

Le chef doublement étoilé Jean-Luc Rocha rejoint les équipes de l'entreprise Monblanc. Ce service traiteur se démarque en jouant la carte de l'excellence et de la gastronomie de haut vol.

La qualité au service de l'excellence. Voilà quelques mots qui définissent bien les valeurs chères au traiteur Monblanc. C'est sûrement cela qui a permis à cette ancienne boucherie-charcuterie, installée depuis 1946 à Saint-Jean-d'Illac, de devenir le plus gros traiteur de la place bordelaise. C'est Bernard Monblanc qui a initié cette activité à partir de 1992. Son professionnalisme lui a ainsi permis d'accéder à une gastronomie événementielle haut de gamme. Rejoint par son fils Morgan en 2010, l'entreprise cultive l'esprit de famille. Des valeurs chères au nouveau chef Jean-Luc Rocha qui rejoint les équipes. Pour ce fils d'ébéniste, les valeurs de l'entreprise Monblanc ont fait écho à ses propres principes. Après avoir quitté le château Lynch Bages, où sa cuisine a été doublement étoilée et avoir passé deux années à Paris, il rêvait de revenir dans la région bordelaise, avec un nouveau projet professionnel. Des collaborations occasionnelles avec les équipes Monblanc lui ont donné envie de construire une nouvelle aventure avec eux. « Je leur ai fait savoir que j'étais disponible. » L'arrivée de Rocha est une vraie impulsion pour la société : « On était déjà à un certain niveau de notoriété, note Bernard, son arrivée conforte et relève ce niveau et instaure un climat de confiance. » Pour ces débuts, *va piano, va sano*. « Je ne vais pas tout chambouler », commente le chef qui se voit comme une valeur ajoutée, qui apporte la touche gastro. Viendront plus tard des plats signature accessibles, une nouvelle carte pour juin – au moment de Vinexpo – puis une nouvelle gamme proposée.

UNE ENTREPRISE EN EXPANSION

L'entreprise Monblanc a connu une première impulsion avec la construction d'un nouveau laboratoire de 536 m² en 2009 précisément à Saint-Jean d'Illac : « Mais la boucherie familiale a été conservée », observe Morgan. En cuisine, parties chaudes et pièces réfrigérées, pour la pâtisserie par exemple, jouxtent les différentes chambres froides et le congélateur. Un système de traçabilité et de qualité draconien a été mis en place, chaque aliment étant soigneusement



Morgan et Bernard Monblanc, aux côtés de Jean-Luc Rocha

© Nathalie VALLEZ

étiqueté. Aujourd'hui les établissements Monblanc comptent 25 salariés, une cinquantaine avec les extras réguliers et peuvent monter leurs effectifs jusqu'à 300 personnes sur les plus gros événements. « Nous cultivons l'esprit de famille et d'entreprise, nous travaillons sur la durée. Nos meilleurs ambassadeurs, ce sont nos employés », affirme Morgan. Et ces brigades ne chôment pas : 125 000 personnes environ sont servies chaque année, que ce soit en repas ou cocktail. 15 % de l'activité est dédiée au mariage, dans le reste du corporatif, le secteur viticole représente 40 % de l'activité et se démarque. « On est un des traiteurs les plus présents dans les châteaux, avec de grosses références », indique Bernard Monblanc. La collaboration avec des chefs étoilés et des MOF (meilleur ouvrier de France) n'est pas nouvelle. En revanche, l'arrivée d'une pointure telle que Rocha chez un traiteur l'est tout à fait : « Il n'y a qu'à Paris, chez des gros traiteurs tels que Lenôtre, que l'on peut trouver des étoilés », confirme Bernard Monblanc. L'entreprise aspire à ce plus haut niveau de compétences et d'exigence. Une challenge dans lequel se reconnaît tout à fait le chef Rocha : « Comme Bernard Monblanc qui

veut produire une cuisine à la hauteur de la dégustation d'un Grand Cru, non pas en terme de prix, mais d'émotion et de plaisir ».

Nathalie VALLEZ