

Land&Monkeys

BOULANGERIE D'HÔTES



Communiqué de presse

Des fêtes d'une insolente gourmandise chez Land&Monkeys !

Paris le 22 octobre 2024 – Comme chaque année à l'approche des fêtes, les indispensables pérégrinations en quête des meilleures pépites *food* sont une étape à ne pas manquer. Ne cherchez plus... Pour faire briller les dîners et autres soirées de fêtes, Land&Monkeys propose des recettes festives et toujours 100% végétales. La boulangerie d'hôtes sort ses costumes d'apparat et détonne avec sa sélection gourmande de bûches, galettes et autres gourmandises.

Les bûches

Les incontournables bûches, sont élaborées sans beurre ni lait ni crème ni œufs par le chef Valentin Garnot. Elles sont le reflet parfait de la gourmandise décomplexée et responsable. Le remarquable savoir-faire pâtissier, l'audace des recettes et la justesse des dosages en font le dessert idéal pour vos tables de fêtes.

CLÉMENTINE BROWSTINE
COMMUNICATION

PARIS



La Bûche Hazélia - Inspirée de l'entremets star de l'enseigne, cette bûche aux saveurs noisette allie des textures tantôt croustillantes et tantôt moelleuses. Composée d'un biscuit génoise, la ganache montée vanille se mêle avec fureur à la mousse noisette, au praliné maison coulant et à son croustillant, le tout parsemé de noisettes caramélisées. C'est sans aucun doute la bûche gourmande par excellence que petits et grands vont s'arracher. Son onctuosité et son goût régressif vont faire fureur.

La Bûche Chocolat-Caramel - C'est la traditionnelle buche roulée de Noël en version 100% végétale. Son biscuit moelleux chocolat, son crémeux caramel et sa ganache montée chocolat, appellent à la gourmandise. La générosité de cette bûche, presque indécente, apporte plaisir et volupté.

La bûche Citron Meringuée – Pour tous les gourmets et les amateurs de tarte au citron, découvrez la bûche citron meringuée qui reprend la recette traditionnelle de la Maison. Avec son biscuit génoise et son croustillant noisette, son cœur crémeux au citron-citron confit se lie à la perfection avec une mousse aussi légère qu'intense au citron, le tout surmonté d'une exquise meringue italienne réalisée à base de produits Yumgo. Une ode acidulée et réconfortante.

Disponibles à partir du 12 décembre en 4 et 6 personnes, les bûchettes individuelles seront proposées dès le 23 novembre pour une dégustation en avant-première. Quant aux bûches 8 personnes, elles sont disponibles à la commande ou en vitrine le week-end.

Land&Monkeys ne s'arrête pas là... De nombreuses gourmandises sont également en vente pour célébrer les fêtes, comme le très fameux **Panettone** nature, à base de levain et de fruits confits ou la grande nouveauté encore plus gourmande : le panettone au chocolat. **Le pain d'épice** à la coupe sera également proposé pour accompagner les repas de fêtes. Pour la 2ème année consécutive, Land&Monkeys s'associe avec l'institut Jane Goodall et propose à la vente un singe en pain d'épice décoré. **'Un petit singe gourmand pour une bonne action'**... en effet, pour chaque achat (2.5 euros), 1€ sera reversé à l'institut Jane Goodall.

Opération JANE GOODALL : Pour chaque achat d'un singe en pain d'épice, 1€ sera reversé à l'institut Jane Goodall. Jane Goodall est une primatologue renommée qui œuvre grâce son institut, pour la protection des grands singes en Afrique notamment.

Les galettes

Chaque année chez Land&Monkeys l'Ephéniac se fête dans le respect du vivant, sans cesse à la recherche du meilleur autour de recettes ultra généreuses et savoureuses ! L'incontournable **Galette des Rois** se distingue par son feuilletage gourmand et sa garniture crème d'amande riche et onctueuse... et toujours 100% végétale, 100% gourmand et sans huile de palme.

Pour les aficionados de la **Brioche des Rois** - ou brioche Bordelaise - elle est également proposée en version végétale. A base de levain et garnie de fruits confits, on y retrouve tous les codes de cette brioche emblématique du sud. Une fève se cache même à l'intérieur !

Disponibles en version individuelle à partir du 26 décembre et en 6 personnes à partir du 30 décembre.



Pour 2025, la boulangerie d'hôtes signe une exceptionnelle collaboration avec l'artiste Ivan Peev qui a désigné pour l'occasion une gamme de quatre fèves originales à collectionner et à retrouver dans chaque galette de 4 et 6 personnes (2 fèves dans la 8 personnes). Il se dit même que 4 fèves gagnantes permettront aux gourmands qui les trouvent de gagner des produits emblématiques de l'artiste... A vous de jouer !

Qui est Ivan Peev : Artiste pluridisciplinaire résidant à Paris, il explore un éventail créatif mêlant musique, gastronomie, mode et journalisme, formant un kaléidoscope d'expressions artistiques. Sa quête constante d'idées novatrices se traduit par des messages humoristiques, via divers médiums comme le numérique, la peinture et l'aquarelle. Depuis près d'une décennie, il anime l'univers de Travis et Mina, personnages symbolisant égalité, amour et amitié, développant un langage visuel vibrant.

Pré-commande et retrait en boutique disponibles.
Les bûches seront également en vitrine pour la vente.
Produits disponibles dans l'ensemble de nos boutiques de Paris et Bordeaux.

Les bûches – En vente à partir du 12 décembre

Bûche individuelle – 6.50 euros (en vente à partir du 23 novembre)
4 personnes = 25 euros
6 personnes = 36 euros
8 personnes = 47 euros (sur commande uniquement)

Galette – En vente à partir du 26 décembre 2024 jusqu'au 31 janvier 2025

Galette individuelle : 4 euros
4 personnes = 19 euros
6 personnes = 29 euros
8 personnes (2 fèves) = 39 euros (le weekend uniquement)

Brioche bordelaise - En vente à partir du 26 décembre

Brioche individuelle : 4 euros
6 personnes : 17 euros

Panettone fruits confits / panettone chocolat : 12 euros

Pain d'épice : 25 euros/kilo

Singe pain d'épice : 2,5 euros

Crédit photo : Laureen Djergou

A propos de Land&Monkeys

DREAM FAIR, EAT FUN.

Land&Monkeys germe en 2018 dans la tête de Rodolphe et Yoshimi Landemaine, chefs boulangers, entrepreneurs et partenaires dans la vie. Devenus végétaliens en 2014, ils se mettent à rêver à la boulangerie de demain : plus respectueuse du vivant, moins carbonée, plus résiliente... Après 2 ans de R&D durant lesquels il aura fallu repenser tous les fondamentaux de la boulangerie-pâtisserie à partir d'un nouvel économat végétal, Land&Monkeys ouvre ses portes le 20 février 2020 au cœur du Marais Parisien. S'en suivent d'autres ouvertures à Paris en succursales puis en Franchise avec comme volonté de s'implanter dans d'autres villes en France et en Europe et continuer à semer les graines d'une boulangerie plus durable.

Manger plus éthique tout en se faisant plaisir, tel est l'objectif en faisant 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. 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

CLÉMENTINE BROWSTING
COMMUNICATION

PARIS

situation de précarité et 1% du chiffre d'affaires reversé à des associations engagée pour le bien-être animal.

www.land-and-monkeys.com