

Land&Monkeys

BOULANGERIE D'HÔTES



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

DES FÊTES GOURMANDES ET CRUALTY-FREE CHEZ LAND&MONKEYS

Paris le 29 septembre 2022 - « I Wish you a *Monkey* Christmas » On s'encanaille pendant les fêtes chez Land&Monkeys ! La boulangerie d'hôtes 100% végétale imagine pour cette fin d'année une sélection de recettes festives et toujours délicieusement *crualty-free*.

Les bûches

Qu'elles soient 100% végétales et en harmonie avec le vivant, les bûches Land&Monkeys n'en sont pas moins d'une insolente gourmandise. Elaborées sans beurre ni lait ni crème ni beurre ni œufs par le chef Jean-Michel Briend, elles allient à la perfection finesse et audace avec un savoir-faire pâtissier inédit !



Clémence BROWSTINE
COMMUNICATION

PARIS

La Bûche Pure Origine - Inspirée de l'entremets star de l'enseigne, cette bûche ose le 100% chocolat... et pas n'importe lequel : un grand cru Nyangbo de chez Valrhona. Originnaire du Ghana, ce cacao déploie des notes épicées, grillées et vanillées et fait rêver avec ses couleurs ocres de la terre fascinante du Ghana. Composée d'un biscuit chocolat, d'un croustillant chocolat, d'un crémeux chocolat, d'une mousse chocolat et d'un glaçage chocolat... La bûche pure origine n'est que le premier pas de votre voyage gustatif !

Dès son ouverture Land&Monkeys sélectionne le **chocolat Nyangbo** pour ses vertus notamment sur l'amélioration des conditions de vie des populations locales du Ghana. En partenariat avec FEDCO - principal acheteur de cacao au Ghana - Valrhona s'engage depuis 2013 pour soutenir les producteurs et les former aux bonnes pratiques agricoles, sociales et environnementales. Depuis 2016 Valrhona et FEDCO mènent également un programme d'amélioration des conditions d'accès à l'éducation auprès de 5 000 enfants avec notamment le financement et la construction d'écoles incluant des centres informatiques, des bibliothèques et des sanitaires.

Pour plus d'information : <https://www.valrhona.com/fr/une-marque-engagee/nos-engagements/nos-partenaires-cacao/fedco>

La Bûche praliné noisette - Avec son look régressif et son goût de pâte à tartiner, cette bûche roulée a tout d'une grande canaille ! Composée d'un biscuit roulé à la vanille, d'une mousseline pralinée, d'une ganache montée vanille, d'un praliné et de noisettes craquantes elle annonce un Noël d'une indécente gourmandise.

Disponible à partir du 16 décembre en 4 et 6 personnes, les bûches seront proposées en format bûchette individuelle dès le début du mois de décembre pour une dégustation en avant-première.

L'entremets du nouvel an - disponible uniquement le 31 décembre, l'entremets de la saint sylvestre offre à son tour un réveillon 100% végétal et chocolaté : biscuit chocolat, croustillant chocolat, crémeux chocolat, mousse chocolat et glaçage chocolat, cette version du pure origine se pare d'un délicat décor d'horloger qui invite à un décompte tout en gourmandise !



CLÉMENCE BROUSTINE
COMMUNICATION

PARIS

Agence presse - Clémence Broustine - clemence@broustine-communication.com +33 (0)6 83 30 72 97

Les galettes

Chez Land&Monkeys l'Épiphanie aussi est une occasion de faire la fête dans le respect du vivant ! La désormais célèbre **Galette des Rois** by Land&Monkeys se distingue par son feuilletage inversé ultra gourmand et sa garniture crème d'amande riche et onctueuse... et toujours 100% végétale et sans huile de palme.



A chacun ses convictions... Pour les aficionados de la **Brioche des Rois** - ou brioche Bordelaise - elle est également proposée en version végétale. Aromatisée au rhum, à la fleur d'oranger, aux écorces d'orange confite et aux zestes de citron, elle détonne par ses saveurs agrume.

