

# CATALOGUE

bpi 2024



# LA RESTAURATION ET L'HÔTELLERIE DE RÉFÉRENCE

**ANTOINE WOERLÉ**

ISBN papier : 9782857089339

Format : 170 x 237 mm

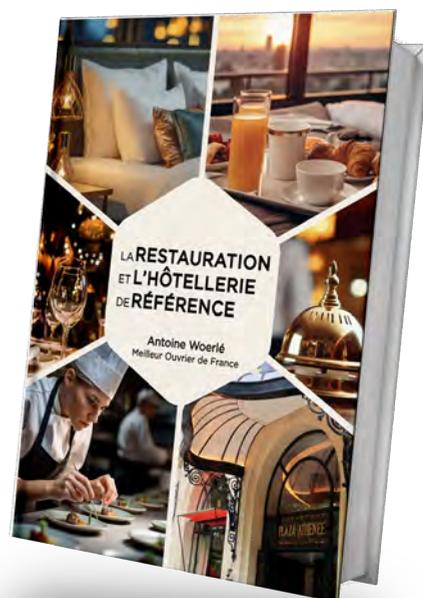
Nombre de pages : 800 pages

Prix public TTC : 59,00 €

Référence interne : 9539



**+ 1 an d'accès  
gratuit au livre  
numérique**



*La Restauration et l'Hôtellerie de Référence* est un ouvrage inédit par sa richesse et le premier à proposer une telle transversalité dans son contenu.

**Le manuel opérationnel qui manquait aux managers de terrain et à tous ceux qui se forment aux métiers de l'encadrement et de l'exploitation en hôtellerie-restauration.**

Le fonctionnement et les procédures opérationnelles de l'ensemble des services sont présentés. **Côté restauration : hygiène et nutrition, organisation de la production et bases de la cuisine, réception des marchandises et cost-control, séminaires et banquets, petit déjeuner et room service, connaissance des produits, service en salle, techniques de vente, service au bar. Côté hôtellerie et hébergement : réservation, réception, service clientèle et conciergerie, service des étages et housekeeping, commercialisation et marketing, gestion des encaissements et facturation.**

Pour les étudiants, un livre indispensable pour réussir en études supérieures (BTS, Bachelor et Master). Pour les professionnels, un manuel opérationnel utile au quotidien pour former les équipes. Pour tous, un ouvrage à posséder et à conserver pour s'y référer tout au long de sa carrière.

**Les situations professionnelles présentées ont été choisies par des professionnels, sous la coordination d'Antoine Woerlé, M.O.F. Maître d'Hôtel, du Service et des Arts de la table.**



# LA CUISINE VÉGÉTALE DE RÉFÉRENCE

FRÉDÉRIC JAUNALT,  
LUC FONTAINE, JÉRÔME LENIAUD,  
JEAN-MICHEL TRUCHELUT, PIERRE-PAUL ZEIHNER

ISBN papier : 9782857089377

Format : 210 x 297 mm

Nombre de pages : 1008 pages

Prix public TTC : 49,00 €

Référence interne : 9549



**+ 1 an d'accès  
gratuit au livre  
numérique**



*La Cuisine Végétale de Référence* est le livre qui manquait aux chefs pour répondre aux attentes de tous les convives, de plus en plus tournés vers le végétal. Il recense, explique et met en valeur la connaissance des produits, les techniques et préparations de base et des recettes inspirantes autour du végétal. Dans une nouvelle approche de la cuisine, ce livre s'adresse à tous, professionnels ou non, passionnés, chefs et futurs chefs, quelle que soit leur maîtrise du végétal.

Il est le fruit du travail d'une équipe de chefs cuisiniers qui associe les compétences d'enseignants formateurs, d'un nutritionniste et d'experts de la gastronomie végétale.

