



Land & Monkeys

BOULANGERIE D'HÔTES 100% VÉGÉTALE

DOSSIER DE PRESSE 2020

DREAM
FAIR
EAT
FUN.

SOMMAIRE

L'essentiel

Le Goût avant tout !

Boulangerie d'Hôtes

Une enseigne engagée

Portrait d'Artisans Boulangers...Vegan

L'essentiel

Land&Monkeys, c'est la nouvelle boulangerie 100% végétale implantée au cœur de Paris !

Une adresse fun et décalée

Un haut-lieu de la gourmandise

Une enseigne en prise avec son temps et ouverte sur le monde

Un engagement fondateur : respecter la planète et le vivant.

Land&Monkeys s'adresse à tous les amoureux de la boulangerie française artisanale, - les passants curieux et les fins gourmets, les palais vegan et non vegan.

Son fondateur, l'artisan boulanger Rodolphe Landemaine, puise son inspiration dans les recettes boulangères et pâtisseries incontournables de notre patrimoine culinaire. Il revisite les plus grands classiques avec des ingrédients végétaux et une conviction : leur goût doit être encore meilleur ! Pains, viennoiseries, pâtisseries, snacking, produits d'épicerie et boissons recouvrent les étals colorés de Land&Monkeys. Des gammes courtes et une offre savoureuse imaginées autour du plaisir de bien manger, la raison d'être de l'artisan boulanger.

Cette démarche inédite, qui allie gourmandise, éthique et innovation, incarne la boulangerie du futur aux yeux de Rodolphe Landemaine. Celle qui éveille les consciences sur les grands enjeux auquel l'humanité est confrontée : écologie, santé et bien-être animal.



En Chiffres :

2016 : Naissance de Land&Monkeys dans l'esprit de Rodolphe Landemaine

Zéro ingrédient d'origine animale : 0 œuf, 0 beurre, 0 lait, 0 crème...

1 principe : Le Goût !

10 Collaborateurs dans la première boutique

Zéro Packaging en plastique jetable

4 Mots pour résumer l'ambition de Land&Monkeys : Dream Fair, Eat Fun.

2% des bénéfices reversés à des associations engagées pour le bien-être animal

Février 2020 : Ouverture de la première boutique au 86 Blvd Beaumarchais, Paris 11^{ème}

Mars 2021 : Ouverture de 2 nouvelles boutiques à Paris 14^{ème} et Paris 11^{ème}



*« Land&Monkeys,
c'est une boulangerie qui produit du bon et qui fait
du bien ! Plus qu'un commerce de proximité, c'est
une enseigne à impact positif pour la planète et
l'ensemble des vivants ».*

Rodolphe Landemaine

Le Goût avant tout!

Trois années de recherche et développement ont été nécessaires à Rodolphe Landemaine et son équipe de chefs pour constituer les gammes de produits Land&Monkeys. Le challenge, aussi grand que précis, a été relevé avec méthode : réaliser de délicieuses recettes boulangères et pâtisseries sans œufs ni beurre, sans lait ni crème. L'objectif ? Être leader sur le terrain de la gourmandise, le fer de lance de l'enseigne !

Pour ce faire, Rodolphe Landemaine s'est entouré d'ingénieurs agronomes et de chercheurs. Ensemble, ils ont sélectionné des produits de substitution pour chaque famille d'ingrédients (exemple : le beurre traditionnel a été remplacé par du beurre végétal, le lait de vache par du lait de soja, d'amande ou de riz, les œufs par de la pommes de terre ou du pois chiche...) qu'ils ont retravaillés avec agilité.

Chez Land&Monkeys, les classiques de la boulangerie artisanale sont réinventés et fabriqués sur place, selon des méthodes traditionnelles et à partir d'ingrédients naturels soigneusement sélectionnés. On peut craquer pour :

Les basiques revisités en version végétale comme le pain de mie, le croissant, le cookie, le millefeuille, la tarte au citron, la quiche ou encore le croque-monsieur : des marqueurs forts de notre culture et de notre patrimoine ;

Des créations originales inspirées de la richesse et de la diversité des produits issus de la terre.



6 familles de produits :

La Boulangerie : Baguettes & pains spéciaux certifiés BIO / Pains du monde (Focaccia, Matlouh, Hallot, Schwarzbrot...)

La Viennoiserie : classiques et créatives au feuilletage végétal

La Pâtisserie : Les incontournables cookie, cake, tarte et entremets, sans lait ni œufs, mais avec du goût et de la texture !

Brunch & Déjeuner : Sandwichs, salades, tartines soupes, quiches, bowls, 100% fait maison, 100% frais, 100% végétal.