King of the jungle. Cette année Land&Monkeys signe une collection de fèves et couronnes résolument tapageuse pour tirer les rois avec style ! Confectionnées en France pour la Faïencerie de Clamecy les fèves représentent des pièces de monnaie de différentes valeurs, véritable butin à découvrir dans chaque galette. Et c'est pour la bonne cause : au total c'est un trésor d'une valeur symbolique de 6000€ qui sera reversé sous forme de don à une association œuvrant pour la protection des grands prédateurs.

Mangez de la galette, protégez les grands prédateurs !

Pour ancrer toujours plus ses engagements en faveur du bien-être animal, l'enseigne parisienne apporte son soutien à l'ASPAS (Association pour la Protection des Animaux Sauvages) à l'occasion de l'Épiphanie. Depuis 1980, cette association oeuvre pour le réensauvagement des forêts françaises et la protection des espèces sauvages. En 2023, l'ASPAS mène de front une campagne pour la protection des grands prédateurs comme les loups, les ours ou les lynx. Ainsi, chaque galette vendue permettra de contribuer financièrement à cette campagne. Une manière amicale pour Land&Monkeys d'impliquer ses hôtes dans la préservation du vivant ! Et pour ceux qui souhaitent signer les pétitions ou faire un don plus concret, les grands prédateurs vous en seront reconnaissants : <https://www.aspas-nature.org/>

Pré-commande et retrait en boutique uniquement

Les bûches - En vente du 16 décembre au 31 décembre

Bûche individuelle - 6 euros

4 personnes = 26 euros

6 personnes = 39 euros

8 personnes = 49 euros (sur commande uniquement)

L'entremets du Nouvel An - Uniquement en vente le 31 décembre

4/6 personnes = 35 euros

Galette - En vente à partir du 2 janvier 2023 jusqu'au 31 janvier 2023

Galette individuelle : 4 euros

4 personnes = 19 euros

6 personnes = 29 euros

8 personnes = 39 euros (sur commande uniquement)

Brioche bordelaise - En vente à partir du 2 janvier - 17 euros

Crédit photo : Julia Keil

A propos de Land&Monkeys

DREAM FAIR, EAT FUN. C'est le pari lancé par Land&Monkeys de manger plus éthique tout en se faisant plaisir ! Objectif : faire rentrer l'alimentation végétale dans le quotidien des français sans rien changer à leurs habitudes et avec un impératif : le goût doit être encore meilleur ! Baguette, croissant, cookie et sandwich, tous les incontournables de la boulangerie-pâtisserie y sont proposés en version 100% végétale c'est à dire sans viande ni poisson, sans beurre ni lait ni crème ni œufs - A la place : des ingrédients d'origine végétale 100% naturels et jusqu'à 90% moins carbonés ! Avec des recettes authentiques et ultra généreuses, Land&Monkeys brise les préjugés de l'alimentation végétale qui devient cool, gourmande et accessible à tous

! Land&Monkeys c'est aussi : des farines biologiques cultivées à - de 200km, des matières grasses sans huile de palme, des fruits et légumes locaux et de saison (exit les fraises en hiver et l'avocat qui a plus voyagé que vous !), des emballages 0 plastique, des biodéchets triés et compostés, des invendus redistribués aux personnes en situation de précarité et 1% du chiffre d'affaires reversé à des associations engagées pour le bien-être animal. Les boulangeries d'hôtes Land&Monkeys sont pensées comme des lieux de vie où les clients sont accueillis comme de vrais convives. Avec 6 adresses ouvertes à Paris en 2 ans, Land&Monkeys a vocation à se développer en franchise en province et à l'étranger pour continuer à semer les graines d'une alimentation plus durable ! Plus qu'un commerce de proximité, Land&Monkeys c'est LA première boulangerie à impact positif pour la planète et l'ensemble du vivant ! www.land-and-monkeys.com

CLÉMENTINE BROWSTINE
COMMUNICATION

PARIS