Communiqué de presse
Novembre 2026

Avec Menguy's Professionnel, la graine devient un véritable terrain de jeu pour les Chefs !

L'entreprise française du Sud-Ouest propose une marque dédiée aux professionnels de la restauration et de l'industrie agroalimentaire, avec une offre de fruits à coque à déguster et à cuisiner, présente au SIRHA 2027.

Forte de près de quatre décennies d'expertise dans la sélection, la transformation et le conditionnement des graines et fruits à coque, Menguy's met son exigence de qualité et de goût au service des professionnels de la restauration et de l'industrie agroalimentaire. Cacahuètes, amandes, noix de cajou, pistaches... Au-delà de ses produits, la marque entend devenir une source d'inspiration culinaire pour les Chefs. Elle s'est notamment associée au Chef Arnaud Carré, avec lequel elle a exploré de nouvelles façons de travailler ces ingrédients, de l'apéritif au dessert. L'ambition de Menguy's Professionnel : devenir l'ambassadeur français des fruits à coque sous toutes leurs formes, à déguster et à cuisiner, en faisant du goût, de la qualité et de la créativité les piliers de son offre.

Pour découvrir les produits Menguy's Professionnel et rencontrer les équipes, rendez-vous au Hall 4, stand 4J39 lors du SIRHA.

Menguy's Professionnel, le goût et la qualité

L'entreprise française met désormais son savoir-faire au service des restaurateurs et des industriels de l'agroalimentaire, avec un objectif : leur proposer des graines et fruits à coque sélectionnés pour leurs qualités gustatives, avec une qualité constante.



« Notre ambition est de démocratiser l'utilisation de produits de qualité dans la restauration et l'industrie agroalimentaire, aussi bien à l'apéritif qu'en cuisine. Nous souhaitons devenir l'ambassadeur français des fruits à coque à déguster et à cuisiner, en proposant le bon goût, sous la bonne forme et au bon format. Cela passe aussi par un engagement essentiel : la constance de la qualité, pour que les professionnels puissent se concentrer sur leur travail en s'appuyant sur un partenaire de confiance », **Guillaume Lamy, directeur général de Menguy's**

Pour tenir cet engagement, Menguy's s'appuie sur **40 ans de savoir-faire dans la sélection des matières premières.** L'entreprise travaille en étroite collaboration avec des agriculteurs partenaires dans plusieurs pays du monde. Elle sélectionne des variétés spécifiques pour leurs profils aromatiques, selon des **cahiers des charges stricts,** afin de garantir la **qualité des ingrédients dès l'origine,** tant sur le plan des saveurs que des textures.

Menguy's maîtrise également **la transformation de ces matières premières** dans son atelier historique du Tarn, à Mazamet. La torréfaction au four permet de développer les saveurs et de révéler les qualités gustatives des graines. L'entreprise dispose par ailleurs d'un **savoir-faire dans la fabrication des beurres de cacahuète,** catégorie dont elle est leader en grandes et moyennes surfaces.



Des solutions variées pour tous les professionnels

Cacahuètes, amandes, noix de cajou, pistaches, mélanges de graines et fruits secs... Menguy's Professionnel propose **une gamme variée pour accompagner les professionnels de la restauration et de l'industrie agroalimentaire** dans leurs créations, avec des solutions qui associent diversité des formats, simplicité d'utilisation, praticité et sécurité.

Une offre déclinée sous différentes formes...
Graines entières, grillées, en poudre, en éclats, en splits, en pâte ou en beurre, Menguy's Professionnel travaille les fruits à coque sous différentes formes et permet aux professionnels de choisir les ingrédients les plus adaptés à leurs préparations, qu'il s'agisse d'apporter du croquant, de travailler une sauce ou d'enrichir une recette.

... Et formats
Menguy's Professionnel propose également différents conditionnements (seaux, sachets etc.) et formats adaptés aux besoins des professionnels. Les doypacks refermables facilitent notamment le stockage, la conservation et l'utilisation des produits au quotidien.

La gamme Menguy's Professionnel

Les aides culinaires



Cacahuètes grillées en éclats
Doypack refermable 1 kg

Torréfiées au four, sans sel ni huile ajoutés, elles apportent du croquant aux salades, bowls, plats cuisinés, glaces et pâtisseries...



