

## Produits & Équipements

### La chocolaterie **Monbana** : 80 ans d'existence et toujours indépendante

Retour sur la success-story d'une entreprise française toujours aussi dynamique et novatrice qu'à ses débuts.

Quatre-vingt ans après sa création, la chocolaterie Monbana peut se targuer d'être restée une marque indépendante. Un long chemin, semé d'innovations, a été parcouru. À l'origine, l'usine était basée à Courbevoie (92) et ne produisait que de la poudre de chocolat. Ce n'est qu'en 1986 qu'elle fut délocalisée à Landivy, en Mayenne. "Le commerce de proximité a été délaissé au profit de la grande distribution. Monbana s'est aussi attaqué au marché de la restauration hors foyer", explique **Dominique Renault**, directeur général de Monbana. En 1990, la marque lance le carré de chocolat et le positionne comme "un outil marketing". En 1995, c'est au tour de l'amande cacaotée d'émerger. Un produit phare puisque que le "chiffre d'affaires est passé

de 3 à 15 M€ aujourd'hui". Mieux encore, avec le carré de chocolat et l'amande cacaotée, Monbana détient "60 à 70 % de parts de marché en produits d'accompagnement du café en France et 30 % en Europe", se réjouit Dominique Renault qui précise : "550 millions de napolitains et turbinés sont fabriqués par an".

#### Trente nouveautés par an, 250 références

Depuis 2001, la croissance de Monbana est exponentielle grâce au développement à l'international. L'entreprise française est présente dans 56 pays à travers des masters distributeurs. Son chiffre d'affaires ? 45 M€ à fin 2014. Une seconde usine a été achetée en 2003, à proximité de Landivy, à Ernée, pour bien séparer les activités. L'une

s'occupe de la poudre chocolatée, des préparations de poudre pour desserts, l'autre des produits d'accompagnement du café.

En 2013, Monbana a racheté la chocolaterie Frédéric (4,7 M€ de CA) à Colmar (67), née il y a soixante ans et spécialisée en GMS : activité de moulage de chocolat, fabrication de chocolat à liqueur.

Monbana emploie 248 personnes (contre 18 à ses débuts). Elle couvre dorénavant plusieurs divisions, la plus importante étant le food service à 50 % (dont 35 % en produits de bord de tasse, 15 % en boissons). Pas question de rester sur ses acquis, la marque innove sans cesse : trente nouveautés par an, pour 250 références. Son autre atout, c'est de proposer, depuis 1995, de personnaliser le produit via son atelier d'impression. "Cela touche 80 % de nos clients en France, indique Dominique Renault. Nous sommes aussi très réactifs : il faut compter trois semaines de la commande à la livraison."



**Dominique Renault**, directeur général : "Monbana détient 60 à 70 % de parts de marché en produits d'accompagnement du café en France."

#### En 2015, transfert d'activité et nouveau centre de formation

Monbana, qui a fêté ses 80 ans en grande pompe au Fouquet's Paris, voit déjà loin dans l'avenir avec de très nombreux projets. En août 2015, l'usine de Landivy sera transférée à Fougères (53),

#### EN CHIFFRES

- 3 sites de production (Ernée, Landivy et Colmar)
- 248 employés • 39 M€ de chiffre d'affaires en 2013 dont 20 % réalisés à l'export dans plus de 56 pays • 40 % du CA se fait sur quatre mois (de septembre à décembre)

et proposera un centre de formation de 100 m<sup>2</sup> (bar intégré + salles de formation) pour ses clients. "Deux baristas y seront dédiés. Le but est que les vidéos soient disponibles sur le site web [www.monbana.com](http://www.monbana.com) d'ici à 2016", conclut Dominique Renault, qui annonce sa présence au Sirha (stand 6E31) pour dévoiler une nouveauté en "clin d'œil à l'actualité". Il faudra attendre janvier prochain pour en savoir davantage.

[www.monbanafoodservices.com](http://www.monbanafoodservices.com)

## Les nouveautés 2014

### LA BOÎTE DISTRIBUTRICE COLLECTION AUTOMNE-HIVER 2014

Pratique, cette boîte permet de varier les plaisirs en bord de tasse. Cinq gourmandises chocolatées : billettes de céréales Croustineige, amandes enrobées de caramel, carrés de chocolat noir et lait et sticks de chocolat. Informations pratiques : boîte distributrice de 300 pièces panachées • Disponibilité : septembre 2014 - mars 2015



### OFFRE FÊTES

La Hotte de Noël, une boîte distributrice de 300 pièces chocolatées. Le Méli-Mélo de Fêtes, une boîte distributrice et un Chocolat en poudre de Noël aromatisé au pain d'épices.

