



## Communiqué – 1 an de NONAM® : les pâtés-(en)-croûte créatifs à la fête

*En seulement un an, Manon Montessuit, vice-championne de France du pâté-(en)-croûte et lauréate du Prix Artisanat Créatrices d'Avenir 2023, a révolutionné la charcuterie fine avec NONAM®. Parmi les clients déjà conquis, de grands noms comme Té Traiteur (associé à l'image du chef Thierry Marx).*



Manon Montessuit par Yann Rossignol®

Si la France est associée à son Histoire, elle l'est aussi à son patrimoine tant architectural que culinaire. La gastronomie participe à l'aura de notre pays. Les produits qui revisitent les recettes ancestrales sont au goût du jour en respectant les traditions séculaires pour les adapter à l'ère moderne.

Les Français aiment se faire plaisir et veulent des produits qui ont du goût, tout en considérant l'ensemble de la chaîne de valeur. Le **plaisir** occupe une place prépondérante et 30 % des consommateurs considèrent qu'il passe par le fait de **manger des produits sains**.\*

### **NONAM®, des pâtés-(en)-croûte haut-de-gamme et engagés**

Ce sont aussi les convictions de Manon Montessuit. Elle a grandi en Île-de-France et ses samedis au marché en famille et la cuisine faite-maison ont été les fondements de NONAM®. Après avoir été pendant 4 ans, responsable restauration et événementiel à la suite de l'obtention d'un bachelor en management hôtelier, la fondatrice de NONAM® s'est formée pour devenir charcutière-traiteuse. Elle qui aime les défis et la créativité a été séduite par le pâté-(en)-croûte qui non seulement est un produit très exigeant, qui demande plusieurs jours de préparation et qui lui laisse un infini champ des possibles.

Elle travaille avec des producteurs locaux et artisans passionnés, et a à cœur que le bien-être animal soit respecté également. Ses produits sont sans additif et de saison. Ils sont destinés



au B-to-B-to-C : les professionnels du CHR et les commerces de bouche, qui eux-mêmes sont le relais vers le consommateur final.



Les pâtés-(en)-croûte NONAM® peuvent se déguster notamment chez Té Traiteur (associé à la renommée du chef Thierry Marx), Davoli, La Guinguette de Neuilly, le Petit Poucet, Le Bistrot de Lolotte (membre du Collège Culinaire de France), La Fromagerie la Mère Michel (membre du Collège Culinaire de France), Le Rhapsody Asnières (membre du Collège Culinaire de France et nommé dans le Guide Michelin), et bien d'autres endroits en Île-de-France. NONAM® se découvre aussi au Winstub de la Garenne-Colombes avec sa création exclusive : la choucroute en croûte.

*« Grâce à mes recettes, je crée des expériences culinaires uniques et fais voyager les gens. », affirme Manon Montessuit, la fondatrice de NONAM®.*

### **NONAM®, 1 an et déjà tourné vers l'avenir**

Depuis un an, en plus d'imaginer les mélanges de saveurs les plus créatifs qui soient, Manon Montessuit va aussi à la rencontre des consommateurs. *« J'aime faire plaisir aux gens et les voir heureux. Le partage fait partie de mes valeurs et le pâté-(en)-croûte est un produit de partage lui aussi. »* dit souvent Manon Montessuit la fondatrice de NONAM®, un grand sourire accroché aux lèvres. Et c'est pour ces raisons qu'elle donne aussi des cours de cuisine à domicile. Manon se déplace avec le meilleur matériel qui fait sa propre réussite et avec les matières premières sélectionnées avec soin.

*« Même si je vends principalement à des professionnels, j'ai besoin de rester en contact avec le consommateur final. Les ateliers me permettent de trouver un équilibre entre les deux. », raconte Manon Montessuit, la fondatrice de NONAM®.*

Et elle ne compte pas s'arrêter là. Elle a déjà en tête de continuer à se déployer dans toute la France et de continuer à déranger les traditionalistes comme elle aime à le dire.

Au vu de l'engouement du pâté-(en)-croûte, Manon rêverait que les championnats du Monde soient ouverts aux professionnels du B-to-B également, pour se mesurer aux meilleurs comme les Japonais qui sont souvent favoris.



Pour fêter les 1 an de NONAM®, Manon Montessuit présentera prochainement des nouveautés : une nouvelle gamme de produits fera son apparition, ...

**Banque photos et dossier de presse NONAM® :**

[https://drive.google.com/drive/folders/1j9KOO9FY\\_Rxt67fRQmyCXLCrzGxpXOh3](https://drive.google.com/drive/folders/1j9KOO9FY_Rxt67fRQmyCXLCrzGxpXOh3)

Attention, 2 photos (portraits de Manon Montessuit) sont soumises à copyright.

\*[IPSOS](#)

### **A propos de NONAM :**

Manon Montessuit a fondé NONAM® en 2023, pour mettre sa créativité culinaire au service du goût et du mieux-manger. Ses pâtes-(en)-croûte aux saveurs de saison se veulent engagés (90 % des ingrédients sourcés en circuits-courts et à 95 % d'origine française, et 25 % en Agriculture Biologique). Le travail à la demande permet aussi de lutter contre le gaspillage alimentaire. La gamme de produits comprend également des options végétariennes. Depuis février 2024, NONAM® est membre de Team for the planet.

- Vice-championne de France 2022 du pâté-en-croûte
- Gagnante du prix artisanat de Créatrices d'avenir en 2023
- Finaliste du Prix Goût et Santé (catégorie recette à emporter), organisé par la MAAF et Thierry Marx : *classement définitif connu en novembre 2024 lors de la Finale.*

<https://www.nonamparis.fr/>

<https://www.instagram.com/nonam.paris/>

<https://www.linkedin.com/in/manon-montessuit-925030254/>