La purée de noix de cajou 100%
Seau 1kg

Avec une saveur douce et une texture onctueuse, elle se prête à la préparation de sauces, de crèmes et de desserts.



La purée de cacahuète 100 %
Seau 2,5 kg

Élaborée exclusivement à partir de cacahuètes grillées, elle offre une texture onctueuse, idéale pour les sauces, marinades et desserts.



Cacahuètes en poudre
Seau 1 kg

Torréfiées au four, sans sel ni huile ajoutés, elles s'incorporent facilement aux sauces, panures, biscuits et préparations pâtissières.

L'apéro



Cacahuètes grillées et salées
Doypack refermable 1 kg

Torréfiées au four, huilées et salées, elles sont prêtes à déguster à l'apéritif.

Une offre qui s'adresse à tous les professionnels

Aux restaurateurs et aux Chefs
Avec des ingrédients pour agrémenter les plats, apporter du croquant, enrichir les sauces, créer des assaisonnements ou revisiter les desserts. Les graines et fruits à coque trouvent leur place de l'entrée au dessert, sans oublier l'apéritif.

Aux professionnels du snacking et de la restauration rapide
Avec des ingrédients prêts à l'emploi pour enrichir les recettes, varier les textures et apporter une touche gourmande aux préparations.

Aux industriels de l'agroalimentaire
Avec des ingrédients proposés sous différentes formes et conditionnements, adaptés à l'élaboration de recettes et aux contraintes de production.



Des recettes créées avec un Chef pour que les pros en prennent de la graine !

Qui de mieux qu'un pro pour inspirer les pros ? Pour explorer les multiples usages des graines et fruits à coque en cuisine, Menguy's Professionnel s'est associée au chef Arnaud Carré. Ensemble, ils ont imaginé des recettes qui mettent à l'honneur ces ingrédients, au-delà de leur utilisation traditionnelle à l'apéritif.

Au fil de cette collaboration, le Chef a travaillé sur les associations de saveurs, les jeux de textures et les différentes formes sous lesquelles les graines et fruits à coque peuvent être utilisés. **L'objectif : montrer leur potentiel culinaire tout en tenant compte des contraintes des professionnels,** avec des recettes gourmandes, faciles à réaliser et adaptées aux exigences du quotidien en cuisine.

Recettes disponibles sur www.menguys.fr

À propos de Menguy's Professionnel
Menguy's Professionnel est la marque de Menguy's dédiée aux professionnels de la restauration et de l'industrie agroalimentaire. Elle propose une gamme de graines et fruits à coque sélectionnés pour leur goût et leur qualité, à déguster, à cuisiner ou à transformer. Cacahuètes, amandes, noix de cajou, pistaches... Les ingrédients sont proposés sous différentes formes et dans des formats adaptés aux besoins des professionnels. Avec l'ambition de devenir l'ambassadeur français des fruits à coque à déguster et à cuisiner, Menguy's Professionnel associe savoir-faire, qualité et créativité pour accompagner les chefs et les industriels dans l'élaboration de leurs recettes.
www.menguys-professionnel.fr.

À propos de Menguy's
C'est autour de la cacahuète, ingrédient incontournable de l'apéritif, que la marque a construit son savoir-faire : l'art de sélectionner les meilleures matières premières grâce à des partenariats de confiance bâtis de longue date autour du monde ; et la technique unique de les sublimer en France, dans le sud-ouest. Depuis près de 40 ans, Menguy's conjugue créativité et savoir-faire, déployant une palette de produits aux multiples saveurs. Des produits que Menguy's garantit gourmands et sains. Menguy's fait naître de la bonne humeur à partager, en snacking ou en tartine, du petit-déjeuner à l'apéritif. De génération en génération, les produits Menguy's passent ainsi de main en main, parmi les éclats de rire, sur des tablées d'amis ou de famille, pour répondre à toutes les occasions et à une multitude d'envies gourmandes. Qualité, gourmandise, convivialité : telle est sa devise ! Plus d'informations sur www.menguys.fr.