### MILK SHAKE AU YOGOURT

Après ajout de lait, le résultat est à la fois velouté, frais et onctueux, comme l'authentique milk shake américain. Parfait dans le cadre d'une offre snacking gourmande à emporter, les préparations pour Milk Shakes Monbana se prêtent aussi à des créations plus sophistiquées : avec chantilly et topping, en cocktail, en dessert... Poids net : boîte de 1 kg (15 à 20 préparations) • Conditionnement : cartons de six boîtes • DLUO : 18 mois







# Pour tous les goûts !

La rédaction de Savours & Co vous propose une sélection des innovations gourmandes proposées par les professionnels pour les fêtes de fin d'année. Du beau et du bon !



## LENÔTRE - MAISON PIERRE FREY

Artisans dans l'âme et résolument créateurs, les Chefs de la Maison Lenôtre se font une nouvelle fois les interprètes d'une bûche gourmande et audacieuse, en collaboration avec la Maison Pierre Frey. Pour dessiner la bûche de Noël, Patrick Frey et Pierre son fils aîné, ont imaginé avec la complicité de Guy Krenzer, Directeur de la Création Lenôtre, un salon chaleureux et confortable derrière la façade du «47» revêtu de grands losanges multicolores du tissu Carriacou, l'un des best sellers de la Maison Audacieuse dans sa forme, la bûche l'est aussi dans ses goûts, fruits d'un assemblage subtil de couches savoureuses : une base croustillante praliné, graines de tournesol et fruits secs torréfiés, surmonté d'un crémeux onctueux et d'une mousse, tous deux au chocolat au lait et fruits de la passion. En accompagnement, une sauce ananas marinés au citron et poivre de Tasmanie infusé à la Vanille Bourbon.



## MAISON LAFITTE

La Maison Lafitte propose des fêtes de fin d'année d'exception autour de produits de haute qualité, signés de cette maison familiale et presque centenaire au cœur du Sud-Ouest. Une griffe en la matière qui, forte de son savoir-faire authentique et de ses canards traditionnels, innove chaque année et bouscule tout particulièrement sa gamme de foies gras en conserve. Cinq nouveautés à découvrir : le Délice de Foie Gras de Canard des Landes au Pruneau et à l'Armagnac. Le Foie Gras de Canard Entier des Landes au Piment d'Espelette. Le Foie Gras de Canard Entier des Landes aux Poivres Exotiques. Le Foie Gras de Canard Entier des Landes Millésimé 2014. Et enfin, le Foie Gras de Canard Entier des Landes Mi-Cuit, Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2014. Ces nouveautés sont disponibles dans les boutiques Lafitte, sur [www.lafitte.fr](http://www.lafitte.fr), par correspondance (05 58 76 40 48) et dans une sélection de points de vente revendeurs (05 58 76 40 40).



## BRAKE FRANCE

Brake France présente un catalogue de 68 pages qui met à l'honneur les produits bruts de qualité, tant attendus des convives, sans négliger les produits de services bien pratiques pour des menus de fêtes au nombre de convives toujours important. Avec, entre autres, un foie gras de canard entier cru éveillé spécial torchon, labellisé IGP du Sud-Ouest, prêt à être cuit, un filet mignon de sanglier de chasse française frais, ou encore les mini-queues de langoustes rouges de Madagascar crues. Côté sucré, on remarquera notamment le Saint-Honoré revisité (notre photo), rehaussé d'une note de caramel beurre salé et de confiture de lait. Un dessert proposé en format individuel pour plus de praticité.



