

# Une recrue de choix pour Monblanc Traiteur

Publié le [17 janvier 2019](#)

Monblanc, signe de grands événements comme la Fête de la Fleur, le Jumping de Bordeaux ou Vinexpo. Le traiteur bordelais a su s'imposer de longue date par ses prestations marquées au sceau de l'élégance, de l'imagination culinaire et d'un service irréprochable. L'arrivée de Jean-Luc Rocha vient conforter le niveau d'exigence de la maison Monblanc.



De gauche à droite, Morgan Monblanc, Jean-Luc Rocha et Bernard Monblanc dans les salons de la Chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux.

Photo, City Breaks AAA+, Claude Mandraut.

## **Une famille investie dans le bien manger**

Issu d'une famille de bouchers-charcutiers, **Bernard Monblanc** est resté fidèle à Saint-Jean-d'Illac où ses parents avaient leur magasin tout en faisant évoluer ses installations. Dernière grande transformation, la construction en 2009 à Saint-Jean-d'Illac de locaux neuf sur 751 m<sup>2</sup> pour accueillir ses bureaux et ses ateliers où sont travaillés des produits frais de saison.



Une partie de l'équipe Monblanc.  
Photo, City Breaks AAA+, Claude Mandraut.

**Bernard Monblanc** dont le fils, **Morgan**, est aussi entré dans l'affaire familiale apprécie les échanges et les défis. C'est ce qui l'a incité à collaborer avec des chefs étoilés et des Meilleurs Ouvriers de France. Pour aller plus loin dans cette démarche, il vient d'accueillir à bord **Jean-Luc Rocha**, de retour dans le Sud-Ouest, après avoir fait un détour par Paris au **Saint-James Paris**. Il s'était notamment illustré auparavant à **Cordeillan-Bages** aux côtés de **Thierry Marx**, alors chantre de la cuisine moléculaire.

**Saveurs originales**



Un dessert plein de surprise de **Jean-Luc Rocha** pour **Monblanc** : mangue et ananas Victoria en coque de meringue et chocolat blanc.

Photo *City Breaks AAA+*, **Claude Mandraut**.

Après le départ de ce dernier en 2010, **Jean-Luc Rocha** qui a reçu le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2007, à 30 ans, avait pris sa suite. Il donne un nouveau ton à **Cordeillan-Bages** avec une cuisine d'aujourd'hui qui exalte les produits de saison en jouant subtilement sur leur saveur, leur texture, leur aspect. Avec lui, l'établissement conserve ses deux étoiles Michelin qui valident le virage qu'il avait négocié. Nul doute que la présence de **Jean-Luc Rocha** aux côtés de **Bernard Monblanc** va permettre aux deux partenaires de tirer le meilleur parti de leurs savoirs réciproques.