**Dans la lignée de la « collection de Référence » des Éditions BPI, cet ouvrage comporte des fiches produits avec toutes leurs techniques de base, des préparations de base détaillées en pas-à-pas et des recettes, illustrées par de nombreuses photos et vidéos.**



# LA CUISINE DE RÉFÉRENCE

MICHEL MAINCENT-MOREL

ISBN papier : 9782857089261

Format : 210 x 297 mm

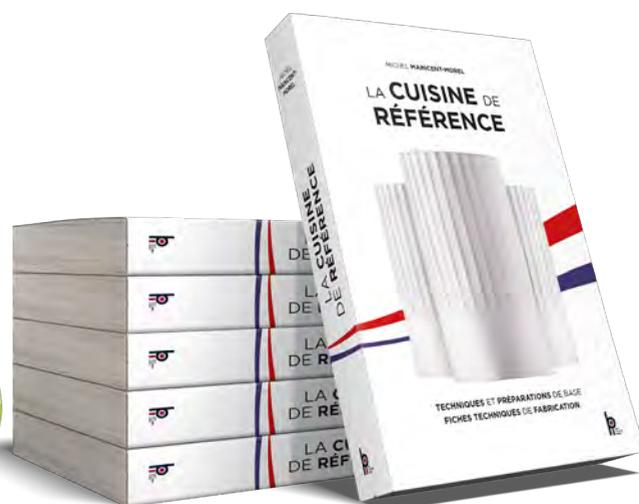
Nombre de pages : 1208 pages

Prix public TTC : 49,00 €

Référence interne : 9530



**+ 1 an d'accès  
gratuit au livre  
numérique**



Avec **1 million d'exemplaires** vendus dans le monde, cet ouvrage a participé à la formation d'autant de professionnels et continue de les accompagner.

**L'occasion unique pour les passionnés d'accéder à l'univers des chefs.**

*La Cuisine de Référence* restera à vos côtés tout au long de votre vie, de votre formation ou de votre carrière, ce sera pour vous la base de votre savoir, une véritable référence. Composé de plus de **500 techniques et préparations de base** détaillées en pas-à-pas, de **1000 techniques** et d'un chapitre complet consacré à l'hygiène et à la sécurité, ce livre est illustré de plus de **3000 photos** et **210 vidéos** accessibles par QR codes ou URL.



# LA PÂTISSERIE DE RÉFÉRENCE

**JEAN-MICHEL TRUCHELUT  
& PIERRE-PAUL ZEIHNER**

**ISBN papier :** 9782857088578

**Format :** 210 x 297 mm

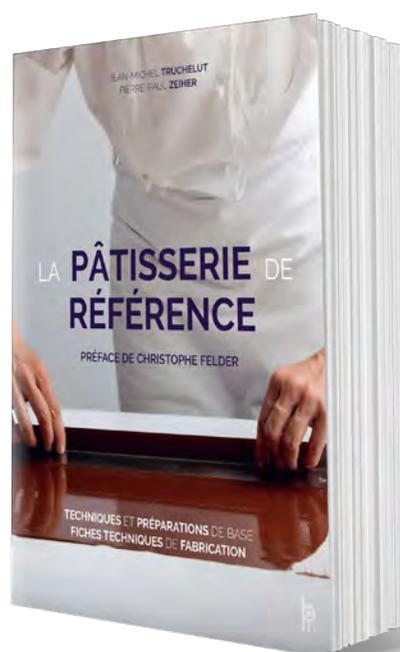
**Nombre de pages :** 728 pages

**Prix public TTC :** 49,00 €

**Référence interne :** 9336



**+ 1 an d'accès  
gratuit au livre  
numérique**



Cet ouvrage met à disposition près de **100 techniques et préparations de base** détaillées en pas-à-pas et plus de **100 fiches techniques**.

Il est illustré de plus de **1000 photos et 100 vidéos** accessibles par QR codes ou URL.

Il s'adresse à une clientèle de passionnés, professionnels ou non.

Ce livre est le fruit d'une étroite collaboration entre enseignants et professionnels du monde de la pâtisserie. Il est essentiel dans le parcours d'un apprenant, il deviendra indispensable dans sa vie professionnelle.

Enfin un livre qui accompagnera tout pâtissier dès ses débuts, pour ne plus le quitter.