L'Épicerie : Chocolats, confitures, pâte à tartiner, beurre et pâté de campagne 100% végétal, livres de recette & produits dérivés...

Boissons : Cafés & thés de spécialité, jus de fruits pressés minute, thés glacés et eaux infusées, cidres bio et bières locales.



*« Land&Monkeys, c'est la chance incroyable d'écrire
un nouveau pan de la gastronomie.
Nous nous sommes donné la mission de garder le meilleur
de la tradition boulangère à partir d'un nouvel économat :
zéro ingrédient issu de l'exploitation animale.
Attention, la recherche du goût reste notre moteur,
nous n'abandonons rien de la tradition gastronomique française ! »*

Rodolphe Landemaine

Boulangerie d'Hôtes

Land&Monkeys est une adresse de quartier ouverte sur le monde. La boutique a été pensée comme un lieu d'échange où se croisent les personnalités, les nationalités, les générations et les aspirations. Une atmosphère accueillante et décontractée enveloppe la boutique dont le design combine deux univers :

L'exotisme de la jungle où la nature reprend ses droits

Lorsqu'on pousse la porte de la boutique, on découvre un dedans-dehors, des teintes claires et apaisantes, des éléments naturels, minéraux et végétaux. Une ambiance « jungle fun » qui rend la Boulangerie plus cool que jamais !

La volupté de la campagne française

Inspirée des maisons d'hôtes, avec ses tables communes, ses briques et ses poutres d'époque, ses fleurs séchées et son sol recouvert de tommettes stylisées, l'enseigne se veut chaleureuse et vintage. Un lieu hors du temps, où la convivialité est de mise !



« Boulangerie d'hôtes » c'est comme cela que Rodolphe Landemaine définit son nouveau lieu parisien : dans la boutique, les clients sont reçus comme de vrais convives. Ces derniers sont invités à découvrir, partager et adhérer à une communauté de valeurs et un mode de vie. Chez Land&Monkeys, la visite d'un client ne se résume pas à un acte d'achat : l'échange d'idées et le partage de saveurs sont au cœur des interactions.



*« La cuisine française est le produit d'une transmission séculaire.
Elle constitue un véritable référentiel parce qu'elle rattache les gens
à leurs racines et leur donne des repères culturels.
C'est pourquoi l'abandon volontaire des ingrédients d'origine
animale peut être perçu de manière extrêmement violente.
Cette dimension psychologique doit être respectée ».*

Rodolphe Landemaine

Une enseigne engagée

« Dream Fair, Eat Fun. » ou comment réconcilier la consommation responsable et... le plaisir du goût ! La notion de « juste » (fair) est essentielle pour bien comprendre la démarche de l'enseigne qui s'attache à préserver la planète et l'ensemble du vivant, humain et non humain.

La protection de l'environnement est inhérente à la démarche de Land&Monkeys qui s'engage sur de nombreux volets :

Un sourcing responsable

La politique d'approvisionnement de Land&Monkeys privilégie les ingrédients de saison, cultivés en Ile-de-France ou en France, et issues de l'agriculture biologique ou CRC (Culture Raisonnée Contrôlée) C'est le cas par exemple de la farine des Moulins de Brasseuil du Moulin Paul Dupuis qui constituent la matière première des artisans boulangers de Land&Monkeys.

Plus globalement, les fournisseurs de Land&Monkeys s'engagent en adhérant à une charte, à fournir des produits avec une empreinte carbone réduite. Les quelques ingrédients qui ne peuvent pas être produits en France comme le café et le cacao sont particulièrement surveillés notamment au niveau de leur impact social. C'est le cas de du chocolat réalisé sur mesure par Valrhona, dont les fèves originaires du Ghana participent à la création et au développement d'une école.

La démarche zéro plastique

Les contenants mis à disposition chez Land&Monkeys, tels les gobelets à café et les bols à salade, sont exclusivement en carton recyclé ou recouvert d'un film en plastique végétal pour le contact alimentaire. Les bouteilles en plastique sont également proscrites chez Land&Monkeys. Les eaux minérales et les boissons en bouteille sont exclusivement conditionnées dans des bouteilles et une fontaine à eau est disponible gratuitement en libre-service dans la boutique.

Cette lutte pour le zéro plastique bénéficie pleinement aux clients. Aussi, celles et ceux qui passent commande avec un contenant réutilisable - leur propre tasse ou leur propre récipient - se verront appliquer une réduction de 10% en caisse.