Dans notre prochaine Edition  
2<sup>ème</sup> Edition des Innovations  
«Spécial Fêtes de fin d'année»

## CÉMOI

Les fêtes de fin d'année constituent une période importante pour tous les amateurs de chocolats. Pour ce moment clé de l'année, CÉMOI propose aux professionnels de nombreuses nouveautés pour répondre aux envies festives de ses clients : chardons, moulages, papillotes, assortiments de chocolats, boules pralinées... CÉMOI fait des chocolats de Noël pour tous les goûts. Cette offre de qualité, riche et variée est parfaitement adaptée aux besoins des boulangers-pâtisseries, professionnels de la RHF, circuits de vente alternatifs, ou encore pour les collectivités. La marque présente un incontournable en période de Noël, l'assortiment varié et coloré de papillotes. Une caisse papillotes assorties (caisse de 4,7 kg), avec des recettes originales : chocolat blanc fourrage praliné aux paillettes de noix de coco, mousse de chocolat aux éclats de meringue enrobée de chocolat noir, chocolat au lait fourrage au praliné aux éclats de noix de pécan, etc. Cémoi propose également un nouvel «Assortiment» avec un présentoir «Nœud Rouge» et 8 recettes confectionnées dans le respect de la tradition française (assortiment de 255 chocolats, au lait, Gianduja, praliné, griotte au Kirsh...).

## GEORGES MONIN

Monin revisite les cocktails avec un coffret spécial Bulles, idéal pour fêter le réveillon de la meilleure des façons. Trois sirops de Pamplémousse Rose, Violette et Rose composent cet écrin gourmand aux saveurs raffinées. Créative et innovante, la Maison Monin surprend encore une fois avec ses délicieux sirops de qualité. En bonus, les adeptes de la mixologie trouveront des recettes inédites, glissées à l'intérieur du coffret, spécialement concoctées par Shirley, la sympathique barmaid de l'hôtel Costes à Paris.



INNOVATIONS FÊTES 2014





#### JEAN ROUTHIAU

A l'occasion des fêtes de fin d'année, Jean Routhiau lance deux nouveaux produits qui viennent compléter la gamme des viandes farcies. Grâce à une nouvelle farce, développée en partenariat avec GRAND MARNIER®, une sublime canette entière semi déossée et une appétissante cuisse de canette vont faire leur entrée sur les menus de Noël. Facile à découper et à déguster, la Canette Entière Semi déossée parfaitement calibrée, est proposée surgelée dans un poids fixe d'1,5 kg. Elle est prête à cuire au four traditionnel (2h30 à 180°C) sans décongélation préalable. En ce qui concerne la Cuisse de Canette, elle est parfaitement calibrée (250 g) pour une meilleure maîtrise du coût portion. Facile à mettre en œuvre car prête à cuire au four (45 minutes à 160°C) sans décongélation préalable, elle se déguste cuite à cœur. Disponible en colis de 5 kg (soit environ 20 cuisses).



#### NESTLÉ® GLACES

Nestlé® Glaces annonce des innovations glacées avec les 5 nouvelles créations de bûches glacées Nestlé® qui ne manqueront pas d'apporter une touche finale légère et fraîche aux repas de fêtes. En plus des 2 nouveaux parfums qui viennent étoffer la palette de saveurs des gammes «Classiques» et «Inspirations Pâtisseries», c'est une toute nouvelle gamme de bûches aux fruits meringués qui s'offre aux fins gourmets : Les Fruits Meringués. Que l'on soit plutôt Fruits Rouges, Citron ou Fruits Exotiques, on succombera au plaisir de cette alliance parfaite entre meringue, glace et sorbet. En ce qui concerne «Inspirations Pâtisseries», cette gamme originale ajoute une nouvelle création aux 2 déjà existantes, avec le «Financier Amandes & Pistaches» qui se déguste désormais glacé. Enfin, avec son éventail riche et varié de 16 saveurs, la large gamme des «Bûches Classiques» accueille une nouvelle recette : «Chocolat Blanc Framboise».



