

# MONO France, libère les pâtissiers des tâches répétitives...

A sa création, début 2007, MONO France avait pour objectif premier de re-dynamiser en France la distribution des dresseuses à biscuits fabriquées par MONO Equipement. MONO Equipement est une société britannique qui existe depuis une soixantaine d'années. Installée au Pays de Galles, elle développe et fabrique toute une gamme de matériels de panification adaptée aux besoins anglo-saxons.

**A**u niveau mondial, MONO Equipement est reconnue comme précurseur et leader dans le domaine des dresseuses à biscuits. Dès l'origine, ces machines ont été conçues pour le dressage de pâtes molles qui correspondent tout à fait aux produits français tels que pâtes à choux, macarons, ou feuilles de biscuits, ce qui lui ont valu un franc succès dans l'hexagone. Depuis sa constitution, MONO France a étoffé son catalogue. Elle importe également, sur le marché Français, des matériels visant à rationaliser la confection de pâtisseries. Aujourd'hui, on peut dire que MONO France, se consacre à l'automatisation professionnelle et spécialisée de la fabrication pâtissière.



MONO France a démarré son activité avec la dernière des dresseuses MONO Equipement, née il y a trois ans, l'OMEGA, qui a bien évidemment bénéficié de toute l'expérience acquise, mais qui, surtout, a été la

première dresseuse à proposer un écran couleur tactile, ludique et intuitif. Rapidement MONO France a complété son offre par le 'MasterChef' d'origine italienne, dont elle est l'importateur exclusif en France. Le MasterChef a pour vocation d'assurer d'excellentes crèmes, pâtes de fruits, confitures, turbinages de glaces et sorbets, mais également la mise au point des couvertures de chocolat. Le MasterChef réalise les recettes de chacun grâce à 18 programmes mis en mémoire, correspondant aux classiques de la pâtisserie française. Le pâtissier dispose également de 9 programmes libres lui permettant de réaliser ses spécialités.

## La distribution

MONO France s'appuie sur un réseau de distributeurs exclusif pour la commercialisation et le S.A.V de ses produits. Le rôle de MONO France auprès de son réseau de distribution est multiple: Elle assure la sélection de produits appropriés pour les importer en France et offre un support commercial et technique à ses distributeurs.

**MONO France est dirigée par Mathieu GUIBERT** : de formation pâtissier-boulangier, il fait ses armes en tant que pâtissier chez Lenôtre, puis accède à la fonction commerciale dans le cadre d'organisation de réceptions. 11 ans responsable des Grands



Comptes chez PANIFOUR en région Parisienne, il prend en charge la création et le développement de Mono France en 2007.

"L'accueil a été très positif dans la profession, nous avons senti une réelle attente du marché", déclare Mathieu Guibert. La notoriété des produits MONO Equipement ne s'est jamais démentie. La création de la structure dédiée MONO France et son succès, montrent que le besoin et la confiance du marché sont bien réels. Forte de la réputation des machines MONO Equipement qu'elle importe, MONO France a su dénicher des produits complémentaires à la mécanisation des fabrications pâtissières, performants, et fiables, à la hauteur du reste de son catalogue. Cette diversification de son offre devrait se poursuivre grâce à la pugnacité de ses équipes et à leur souci d'offrir à la profession ce qui se fait de mieux !

"N'oublions pas que MONO France libère les pâtissiers des tâches répétitives !" conclut Mathieu Guibert. MONO France, un franc succès, à suivre !

Vous pouvez contacter directement le 01 60 86 50 81 pour connaître votre distributeur le plus proche ou surfer sur [www.mono-France.com](http://www.mono-France.com)