L'objectif est d'encourager le grand public à adopter une consommation responsable et dépourvue d'emballage superflu. Cette démarche de diminution des déchets s'applique également aux fournisseurs de Land&Monkeys qui s'engagent à privilégier le vrac et à réduire leurs conditionnements au strict nécessaire.

La lutte anti-gaspi

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, Land&Monkeys noue des partenariats avec des initiatives solidaires qui assurent la collecte des invendus le soir, et la redistribution en faveur des personnes dans le besoin.

La transition énergétique

L'équipe de Land&Monkeys travaille par ailleurs avec un cabinet de conseil spécialisé dans la mesure de l'empreinte carbone des entreprises. La conduite de cet audit doit permettre d'identifier les pistes de réduction de CO2 et servir de modèle au secteur de la boulangerie tout entier.

L'engagement pour le bien-être animal

Land&Monkeys s'impose comme l'un des précurseurs de la révolution végétale dans le secteur de la boulangerie pâtisserie. L'enseigne s'engage contre l'exploitation animale et utilise des ingrédients exclusivement d'origine végétale. Cet engagement s'étend sur l'ensemble de la chaîne de valeur :

Les fournisseurs de matières premières de Land&Monkeys s'engagent à ne fournir aucun produit contenant des composants d'origine animale (lactose, albumine, gélatine, miel, etc.).

Les uniformes des collaborateurs sont réalisés à partir de textiles en coton biologique, excluant toutes matières issues de l'exploitation animale (laine ou cuir).

L'équipe communication de Land&Monkeys participe à la sensibilisation du plus grand nombre sur le bien-être animal. A son échelle, l'entreprise contribue à éveiller les consciences et relaie les messages des associations de protection des animaux.

Chaque année, l'équipe de Land&Monkeys reverse 2% de ses bénéfices à des associations engagées pour le bien-être animal. Ce soutien intervient au niveau local (parrainage d'un refuge accueillant des animaux destinés à l'abattoir) mais aussi international (financement d'une action de sauvegarde des chimpanzés).

Une communauté respectueuse du vivant

Land&Monkeys est une boulangerie juste qui bénéficie de l'engagement de toute une communauté parmi lesquels :

Les collaborateurs - boulangers, pâtisseries et vendeurs - qui s'impliquent dans un projet en accord avec leurs convictions. En portant ce projet, ils participent collectivement à créer de la valeur et reçoivent une partie des bénéfices qu'ils ont contribué à générer. Land&Monkeys n'est pas une utopie : c'est un projet économiquement viable et juste, qui profite à tous !

Les clients, au centre des attentions. Au-delà de ses produits gourmands et sains, Land&Monkeys prévoit un espace de dialogue et des workshops sur le mieux consommer en collaboration avec d'autres organismes éveilleurs de conscience. L'équipe entend ainsi développer une communauté active dans et autour de sa boulangerie.

Les partenaires : fournisseurs, consultants, associations, organismes publics et privés. L'ambition de Land&Monkeys est de s'inspirer et diffuser les bonnes pratiques auprès d'un maximum de professionnels, pour changer à grande échelle la manière de commercer.

Cette communauté devrait grandir en même temps que l'enseigne qui ne compte pas s'arrêter à un seul point de vente ! Avec de nombreuses perspectives d'ouverture à Paris mais aussi en province et à l'étranger, Land&Monkeys n'est pas un projet isolé : c'est l'émergence d'un nouvel acteur clé sur le segment du végétal - mais aussi de la boulangerie ! Think global, eat local !



« Land&Monkeys s'est imposé naturellement lorsqu'il a fallu poser un nom sur notre démarche. Land est un rappel à la terre, très importante pour moi. Monkeys est un clin d'œil à nos origines d'homo sapiens. Land&Monkeys, c'est l'alliance pleine de sens de la terre et des hominidés – pour une boulangerie qui respecte et protège l'ensemble du vivant. »

Rodolphe Landemaine

Portrait d'Artisans Boulangers...Vegan

Difficile de dissocier l'histoire de Land&Monkeys du cheminement intellectuel de ses fondateurs, Rodolphe & Yoshimi Landemaine.

Rodolphe Landemaine. Né en 1977, Rodolphe se définit comme un « pur produit de la gastronomie française ». Formé chez les Compagnons du devoir, le chef boulanger pâtissier fait ses armes au sein des plus grandes maisons parisiennes - Ladurée, le Bristol, Senderens - avant d'ouvrir sa propre boulangerie à l'âge de 26 ans.