9 782857 088578

# LE BAR DE RÉFÉRENCE

ANDRÉ JUTAN & JOËL GUÉRINET

ISBN papier : 9782857089322

Format : 210 x 297 mm

Nombre de pages : 628 pages

Prix public TTC : 39,00 €

Référence interne : 9537

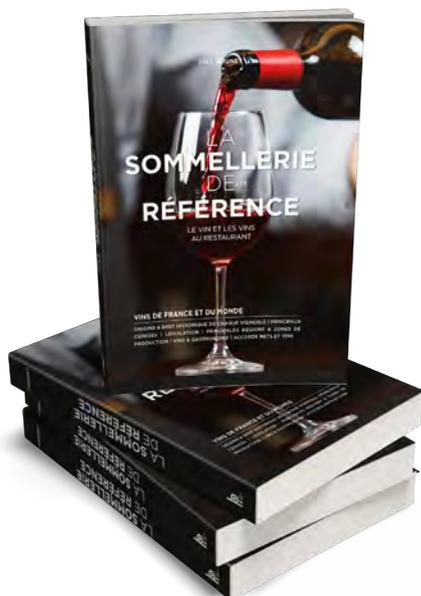


+ 1 an d'accès  
gratuit au livre  
numérique



Nouvelle bible des barmen professionnels, ce livre recouvre la connaissance des produits, boissons et alcools, le matériel, les gestes et les recettes détaillées pour la réalisation de **97 cocktails**.

Il contient en particulier le **Carnet de Cocktails Contemporain**, qui regroupe les **60 cocktails à connaître par les professionnels**. **65 vidéos de cocktails** réalisés en pas-à-pas accessibles par QR codes et URL. Pour les barmen professionnels ou passionnés, c'est LE livre à avoir ! Véritable outil de formation, il traite également des aspects législatifs, gestion, aménagement et communication.



# LA SOMMELLERIE DE RÉFÉRENCE

PAUL BRUNET



+ 1 an d'accès  
gratuit au livre  
numérique

ISBN papier : 9782857086901

Format : 210 x 297 mm

Nombre de pages : 744 pages

Prix public TTC : 39,00 €

Référence interne : 9238

Un ouvrage complet sur l'univers de la sommellerie, qui sera le parfait référent dans le domaine du vin pour les professionnels, les passionnés et les curieux. Un véritable voyage au cœur du vignoble, qui vous accompagnera jusqu'à la table, aussi bien de dégustation que de restaurant.

**Ce manuel fera de son lecteur un véritable connaisseur de vin, aussi bien français qu'international, et le rendra capable d'un service professionnel.**

Un ouvrage complet sur l'univers de la sommellerie, qui sera le parfait référent dans le domaine du décodage d'une étiquette jusqu'au service en carafe, en passant par le développement de son palais et l'apprentissage des associations culinaires, il saura s'adapter à tout type de public et plaire au plus grand nombre, pour rendre ses lecteurs incollables sur le sujet.



# LA CUISINE EXPLIQUÉE

GILLES CHARLES

ISBN papier : 9782386220562

Format : 170 x 237 mm

Nombre de pages : 736 pages

Prix public TTC : 49,00 €

Référence interne : 9675



+ 1 an d'accès gratuit au livre numérique

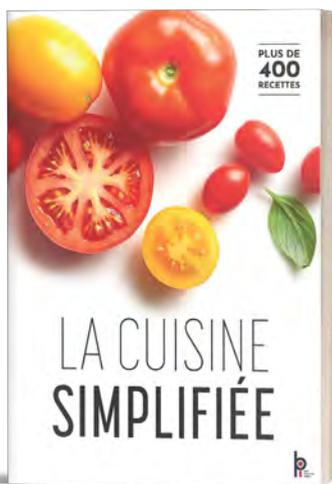


**Gourmand World Cookbook Awards 2010 : La Cuisine Expliquée élue meilleur livre pour les professionnels**

*La Cuisine Expliquée* est un ouvrage de « bon sens » pour aider à aller plus loin dans la compréhension des techniques en cuisine et en pâtisserie.

Les éléments technologiques (explications, schémas, illustrations, évolutions des techniques dérivées...) permettent de donner un sens à l'apprentissage des techniques. Ils assurent une vision à la fois globale et détaillée des processus, des savoirs et des savoir-faire.

Les 2500 photos culinaires et illustrations permettent de présenter ce livre à la manière d'une bande dessinée. Chaque lecteur utilisera la technique étudiée en fonction de son niveau et de sa propre envie de cuisiner.



