



Un voyage inédit au cœur des gastronomies Kongo !

MBôte s'adresse aux gourmets et aux gourmands, curieux de déguster, ou de découvrir **un terroir d'Afrique riche en saveurs.**

MBôte African Cuisine : Une gamme inédite de plats cuisinés, condiments et jus bio de la gastronomie kongo (Afrique Centrale).

Contacts :

Lolita N'SONDE

☎ 06 23 71 56 31

l.nsonde@mboteafricancuisine.com

Département Communication

☎ 06 23 26 12 56

s.nsonde@mboteafricancuisine.com

www.mboteafricancuisine.com

Tel : 01 75 34 66 71 / Fax : 01 48 94 35 42

Sommaire

1. Une idée originale de Lolita N'SONDE
2. Le concept MBôte African Cuisine
3. Les produits : plats cuisinés, jus et condiments
4. Un produit reconnu par ses pairs (finaliste de plusieurs concours)
5. Notre horizon : le développement durable et équitable
6. Une démarche qualité
7. Les Perspectives : Faire découvrir MBôte African Cuisine en régions et dans le monde en 2013!!

Une idée originale de Lolita N'SONDE,

« Après 10 ans au sein d'une association nationale agricole engagée dans le développement durable et l'éducation populaire, je décide de mettre à profit mon expérience pour un projet plus personnel qui me tenait à cœur depuis de longues années. »

Lolita N'SONDE

Une agronome et sociologue passionnée

Ingénieure agronome (diplômée de l'ENSAIA, Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de Nancy) en 1991, Spécialisée en agronomie tropicale (CNEARC, Montpellier, 1994), en économie du développement (INA-PG, 1995) et en sociologie rurale (Nanterre-INA PG-Sorbonne, 1997).

Une gourmande de la vie, de ses défis et des bonnes choses, ouverte sur le monde

*« Née au Congo, j'ai grandi en France. La gamme de produits **MBôte African Cuisine** est née de ma volonté de partager, les recettes que ma mère et avant elle ma grand-mère confectionnait. Allier cuisine traditionnelle kongo dans le respect des saveurs d'antan, modernité dans les procédés de fabrication et éthique dans les circuits courts d'approvisionnement et de commercialisation voila l'ambition que je poursuis à travers les plats et condiments sélectionnés ».*

Le concept MBôte African Cuisine

Un pont gastronomique

C'est un pont entre les gastronomies africaines et les gourmets de toutes origines. En **langue kongo**, **MBôte** signifie à la fois « **bonjour** » et « **savoureux** ».

Une exploration du pays Kongo

MBôte African Cuisine vous propose *Un voyage inédit en pays Kongo** à travers des plats cuisinés, un jus et des condiments qui appartiennent à sa gastronomie.

Pour chaque produit de sa première gamme Kongo, **MBôte African Cuisine** invite le gourmet à apprécier des saveurs subtiles et raffinées.

À toutes fins utiles, les meilleures conditions d'utilisation sont mentionnées à l'intention du consommateur. Le nom de chaque produit est en version bilingue (français et langue kongo) et au dos de chaque bocal, vous retrouverez également les rubriques "Assiette conseillée" et "Info conso".

« Le « pays » Kongo se situe en Afrique Centrale, à cheval entre le nord de l'Angola, le sud du Congo Brazzaville et le sud ouest du Congo Kinshasa. J'ai voulu que la musique de la langue fasse partie du voyage en proposant les noms kongo des plats du jus et condiments, en plus de la traduction dans la langue du consommateur ».

Lolita N'SONDE



Le « pays »
Kongo se
situe à
cheval
entre
l'Angola, et
les « deux »
Congo.

Notre horizon : le développement durable et équitable

MBôte African Cuisine est une gamme qui s'inscrit dans le développement durable. Cet engagement se traduit par le choix d'un processus de fabrication respectueux de l'environnement (l'appertisation), le conditionnement écologique (le bocal en verre), la distribution qui privilégie les filières courtes et bien entendu le développement de relations privilégiées avec les maraîchers qui nous fournissent les légumes notamment bio.

Soutenir les exploitations familiales et bio

MBôte African Cuisine propose donc une sélection de produits de qualité issus de modes de production respectueux de l'environnement aussi bien que des femmes et des hommes, qu'ils soient producteurs ou consommateurs. Nous voulons ainsi créer les conditions pour un développement harmonieux des exploitations familiales qui produisent les légumes utilisés.

« Agronome et sociologue, j'ai pu lors de mes voyages, rencontrer de nombreux paysans à travers le monde. J'ai constaté que satisfaire le consommateur en lui offrant les meilleurs produits possibles est une préoccupation de tous les instants pour de nombreux agriculteurs. » Lolita N'SONDE

Des matières premières écologiques : légumes bio, conditionnement en verre

MBôte African Cuisine a choisi de présenter ses plats, son jus de gingembre et ses condiments dans des bocaux en verre pour l'esthétisme de ce matériau mais surtout pour ses qualités écologiques.

Des légumes biologiques issus de maraîchers bio français ou de filières courtes d'importation

Les légumes sont sélectionnés avec la plus grande attention. Une part non négligeable est faite à l'agriculture biologique et aux productions équitables. L'appertisation (stérilisation) sans addition de conservateurs a aussi été choisie dans ce sens. C'est également une manière de répondre aux exigences du

www.mboteafricancuisine.com

6

Un voyage inédit au cœur des gastronomies Kongo !

consomm'acteur moderne soucieux de plats goûteux, authentiques respectueux de l'environnement.