Yoshimi Ishikawa croise la route de Rodolphe en 2005. En 2005, il rencontre, chef boulangère et formatrice originaire de Tokyo, installée en France depuis 2002. Ensemble, ils lancent Maison Landemaine à Paris en 2007, à Tokyo en 2015 et à Lille en 2018. Maison Landemaine compte aujourd'hui 18 boutiques animées par 250 employés. Rodolphe Landemaine explique le succès de l'enseigne par la qualité de l'offre produite ainsi que sa bonne compréhension des attentes du consommateur.

Ainsi, le couple d'artisans anticipe les changements qui se joueront bien des années plus tard. Ils introduisent dès 2013 une gamme végétarienne dans leur boutiques. Un an après, une gamme vegan voit le jour. Maison Landemaine devient le laboratoire de l'idée qui commence à germer dans l'esprit de Rodolphe et Yoshimi.



Initié à un régime sans viande dès son enfance (« Mes parents étaient des végétariens intuitifs », explique-t-il), Rodolphe adopte le véganisme en 2014 et s'engage auprès d'associations pour diffuser ce mode de consommation respectueux de la planète et du monde animal. Rapidement lui vient l'envie de mettre ses talents de boulanger au service de ses engagements. Dès 2017, les premières pages de son projet de boulangerie vegan se dessinent pour donner naissance à Land&Monkeys.



*« L'élevage n'est apparu au Japon qu'au XVII^{ème} siècle
avec l'arrivée des missionnaires occidentaux.
La cuisine nippone se composait jusqu'alors exclusivement de produits
de la mer, de la cueillette et de la récolte.*

*La communauté bouddhiste très présente au Japon continue
d'observer et de promouvoir largement une alimentation végétalienne,
en harmonie avec les êtres vivants. Pour moi qui suis japonaise,
il est donc naturel de me nourrir d'aliments végétal à base de soja, de riz, ou d'algues.
Consommer vegan n'est pas une nouveauté, c'est un retour à mes origines asiatiques ;
des origines que j'ai eu à cœur d'apporter dans l'ADN de Land&Monkeys.»*

Yoshimi Landemaine

La création d'un concept et d'un nouveau livre de la gastronomie

La création d'un concept de boulangerie pâtisserie entièrement vegan est loin d'être anodine. Clivant, le veganisme génère de la méfiance, voire de l'incompréhension chez une partie des consommateurs. Rodolphe Landemaine et son équipe en sont parfaitement conscients lorsqu'ils réfléchissent au positionnement de Land&Monkeys.

Ensemble, ils décident de prendre le contre-pied des idées reçues sur le veganisme. « Chez Land&Monkeys, nous proposons du fun et du gourmand. Tout l'inverse de l'image que le grand public se fait du veganisme ! », explique le chef boulanger. Cette stratégie vise à parler aux non-vegans que seule l'exigence du goût saura séduire. Petit à petit, l'équipe espère ainsi amener l'ensemble des consommateurs à adopter, par goût d'abord - puis par conviction (écologique, sanitaire, ou par sensibilité au bien-être animal), une alimentation végétarienne voire végétalienne.

Land&Monkeys est une enseigne créative. Lorsque l'équipe de Rodolphe se lance dans la création de recettes 100% végétales, ce n'est pas un chapitre mais tout un livre de la gastronomie qu'il faut écrire. Il s'agit d'édicter de nouvelles règles, de baptiser de nouveaux produits et de concevoir des recettes de base qui resteront dans les mémoires. De véritables marqueurs qui se transmettront à leur tour !

Land&Monkeys n'est pas une utopie. C'est une marque pionnière qui démontre que la boulangerie-pâtisserie végétale fonctionne, d'un point de vue pratique comme économique. C'est aussi une marque militante qui sensibilise au respect du vivant. Pour Rodolphe Landemaine, le végétarisme et le veganisme ouvrent la porte vers un autre monde. Ils nous amènent à reconsidérer le rapport du fort au faible, l'exploitation sous toute ses formes et la redistribution des richesses. Plus qu'un mode alimentaire, ils donnent matière à réfléchir sur notre propre rapport au monde.



CONTACT PRESSE

Service Communication

T : 01 55 32 21 03

www.land-and-monkeys.com/presse
communication@land-and-monkeys.com



Index des boutiques

LAND&MONKEYS BEAUMARCHAIS

86 Bld Beaumarchais 75011 Paris
Ouverture Février 2020

LAND&MONKEYS PERNETY

85 rue Raymond Losserand 75014 Paris
Ouverture Avril 2021

LAND&MONKEYS ROQUETTE

158 rue de la Roquette 75011 Paris
Ouverture Mai 2021

LAND&MONKEYS AMSTERDAM

58 rue d'Amsterdam 75009 Paris
Ouverture Juin 2021