

# La TRIBUNE

## des métiers.fr

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

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

N°19 • SEPTEMBRE / OCTOBRE 2014



**LA TRIBUNE  
DES METIERS  
OFFRE 16 PAGES  
SUPPLÉMENTAIRES  
AUX 6 615 TRAITEURS ET TRAITEURS  
ORGANISATEURS D'ÉVÈNEMENTS  
INSTALLÉS EN FRANCE.**

**MISE À JOUR DU FICHER  
SEPTEMBRE 2014 !**

VOIR PAGES CENTRALES

PAGE 57

**Nouveau !**  
Vidéos  
sur internet

**ABC-Pro.fr** **NOUVEAU !**  
Découvrez les vidéos sur internet  
(5 constructeurs de matériels)  
**En septembre 2014**  
A voir sur internet **abc-pro.fr**

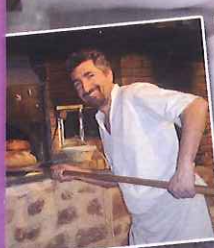
- Vidéo : VMI (durée 1 minute)  
présentation du batteur professionel
- Vidéo : EUROPAIN (durée 1 minute)  
présentation du Salon
- Vidéo : HENGEL (durée 4 minutes)  
valeur valeur et coût salaires depuis un drone
- Vidéo : AERONIX (durée 2 minutes)  
le batteur devenu presseur
- Vidéo : MONO FRANCE (durée 2 minutes)  
le « Mono » chez Argentin

abc-pro.fr, la référence internet de la filière

PAGE 44

**DOSSIER**

Le Gluten et  
l'intolérance  
digestive



**Paroles  
de M.O.F.**

Thierry MEUNIER  
M.O.F. Boulanger

PAGE 34

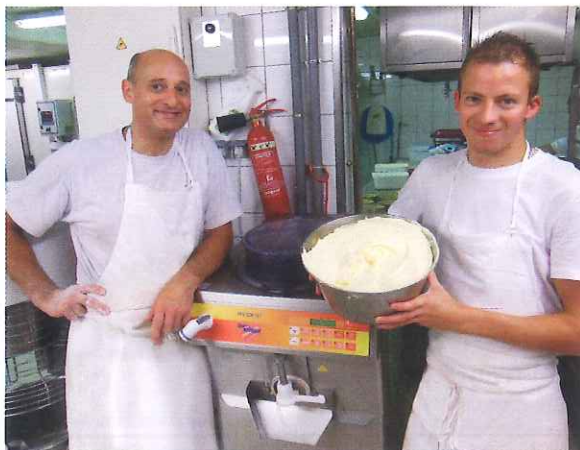


# La Masterchef de Mono France, Le Chef qui vous manque

*Trois petits tours et puis s'en vont ! En un rien de temps, elle vous séduit, vous emballa, et il ne manque pas grand chose pour qu'elle bascule de votre côté. La Masterchef, du chef à l'apprenti, plus personne ne voudrait s'en priver. Vous allez apprendre à l'aimer...*

**S**ilencieuse, la Masterchef réalise vos crèmes et bien plus encore, pendant que vous œuvrez à la réalisation de vos pâtisseries au labo. Combien de temps passez-vous à préparer vos garnitures uniquement dans une journée ? Votre magazine LA TRIBUNE DES METIERS s'est rendu chez Marie-Noëlle et Eric Duvallet pour comprendre ce qui motive certains professionnels à choisir l'investissement dans une machine aussi polyvalente.

Proposée par la société Mono France, la Masterchef est le complément indispensable pour celui qui mesure la rentabilité d'une personne à l'élaboration de toutes les préparations nécessaires en pâtisseries, chocolats, glaces et traiteurs. Elle cuit et refroidit votre crème pâtissière, crème citron, crème anglaise, crème brûlée, sauce béchamel, sauce à pizza et si vous désirez faire vos glaçages, pâtes de fruits ou confitures, la cuisson haute température vous garantit une qualité sans équivoque. Bien au delà, elle émulsionne, pasteurise, turbine et met au point le chocolat. Lors de notre visite, nous avons demandé une démonstration en conditions réelles et Cédric, le pâtissier de



service, a réalisé devant nous sa crème au beurre en 25 minutes. Mais ne croyez pas qu'il a passé 25 minutes pour réaliser sa crème au beurre (qui était délicieuse). Chrono en main, 3 minutes 30 pour préparer et verser les matières premières dans la cuve, et à peine 3 minutes pour verser sa crème au beurre « refroidie » dans son cul de poule. Entre les deux, il occupait un véritable poste de production et croyez-nous, dans cette petite entreprise, il y a du travail à réaliser dans le fournil, et dans le laboratoire.



Eric et tout le personnel de fabrication ne peuvent plus se passer de cette machine exceptionnelle. Certaines recettes ont été personnalisées grâce à la mémorisation qu'offre le tableau de commande. Vous sélectionnez votre recette, votre Masterchef la

réalise rigoureusement et vous permet d'offrir à votre clientèle l'excellence et la régularité. Marie Noëlle et Eric n'auraient pas acheté la Masterchef pour se faire plaisir mais parce qu'ils savaient qu'ils pouvaient développer d'autres produits dans leur magasin. Aujourd'hui, la gamme traiteurs s'est étendue, et surprise, Eric réalise ses confitures qui ont un succès au delà du quartier. Il faut dire que

le couple soigne sa réputation. La vendeuse est la même depuis le début, le boulanger depuis sept ans, le traiteur depuis cinq ans, le pâtissier depuis cinq ans et reconnaissons que cette boulangerie pâtisserie est équipée en matériels comme un cuirassé. Le bonheur réside sans doute dans l'équipement et l'ambiance chaleureuse qui régnait pendant cette petite heure de notre présence. Lors de l'arrivée de la machine, une bonne matinée a été nécessaire pour la prise en mains, et pour ce qui est des conseils, le démonstrateur de la société Mono-France était toujours disponible.

Pour découvrir toutes les possibilités de cette merveille de la technologie, Mono-France vous invite à vous rendre sur son site, découvrir la vidéo, les prochaines dates de démonstrations partout en France, ou tout simplement à téléphoner pour demander un premier contact. Mathieu, au 01 60 86 50 81 vous accordera le meilleur accueil.



**Plus d'infos sur :**  
<http://www.latdm.fr/mono-19>