MBôte African Cuisine a obtenu la licence Bio depuis août 2008. La certification de nos produits est réalisée par Ecocert.

Une démarche qualité : Traçabilité, transparence et respect du goût

Des recettes traditionnelles transmises oralement

L'équipe de **MBôte African Cuisine**, est détentrice des recettes transmises oralement de mère en filles, et c'est dans le respect des normes d'hygiène que nous voulons aujourd'hui vous faire partager nos produits.

C'est pourquoi, nous travaillons en amont avec les femmes qui gardent ces recettes.



Lolita et sa maman

Des process modernes et respectueux du goût

Nous collaborons également avec des partenaires techniques (le CTCPA, Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) spécialistes des procédés d'appertisation.

Nos produits sont tous confectionnés dans des laboratoires agréés ; l'un pour la transformation de légumes pour les plats cuisinés et les condiments et l'autre dans la production de jus, dans le respect de la réglementation européenne.

De la culture des légumes, à la préparation des recettes, toutes les étapes de la fabrication des produits **MBôte African Cuisine** font l'objet d'un suivi rigoureux.

Traçabilité, transparence et respect du goût sont ainsi nos maîtres mots.

Vous l'aurez compris, la démarche de **MBôte African Cuisine** se veut respectueuse de la sécurité alimentaire et est intimement engagée auprès des acteurs de la filière.

Les produits : des plats cuisinés et des condiments bio et un jus de gingembre - fleurons de la gastronomie kongo (cf. photos ou site)

Le comptoir des condiments

Nous proposons deux familles de condiments qui correspondent aux deux saveurs les plus prisées dans l'assiette kongo : la saveur pimentée « *noùngou* » et la saveur acidulée « *nsa* » (c'est notamment la saveur de l'oseille).

Vous trouverez ainsi dans notre catalogue :

- Un piment doux et un piment fort
- Les « oseilles », le terme oseille pour les kongos désigne la saveur acidulée représentée d'une part par l'oseille (appelée oseille verte en référence à la couleur de la plante) et d'autre part par les fleurs d'hibiscus rouge et blanche respectivement appelées (oseille rouge (photo ci-contre) et oseille blanche).



La côte des plats cuisinés

Nous avons sélectionné les fleurons de la gastronomie Kongo tant au quotidien (duo de haricots secs à la sauce tomate (photo 3), épinards à l'arachide) que pour les moments festifs (feuilles de manioc à l'arachide nommées *ntoba* ou *saka saka*, photo 2).



(Photos 2 et 3).



Le Pays kongo a des frontières maritimes, une configuration géographique qui lui a très tôt conféré des échanges avec le reste du monde. Les plantes d'origine américaine le haricot et le manioc apparaissent ainsi au Royaume Kongo. Depuis ces plantes ont été adoptées et tout à fait intégrées à l'assiette kongo.

Le jus de gingembre

Le jus de plante de gingembre (Photo 4) est connu dans la gastronomie Kongo pour ses vertus tonifiantes et désaltérantes, surtout lorsqu'il est très frais. Il s'agit d'une boisson non alcoolisée mais qui assurera une myriade de sensations pour le consommateur.



Photo 4

Un projet reconnu par ses pairs dès le lancement de la gamme

Une reconnaissance par les professionnels de l'Innovation alimentaire dès le lancement de la gamme, en 2008

- Finaliste du concours national de l'innovation alimentaire (Agropole)
- Finaliste du concours régional de l'innovation alimentaire (Cervia) dans la catégorie « Prix spécial du Jury » nouvelles pratiques de consommation en Ile de France
- Mention du concours du guide de l'économie équitable

Depuis 2009, **MBôte African Cuisine** est membre du réseau du commerce équitable MINGA.

De plus en plus de boutiques du Commerce équitable font confiance à **MBôte African Cuisine** (Artisans du Monde Paris 20, Artisans du Monde Paris 14^{ème}, Tierra Una Paris 11ème, Otro Mundo Chartres, DINOGO Restaurant Boutique saveurs du monde, So&So Paris 1^{er}).

Les magasins et supermarchés bios accordent également leur confiance à **MBôte African Cuisine**. Ainsi, la gastronomie Kongo bio est disponible dans le réseau de supermarché bios pionnier en Ile de France – Les Nouveaux Robinsons (dans les magasins de : Montreuil, Neuilly Sur Seine, Ivry Sur Seine, St Michel, Boulogne et Montrouge).

MBôte African Cuisine est également présent dans des boutiques bios indépendantes telles que Kulture Bio à Pantin ou encore la Biocoop Canal Bio Paris 19ème.

Les Perspectives : Faire découvrir MBôte African Cuisine en régions et dans le monde en 2013!!

Nous souhaitons cette année agir plus fortement pour rendre plus accessible nos produits aux consommateurs en régions en nouant des partenariats pour être présents dans des supermarchés bios et des boutiques de commerce équitable en régions.

MBôte African Cuisine est un pont gastronomique entre les cultures

Nous souhaitons également lancé cette année les versions en espagnol et en anglais de notre site et boutique en ligne.

Nous avons pensé cette boutique en ligne comme un espace d'échange culinaire et culturel, en proposant des recettes originales et traditionnelles. Nous invitons celles et ceux qui visitent notre site à partager toute la mythologie et l'histoire du pays kongo, pour un voyage le plus riche possible.

Par conséquent, nous souhaitons partager cela avec des consomm'acteurs du monde entier, à travers la version en espagnol et en anglais de notre site.