+ 1 an d'accès gratuit au livre numérique

## LA CUISINE SIMPLIFIÉE

GILLES CHARLES

ISBN papier : 9782857085119

Format : 210 x 297 mm

Nombre de pages : 352 pages

Prix public TTC : 24,30 €

Référence interne : 2119

*La Cuisine Simplifiée* est un ouvrage pour réaliser des recettes, pratiquer les techniques de base et s'initier simplement à la cuisine. Il présente un large éventail de recettes de cuisine et de pâtisserie et brosse la totalité des techniques de formation, pour vous accompagner tout au long de votre apprentissage. Très bien illustré et conçu de manière pédagogique, ce manuel a été pensé en deux parties :

- une double-page pour comprendre une technique de base,
- les pages suivantes pour l'application des recettes dérivées.

Cette conception vous permet non seulement de maîtriser à la perfection les techniques de base, mais aussi de laisser libre cours à votre créativité lors de leur mise en situation.

Pour aller plus loin, n'hésitez pas à vous procurer *La Cuisine Expliquée*, qui vous permettra de comprendre les gestes et fondements des techniques.



# LE SAVOIR-FAIRE DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

JONATHAN HUET

ISBN papier : 9782857089179

Format : 210 x 297 mm

Nombre de pages : 800 pages

Prix public TTC : 49,00 €

Référence interne : 9518



+ 1 an d'accès gratuit au livre numérique



Véritable bible du pâtissier professionnel, avec plus de **270 recettes**.

*Le savoir-faire de la Pâtisserie Française* couvre l'ensemble des catégories de produits : tartes et tartelettes, viennoiseries, brioches, feuilletés, cakes et gâteaux de voyage, fours secs, confiseries, petits gâteaux individuels, entremets et gâteaux festifs, desserts de restaurant.

**Ce livre séduira les amateurs passionnés !**

Cet ouvrage permet aussi bien aux pâtissiers débutants que confirmés d'approfondir leurs connaissances et d'élargir leur carnet de recettes.



# LE SAVOIR-FAIRE DES DESSERTS À L'ASSIETTE

JONATHAN HUET



+ 1 an d'accès gratuit au livre numérique

ISBN papier : 9782857089537

Format : 210 x 297 mm

Nombre de pages : 430 pages

Prix public TTC : 39,00 €

Référence interne : 9579

**Premier livre intégralement consacré aux desserts à l'assiette !!!**

Dans une visée pédagogique, l'auteur propose chaque recette comme suit :

- Bon d'économat détaillé
- Étapes de réalisation expliquées
- Schéma de dressage
- Valeur nutritionnelle pour 100 g
- Prix moyen par assiette

- **128 pages** de recettes  
« Les grands classiques »
- **168 pages** de recettes  
« Les desserts "signature" »
- **50 pages** de recettes  
« Les desserts "minute" »
- **20 pages** de recettes  
« Les desserts glacés »



# LE SAVOIR-FAIRE DU PAIN ET SNACKING

JONATHAN HUET  
& SÉBASTIEN RICHEZ

ISBN papier : 9782857089797

Format : 210 x 297 mm

Nombre de pages : 784 pages

Prix public TTC : 49,00 €

Référence interne : 9615



**+ 1 an d'accès  
gratuit au livre  
numérique**



« Dans la continuité du premier ouvrage, *Le savoir-faire de la Pâtisserie Française*, et du second, *Le savoir-faire des Desserts à l'assiette*, il était important de proposer un manuel pédagogique, illustré de nombreux visuels, présentant les classiques de la boulangerie française, tout en intégrant **une touche de modernité**.

Nous remercions nombre de nos collègues formateurs qui ont été une grande source d'inspiration et d'échanges. De la boulangerie à la cuisine, en passant par la pâtisserie, les sensibilités sont diverses et variées. Cependant, les compétences doivent être ancrées dans une certaine logique pour permettre la pérennité de nos gestes et de nos savoir-faire. »