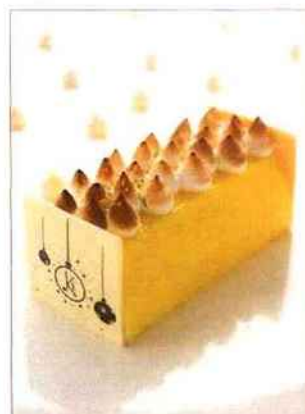
#### CAFÉS RICHARD

Les Cafés Richard proposent pour les Fêtes les «Douceurs de Noël», un trio de gourmandises chocolat pour accompagner cafés et thés : Orangette (écorce d'orange confite délicatement enrobée de chocolat noir); Perle (croustille de céréale enveloppée de chocolat au lait aux éclats de praliné); et Carré pétillant (chocolat noir 60% de cacao aux cristaux pétillants). Ces douceurs sont disponibles en boîte de 1kg, soit 300 pièces panachées. Par ailleurs, la marque lance son tout nouveau «Café d'Hiver», un pure origine Ethiopie, aromatisé au chocolat et à la griotte. Festif et gourmand, il est disponible en pod dosette uniquement, de novembre 2014 à février 2015. Et enfin, Cafés Richard commercialise son thé «Noël aux Comptoirs», un gourmand mélange de thé noir avec des épices, de l'orange douce et de la vanille, agrémenté de baies roses, de pétales de calendula et de belles fleurs de grenade rouges.



#### FAVARGER

Chez Favarger, le chocolat de qualité n'est pas toujours emballé dans de jolis papiers rétro ou soigneusement rangé dans de ravissantes boîtes. A chaque Noël, les maîtres chocolatiers de la Manufacture Favarger imaginent ainsi une nouvelle «figurine», cette pièce festive qui trône au milieu des décorations de Noël et peut aussi faire office de cadeau à emporter pour les plus jeunes convives. Cette année, c'est l'arbre roi des forêts qui s'invite à la fête. La technique dite «dentelle», a permis de modeler le chocolat à 66% de cacao (assemblage de fèves issues d'Equateur et de République Dominicaine), transformé en forme de sapin. Disponible au prix de 12 € le sapin surprise de 60 g et 28 € la composition de deux sapins et boules de Noël de 370 g.



#### BOULANGERIE KAYSER

L'artisan boulanger propose des fêtes citronnées cette année, avec la Bûche Citron Meringuée. Une bûche composée d'un biscuit breton (type sablé), d'une mousse de lait, crème citron, d'un biscuit cuillère, d'une mousse citron et d'une meringue italienne. Eric Kayser revisite ainsi un classique de la pâtisserie française, la tarte au citron version bûche, avec sa « forêt de sapins » meringuée. Une création qui joue avec les textures, l'acidulé et la douceur, achèvera avec finesse et fraîcheur les repas de fêtes. Cette bûche citron meringuée sera disponible dans les boulangeries Kayser à partir du 7 décembre, pour 6 personnes et au prix de 40 €. Eric Kayser compte actuellement 30 boulangeries dans le monde.



#### Océaniques RESTAURATION

Le traiteur de la mer implanté en Centre Bretagne, présente sa collection de produits spécifiques aux fêtes de fin d'année — destinée exclusivement aux professionnels de la restauration — avec 8 nouveaux produits dont 5 terrines de poisson, le cœur de métier de l'entreprise, et 3 entremets, véritables régals visuels et tendance forte de l'année 2014. Et la star de cet hiver c'est la «Gourmandise aux Saint-Jacques, cœur de foie gras & confit d'échalotes de Bretagne», un cœur de foie gras enrobé par un confit d'échalotes de Bretagne, le tout dans une farce de poisson blanc généreusement agrémentée de belles noix de Saint-Jacques.





#### COMTESSE DU BARRY

A la fois gourmande et esthète, Comtesse du Barry dévoile pour cette fin d'année une étonnante collection mêlant luxe et gourmandise. A commencer par «Extrait du Terroir», une collection de coffrets à offrir ou à s'offrir alliant culture et gastronomie. Le plus gros volume, au sous-titre évocateur de Collection Intégrale, rassemble 20 délicieuses spécialités alliant savoir-faire, terroir et créativité culinaire. Puis, pour les fêtes de fin d'année, Comtesse du Barry remet à l'honneur ses terrines charcutières, avec de nouvelles recettes aux saveurs franches et marquées. On retrouve le bon goût des recettes du terroir dans un coffret de trois nouveautés : terrine de canard aux cèpes, terrine de faisau au Cognac et poivre de Sichuan et enfin terrine de pintade aux dattes et Banyuls. Enfin, la marque lance la Collection Or, composée d'un Foie Gras de Canard aux éclats de fruits secs et épices de Noël mi-cuit ou encore de «La Baguette Or», qui regroupe 7 recettes pour réaliser un buffet de toasts apéritifs ou pour offrir.



