

# La TRIBUNE

des métiers.fr

www.latdm.fr www.abc-pro.fr

Tous les 2 mois Janvier / Mars / Mai / Septembre / Novembre

N° 33 • MAI / JUIN 2017



3 €

Notre diffusion  
nationale  
certifiée



Ce numéro : 44 543 adresses



A découvrir  
pages 26/27

Voyage professionnel  
en Italie



A découvrir  
page 36

La pâtisserie de luxe  
sur internet

La recette



A découvrir  
page 73

## BOUGEZ AVEC LE PAIN !



# COUCOU ! C'EST LA FÊTE DU PAIN

DU 15 AU 21 MAI, PARTOUT EN FRANCE

NOUVEAU  
CATALOGUE  
2017

—  
Equipements  
inox pour :

- Boulangerie
- Pâtisserie
- GMS
- Métiers de bouche

—  
tables  
laverie  
meubles  
étagères  
accessoires  
réfrigération

—  
Fabrications  
spécifiques et  
sur mesure



04 77 55 12 21  
www.distribinox.com

Publi-reportage



L'équipe de Mono-France réunie autour de la MasterChef, la machine emblématique de la marque.  
De gauche à droite :  
Mathieu Guibert, Nicolas Coffin, Stéphane Lister, Franck Surin

## Mono-France... J'ai 10 ans !

*En dix ans, Mono-France a su s'imposer comme un partenaire privilégié des artisans, avec un concept simple: Automatiser les tâches répétitives, pour libérer la créativité.*

Quand Mathieu Guibert a créé Mono-France, il s'est appuyé sur son expérience de pâtissier et ses années passées en laboratoire à répéter quotidiennement les mêmes gestes, pour proposer à ses confrères d'autres modes de production. L'idée de base était de confier les tâches répétitives aux machines, afin de laisser plus de temps aux hommes pour exprimer leur talent.

### LA CREATIVITE AVANT TOUT

En dix ans, la gamme s'est étendue, mais Mono est restée fidèle à son concept de base. L'automatisation au service de la créativité. L'aventure Mono a commencé avec le MasterChef. Ce robot multifonctions est encore aujourd'hui un des piliers de la marque. Il a permis à Mono de se faire un nom sur le marché. Puis la gamme s'est enrichie de plusieurs modèles de dresseuses, dont l'Oméga et l'Epsilon. Plus récemment, Mono a introduit sur le marché des machines destinées aux chocolatiers et



aux glaciers. L'ensemble de ses machines répond aux mêmes objectifs: Permettre aux artisans d'accroître leur production de produits maison, tout en ne faisant aucun compromis sur la qualité. Comme le déclare Mathieu Guibert "C'est en se démarquant par la qualité et l'originalité de leurs créations, que les artisans resteront compétitifs face aux grandes chaînes"

### LA COMMUNAUTE MONO

La créativité est au centre de la démarche de Mono. C'est pourquoi l'accent est mis sur la formation, Celle-ci se décline en deux temps: La mise en route et les ateliers. La mise en service est capitale pour que les équipes s'approprient rapidement le matériel. Les ateliers sont indispensables, si l'on veut aller au bout des capacités des machines. Les pâtisseries conseils de Mono, sont tous des utilisateurs du matériel. Ils ont une approche pratique. En tout, Mono organise chaque année plus de 90 sessions de démonstration sur l'ensemble du territoire. Aujourd'hui, grâce à Facebook, la famille des utilisateurs Mono, devient une communauté au sein de laquelle les artisans échangeront leurs astuces et actus.

### EUROMAT, LA FORCE D'UN RESEAU

Mono est distribué exclusivement par Euromat (Le réseau des concessionnaires Bongard). A travers ses 30 concessionnaires répartis sur l'ensemble du territoire, Euromat assure l'installation et le SAV des machines 24h/24 -7j / 7 - 365 jours/an, Le support du réseau est sans nul doute un des facteurs clés du développement de Mono qui sort aujourd'hui son dernier catalogue.

Pour ses 10 ans, Mono propose  
10 mois de surprises et de promo à ses clients.  
Démarrage de l'opération en septembre.  
Rejoignez la communauté sur Facebook et demandez  
le nouveau catalogue sur [www.mono-france.com](http://www.mono-france.com)

Lire la suite sur : [www.latdm.fr/mono-33](http://www.latdm.fr/mono-33)

# Choisir l'original, c'est gagner en excellence...



Découvrez

MasterChef

Crèmes, mousses, confitures, glaces, chocolat... Le MasterChef cuit, refroidit, turbine, émulsionne... et vous libère du temps !



N'oubliez pas

Epsilon

Dressage des macarons, pâtes à choux, feuilles de biscuits, l'Epsilon répond à tous les besoins... et optimise votre production !

## ...alors n'hésitez plus !

Contactez-nous  
01 60 86 50 81  
[www.mono-france.com](http://www.mono-france.com)

Consultez vite  
nos Ateliers MONO  
et inscrivez-vous  
gratuitement sur  
notre site Internet.

PRODUCTIONS PATISSIERES