Jonathan HUET & Sébastien RICHEZ



# CAP CUISINE

## 1<sup>RE</sup> ET 2<sup>E</sup> ANNÉES

CLÉMENT VOISIN

ISBN papier : 9782857089391

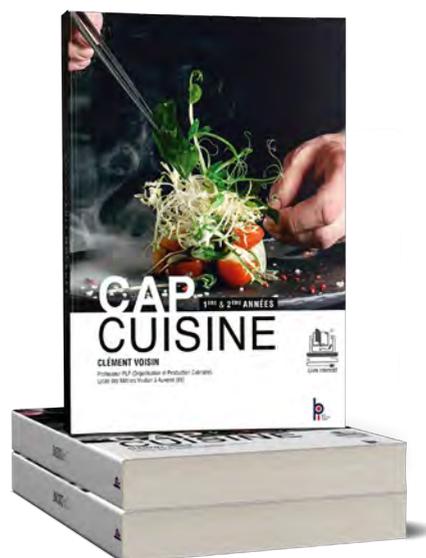
Format : 210 x 297 mm

Nombre de pages : 332 pages

Prix public TTC : 24,90 €

Référence interne : 9560

**PDF ENSEIGNANT DISPONIBLE  
SUR NOTRE SITE INTERNET**



**L'évolution du référentiel CAP cuisine propose que les apprentissages culinaires soient axés en grande partie sur la démarche expérimentale et incite au travail collaboratif des équipes.**

Cet ouvrage est composé de plusieurs chapitres conçus en doubles-pages qui structurent l'apprentissage en trois temps distincts. Il s'adapte au mieux aux organisations des centres de formation (horaires, budgets, matériels, locaux) ainsi qu'à la liberté pédagogique de l'enseignant. Les expériences fondamentales se situent au début des chapitres, qui proposent de couvrir les grandes thématiques comme : les cuissons, les préparations de base, les pâtes de base, etc. Celles-ci ont pour objectif d'expérimenter autour de principes fondamentaux communs aux techniques ou aux préparations culinaires.



## PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS : LE MANUEL DE L'AGENT POLYVALENT



CLAIRE SPANNAGEL & ERIC WISNIEWSKI

ISBN papier : 9782857089438

Format : 210 x 297 mm

Nombre de pages : 416 pages

Prix public TTC : 25,00 €

Référence interne : 9578

**CONFORME AU NOUVEAU RÉFÉRENTIEL**

**Pensé pour accompagner les candidats préparant le CAP PSR et les nombreux CQP en restauration.**

Cet ouvrage très complet de 416 pages couvre l'ensemble du référentiel. Il est structuré par thèmes et enrichi de nombreux visuels.

Ce titre permet de se préparer de façon très professionnelle à travailler en restauration collective, cafétéria, service petit déjeuner, coffee shop, boulangerie snacking, sandwicherie et fast-food.



