

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

# LE JOURNAL DE PATISSIER



À LA CARTE P.10 à 12

DOMINIQUE COSTA  
THE PENINSULA  
PARIS

SPÉCIAL BÛCHES P.24 à 94

BÛCHES  
DES MAISONS  
& RECETTES

ZOOM P.82 à 87

BEURRE, CRÈME  
& MATIÈRES  
GRASSES

## J'AI 10 ANS !

Mono répond aux besoins des pâtisseries en couvrant quasiment tous les domaines de la production, que ce soit la pâtisserie, la fabrication de glaces ou de chocolats faits maison. Repenser les process pour libérer les équipes des tâches répétitives, c'est le credo de Mono depuis sa création. L'objectif : améliorer la qualité, tout en optimisant la rentabilité et en encourageant la créativité.



D'autre part, les machines Mono garantissent une précision que la main de l'homme ne peut égaler.

Pour célébrer ses dix ans, Mono met le paquet : un nouveau catalogue avec une gamme étendue, un site Internet repensé et un grand jeu concours permettant aux participants de gagner leur poids en matières premières. Chaque mois pendant l'année anniversaire, un tirage au sort désignera un gagnant. Celui-ci remportera son poids en beurre, en chocolat, en poudre d'amandes... C'est donc plus de mille euros qui seront offerts aux pâtisseries tous les mois, pendant un an ! Les pesées se dérouleront lors de salons comme Européen ou de journées portes ouvertes organisées par les adhérents du réseau Euromat. Elles donneront lieu à des événements festifs, au cours desquels l'équipe de Mono aura le plaisir de célébrer les 10 ans de la marque avec les pâtisseries. Cette « communauté Mono » prolongera également l'événement sur Facebook en partageant les photos des remises de prix.

Alors arrêtez immédiatement vos régimes et inscrivez-vous dès maintenant en vous rendant sur le site [www.mono-france.com/10ans](http://www.mono-france.com/10ans) ou en vous inscrivant via la page Facebook.

Contact

Site : [www.mono-france.com/10ans](http://www.mono-france.com/10ans)