#### MONBANA

Partenaire engagé des CHR, MONBANA propose régulièrement de nouvelles idées créatives destinées à dynamiser l'offre des professionnels. Pour les fêtes 2014/2015, le Chocolatier a développé 3 solutions clés en main autour d'instantanés gourmands générateurs de plaisir et de business. A commencer par sa «Hotte de Noël», 5 gourmandises chocolatées et raffinées dans une seule et même boîte (Pépète au praliné, Amande lait vernie, Carré noir pétillant, Mini orangelette, et Stick 1934, un format dégustation résolument premium. Véritable distributeur de bonne humeur, la Hotte de Noël s'accompagne pour la première fois de chevaux festifs en forme de sapin destinés à valoriser ce geste gourmand dans les points de vente. Puis, spécifiquement conçu pour les circuits spécialisés, le Méli-Mélo de Fêtes se compose de 3 produits panachés dans une boîte distributrice rouge et or. Enfin, en exclusivité pour les fêtes, Monbana lance une poudre chocolatée au pain d'épices qui permet de réaliser en un clin d'œil un chocolat chaud aux saveurs festives.



#### LABEYRIE RESTAURATION

Pour les Fêtes de fin d'année, Labeyrie Restauration met en avant l'originalité et la praticité au service des professionnels. A commencer par un plateau de Truite Fumée (notre photo). Son fumage délicat au bois de hêtre lui apporte un goût savoureux. Sans oublier un Foie Gras de canard cru facile à mettre en œuvre et personnalisable : le Foie Gras cru « spécial Torchon ». Puis, 2 recettes d'alliances fruitées en barquette de 500g pour la fin d'année: une alliance de foie gras de canard du Sud-Ouest aux oranges confites pour apporter une touche fruitée et acidulée. Et une alliance de foie gras de canard du Sud-Ouest aux Abricots confits et éclats de pistaches. Labeyrie Restauration complète aussi sa gamme en misant sur l'entrée individuelle, avec des petits lingots de Bloc de Foie Gras de canard surmontés d'une gelée aux figues.



#### TIPIAK

Toujours à l'écoute des tendances, Tipiak, le traiteur de l'apéritif, lance pour les fêtes de fin d'année 3 nouvelles créations gourmandes: 20 Noix de Saint-Jacques croustillantes; 12 Petits Fours avec 4 recettes (choux saumon citron aneth, tartelette au bloc de foie gras et figue, blinis écrevisse et asperge sur crème au chorizo, et soufflé Saint-Jacques); 12 Canapés Foie Gras avec deux recettes (canapés bloc de foie gras et chutney de figues sur pain figues noisettes & opéra au bloc de foie gras et pêche aux 4 épices); et enfin, 16 mini croustillants Noix de Saint-Jacques beurre persillé.



#### MAISON DU CHOCOLAT

Le Chef Chocolatier de la Maison du Chocolat, Nicolas Cloiseau, s'amuse de Noël. Il imagine ainsi une collection gracieuse et architecturale. Ajoutant des dentelles de ménéant, créant des vides, entrelaçant des gouttes, perforant des guirlandes, il donne vie à une collection de trois sapins merveilleux, stylisés voire figurés. Au sommet de sa création, le Sapin et Merveilles. Il imagine un arbre de Noël merveilleusement singulier, pris d'altitude, léger comme un nuage, animé d'une brise imaginaire. Vingt-cinq anneaux, presque en suspension, lui confèrent son volume dans une élégance transparente. Sa dentelle de ménéant enracine l'esprit de Noël au cœur d'un sapin stylisé aux codes épurés. Les fruits secs sertis un à un, illuminés d'or, nuancent le chocolat et s'inscrivent dans la magie des décorations de Noël. Prix : 960 €



#### MICHALAK TAKE AWAY

Avec le «Fantastik Galactik», le Chef Pâtissier Christophe Michalak promet des fêtes de fin d'année atomiques et fait valser les étoiles avec sa nouvelle création ! La fusée Michalak nous emporte faire un tour dans son univers cosmique. Une pause sur Mars pour l'orange, un détour par Vénus et ses fruits de la passion et une accélération éclair pour cueillir le thé jasmin sur les anneaux de Saturne. Pour le bouquet final, une saucée chocolat chaude, à verser en suivant la trajectoire de l'étoile filante... Le Fantastik Galactik, pour changer de la sempiternelle bûche de Noël, est à découvrir à partir du 22 décembre au Michalak Take Away situé dans le 10<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, au prix de 45 € pour 6/8 personnes.