# CAP CSHCR 1<sup>RE</sup> ET 2<sup>E</sup> ANNÉES

JEAN-FRANÇOIS AUGEZ SARTRAL

ISBN papier : 9782857087014

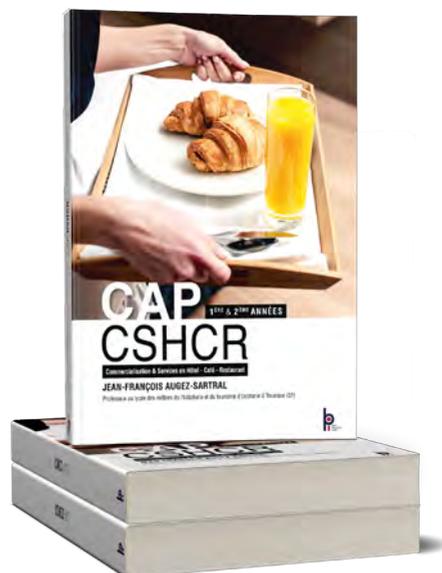
Format : 210 x 297 mm

Nombre de pages : 362 pages

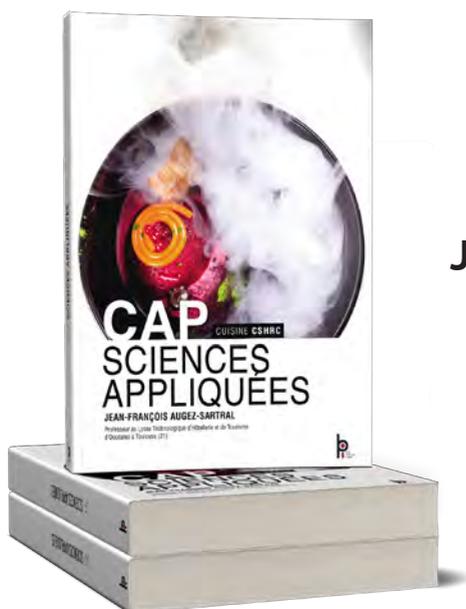
Prix public TTC : 24,90 €

Référence interne : 9268

**PDF ENSEIGNANT DISPONIBLE  
SUR NOTRE SITE INTERNET**



9 782857 087014



# CAP SCIENCES APPLIQUÉES

JEAN-FRANÇOIS AUGEZ SARTRAL

ISBN papier : 9782857086468

Format : 210 x 297 mm

Nombre de pages : 272 pages

Prix public TTC : 18,00 €

Référence interne : 2165

**PDF ENSEIGNANT DISPONIBLE  
SUR NOTRE SITE INTERNET**



9 782857 086468

**Pour s'adapter au mieux aux nouveaux référentiels en évolution perpétuelle, les livres de CAP Sciences Appliquées et CSHCR s'appuient sur des éléments concrets de la vie du professionnel :**

images, textes, schémas et dessins propres à cet environnement aideront les élèves à mieux assimiler les différentes spécificités de leur métier. Construits de manière à ce qu'il existe une véritable interactivité entre le professeur et les élèves, ces ouvrages leur permettent d'apprendre de nouveaux concepts qu'ils rencontreront dans leur vie professionnelle et sauront alors appréhender. Clairs et intuitifs, ces livres scolaires abordent tous les thèmes des référentiels en suivant un cheminement logique au sein de chaque chapitre, où l'élève découvre un nouveau concept, le met en pratique et teste enfin ses connaissances.

Une page de résumé l'aidera à toujours retenir l'essentiel.

## BAC PRO CSR

Y. DANO, L. NADIRAS, E. BRIKKÉ, I. BOUSSANGE,  
S. BONDU, L. TIXIER & F. COURSEAU



**ISBN papier :**  
9782857085799

**Format :**  
275 x 195 mm

**Nombre de pages :**  
216 pages

**Prix public TTC :**  
19,00 €

**Référence interne :**  
2155

**ISBN papier :**  
9782857086352

**Format :**  
275 x 195 mm

**Nombre de pages :**  
260 pages

**Prix public TTC :**  
19,00 €

**Référence interne :**  
2163

Ces deux livres forment à eux deux un outil complet permettant une approche transversale du service. Les 50 thèmes couvrent l'intégralité des compétences du référentiel. Expérimenter, résumer l'essentiel, réinvestir et s'auto-positionner sont les différentes phases de l'apprentissage. La compréhension est renforcée par un accompagnement par l'image, car ces livres possèdent une vingtaine de vidéos accessibles par QR codes ou URL.

## BAC PRO (2<sup>NDE</sup>, 1<sup>RE</sup>, TL) GESTION APPLIQUÉE

L. ILES, F. NOT, C. CHAVEAU-LATOUCHE, A. LE MERCIER



**ISBN papier :**  
9782857086314

**Format :**  
275 x 195 mm

**Nombre de pages :**  
256 pages

**Prix public TTC :**  
21,00 €

**Référence interne :**  
2157

Les activités sont réalisées à partir de documents réellement exploités en entreprise, et l'utilisation des TICE vous permet d'apprendre en étant au plus proche de la réalité. Les animations, vidéos et tutoriels apportent une grande interactivité. Ce livre propose une initiation au vocabulaire professionnel en anglais ainsi qu'une création de projet commun de restaurant, et vous garantira un apprentissage professionnalisant.

## BAC PRO (2<sup>NDE</sup>, 1<sup>RE</sup>, TL) SCIENCES APPLIQUÉES

M. CORPET, K. COSTANZO & C. RANQUE



**ISBN papier :**  
9782857085751

**Format :**  
275 x 195 mm

**Nombre de pages :**  
256 pages

**Prix public TTC :**  
21,00 €

**Référence interne :**  
2151

MISES À JOUR 2021 – Nouveau PNNS 2019-2023  
Les 30 chapitres couvrent les référentiels de cuisine et CSR avec 89 séances. Composé de supports variés, originaux et actualisés, ce manuel vous propose aussi bien des documents professionnels que des animations et des vidéos (accessibles par QR codes ou URL), ou encore plus de 400 schémas et illustrations.

## BAC PRO CUISINE

Y. DANO, L. NADIRAS, E. BRIKKÉ, E. CORDELET,  
P. GORÉGUÈS, Y. RAISON & F. BRZENCZEK



**ISBN papier :**  
9782857085775

**Format :**  
275 x 195 mm

**Nombre de pages :**  
192 pages

**Prix public TTC :**  
19,00 €

**Référence interne :**  
2153

**ISBN papier :**  
9782857086338

**Format :**  
275 x 195 mm

**Nombre de pages :**  
248 pages

**Prix public TTC :**  
19,00 €

**Référence interne :**  
2161

Ces deux livres forment un outil complet permettant une approche transversale de la cuisine. Les 50 thèmes couvrent l'intégralité des compétences du référentiel. Ils comportent des activités de réflexion sur la préservation de l'environnement. La compréhension est renforcée par un accompagnement par l'image, car ces livres possèdent plus de 80 vidéos accessibles par QR codes ou URL.

PDF ENSEIGNANT DISPONIBLE  
SUR NOTRE SITE INTERNET

# TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT

**THIERRY BOULICOT & DOMINIQUE JEUFFRAULT**

**ISBN papier :** 9782386220555

**Format :** 170 x 237 mm

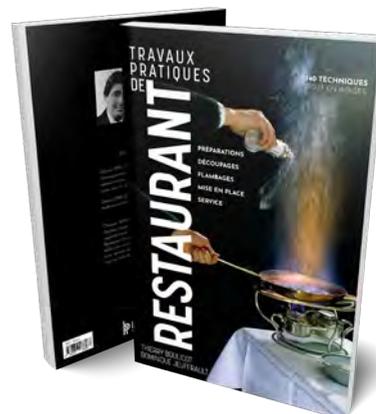
**Nombre de pages :** 256 pages

**Prix public TTC :** 29,00 €

**Référence interne :** 9674



**+ 1 an d'accès gratuit au livre numérique**



*Travaux Pratiques de Restaurant* est un ouvrage complet répertoriant l'ensemble des techniques indispensables du service en salle.

Il regroupe la mise en place, le service des boissons et les différentes formes de service, ainsi que les préparations, les découpages et les flambages. Chaque technique de service est détaillée et illustrée étape par étape (en photo) et chacun des gestes est reproduit avec exactitude. Retraçant l'ensemble des techniques de l'art de la table, ce livre vous assurera la maîtrise des bases d'un service parfait en salle et vous accompagnera tout au long de votre parcours professionnel.



## DICTIONNAIRE DU RESTAURATEUR

**BERNARD GALLIOT**



**ISBN papier :** 9782857088561

**Format :** 135 x 190 mm

**Nombre de pages :** 452 pages

**Prix public TTC :** 29,00 €

**Référence interne :** 9431

Désormais « Le Petit Galliot » est là pour combler vos moindres lacunes !

**740** produits agroalimentaires  
**710** préparations culinaires  
**295** fromages & produits laitiers  
**680** vins  
**305** mots du vin

**210** alcools & spiritueux  
**125** cocktails  
**150** eaux minérales & autres boissons  
**210** mots de la gastronomie & de la restauration

**Chaque entrée est traduite en anglais.**



# L'HOSPITALITÉ & LE MENTORAT

**DENIS COURTIADÉ**

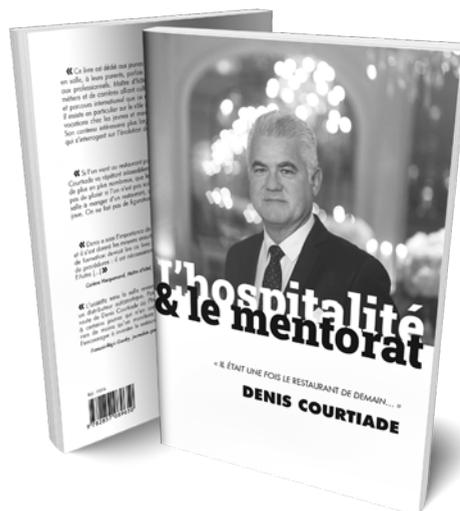
ISBN papier : 9782857089650

Format : 148 x 210 mm

Nombre de pages : 192 pages

Prix public TTC : 19,00 €

Référence interne : 9594



Ce livre est dédié aux jeunes qui envisagent ou découvrent les métiers du service en salle, à leurs parents, parfois hésitants eux-mêmes, ainsi qu'aux enseignants et aux professionnels.

**Maître d'hôtel, chef de rang, sommelier, barman, autant de métiers et de carrières alliant culture professionnelle, technique, relations humaines et parcours international, que ce manifeste vise à décoder et mettre en lumière.** Il insiste en particulier sur le rôle de mentor des professionnels pour faire naître des vocations chez les jeunes et mieux les accompagner dans leur début de carrière.

Son contenu intéressera plus largement tous ceux, hôteliers-restaurateurs ou non, qui s'interrogent sur l'évolution des métiers du service et de l'accueil.



## BIEN APPLIQUER LE DROIT DU TRAVAIL EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

**AURÉLIEN ASCHER**



ISBN papier : 9782857089698

Format : 148 x 210 mm

Nombre de pages : 224 pages

Prix public TTC : 24,00 €

Référence interne : 9602

**Un guide pratique pour faciliter votre quotidien!**

«Le médecin du travail a déclaré mon salarié inapte, que dois-je faire?», «Comment négocier une rupture conventionnelle?», «Puis-je licencier un salarié en arrêt maladie?», «Mon salarié ne vient plus. Que dois-je faire?», «Comment réagir à un accident du travail de mon salarié?».

De facto, les hôteliers et restaurateurs sont constamment confrontés à des questions de droit du travail avec leur personnel. Il est cependant difficile de s'y retrouver pour un non juriste et les conséquences peuvent être lourdes pour l'exploitant d'un hôtel ou d'un restaurant (condamnation prud'homale, risque pénal...).

L'objet de cet ouvrage est d'offrir un guide pratique et accessible pour répondre aux situations concrètes auxquelles les professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration sont le plus souvent confrontés (embauche, temps de travail, rupture de contrat...).

**Avec des illustrations claires et pédagogiques, trouvez simplement les réponses à vos questions de droit social!**



# BPI BOOKS



BPI BOOKS est une bibliothèque digitale offrant près de **10 000** pages de contenu et plus de **250** vidéos intégrées aux **46 livres** disponibles.

Notre collection BAC PRO ainsi que nos ouvrages de CAP Cuisine, CAP Sciences Appliquées et CAP CSHCR sont désormais "consommables".

Chaque élève peut remplir les réponses aux exercices directement dans son livre, les sauvegarder et les envoyer à son professeur.

Une connexion Internet est nécessaire pour utiliser la bibliothèque, aucun livre n'est téléchargeable.

## Tous vos livres en 1 clic !

**Prix licence élève :** 29,90 € / an

**Accessible via ENT :** ✓

**Prix licence enseignant :** offert sous condition\*

**Accessible via GAR :** ✓

\*Se renseigner auprès de votre délégué pédagogique.

# NOUS CONTACTER



1 Bd des Bouvets  
92000 Nanterre  
FRANCE

**01 41 40 81 40**

**Pour vous informer  
et vous conseiller,  
n'hésitez pas à contacter :**

**Patricia Léonardi**

bpi@editions-bpi.fr

01 41 40 81 40

**Aurélie Renault**

arenault@editions-bpi.fr

06 37 72 27 03

## ENSEIGNANTS

*Les équipes Nathan sont en charge de la diffusion du catalogue et Interforum de sa distribution depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024.*

**Pour vous informer et vous conseiller, n'hésitez pas à contacter nos délégués pédagogiques en scannant le QR code ci-contre :**



## LIBRAIRES

**Pour la France  
métropolitaine et la Corse**

### PAR MAIL :

contact.clientele@interforum.fr  
pour toute demande de  
renseignement

ou

cdes-excel.clients@interforum.fr  
pour passer vos commandes  
si vous avez déjà  
un compte client Interforum

### PAR TÉLÉPHONE :

02 38 32 71 00  
(8h à 17h / Lundi - Vendredi)

### PAR COURRIER :

Interforum 46 route de Sermaises  
45330 Malesherbes le Malesherbois

### SITE INTERNET :

<https://www.interforum.fr/>

**Pour les DROM-COM  
et l'international**

### BY E-MAIL :

cdes-export@interforum.fr

### BY MAIL:

Interforum 46 route de Sermaises  
45330 Malesherbes le Malesherbois  
FRANCE

### WEBSITE :

<https://www.interforum.fr/>