

MINALIER EXOTIQUE

CONSTANCE KOUADIO HUBERT



**FONDATRICE DE MINALIER EXOTIQUE
ET
CONCEPTRICE DU "METISSAGE CULINAIRE"**



**PRESS BOOK
MINALIER
EXOTIQUE**

AU COMMENCEMENT.....

Marie-Constance Nadège Hubert, cette jeune ivoirienne rapatriée en France en 2002 n'a pas mis du temps à réaliser son rêve : celui d'être à la tête de « Minalier Exotique », une Compagnie de l'industrie de l'agro alimentaire. Minalier veut dire « mon rêve » en Agni, une ethnie Ivoirienne (Est de la Côte d'Ivoire) et Exotique pour représenter les fruits et légumes du Soleil. Entreprise spécialisée dans la transformation, fabrication et commercialisation de cocktail, confiture, glace, sorbet, sirop et autres voir le site internet (www.minalierexotique.com) crée de ses propres mains.. Dans la région du Languedoc Roussillon où elle réside ses jus de fruits et autres saveurs exotiques font le bonheur des consommateurs. En moins de 5 années d'existence Minalier Exotique est en train de s'imposer comme un label de qualité au point où Marie-Constance veut l'internationaliser avec un point de chute en Côte d'Ivoire, son pays d'origine. Les jus de fruits et cocktails et confitures et autres sont fabriqués avec des fruits et légumes naturels et bio. Sans colorant ni conservateur. Ils sont pasteurisés.

Mais surtout des recettes élaborées à partir de fruits exotiques de Côte d'Ivoire à 70% et associés aux fruits du terroir (France).

Avec ses cocktails et confitures composés à 70 % de produits du terroir ivoirien et 30 % de produits du terroir (fruits et légumes) Minalier Exotique célèbre le Métissage Culinaire «un concept cher à Marie Constance. C'est une femme pleine d'enthousiasme, et consciente des défis à relever.

Après un BTS en comptabilité, elle a travaillé en France dans des différents secteurs de l'économie. Elle a suivi des formations avec des structures comme CIRAD (maîtrise des fruits tropicaux), formation au CTCPA (comment pasteuriser et conserver les valeurs nutritives des fruits et légumes dont les fruits exotiques). Formation à la Chambre des Métiers de l'Artisanat, formation aux normes d'hygiène en milieu alimentaire dans la zone Union Européenne, formation à l'Export des produits Alimentaires avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault.

Un parcours remarquable

- Finaliste concours Hérault gourmand 2010
- Participation salon de L'Agriculture Paris 2011
- Finaliste (5ème) Au concours maîtres Confiturier de France 2011
- Médaille d'Argent au concours de l'Hérault Gourmand 2012
- Participation au 1^{er} Salon Ouest Africain Sur la Franchise Côte d'Ivoire 2013
- Installation des Franchises Minalier Exotique a Dubaï 2014

LES PRODUITS DE MINALIER EXOTIQUE

Les caractéristiques des Produits Minalier Exotique sont regroupées en 5 Goûts (parfums).

- Désir du Levé: Un Goût Onctueux, crémeux...
- Saveur de l'innocence: Un Goût Boisé, Floral...
- Pensée Créative: Un Goût Raffiné, Gastronomique...
- Plaisir Ensoleillé: Un Goût Epicé, Vanillé...
- Passion de l'union: Un Goût Passionnel, Riche en culture...

Désir du levée est une Douceur unique d'envie et de soif au singulier dont Désir son être dès le levé après une nuit saine. CHOCOLATE, CREMEUX, LACTE et ONCTUEUX, c'est avec beaucoup d'amour que chaque produit sera dégusté

Désir Du levée est composé de:

Confitures:

Noix de Coco

Marron Cacahuète

Cocktails:

Crème de Coco

SAVEUR DE L'INNOCENCE

Saveur de l'innocence est un goût unique de fleur et fruits des bois du Printemps.

Acidulé légèrement, Boisé, Floral, et Fruité, c'est naturellement que chaque produit de ce parfum vous ramène aux goûts qui ont bercé votre enfance.

Saveur de L'innocence c'est:

Les confitures:

Fleur D'Hibiscus - Cerise

Fleur D'Hibiscus - Fraise
Fleur D'Hibiscus - Fruits Rouges

Les cocktails:

Fleur D'Hibiscus - Fraise
Fleur D'Hibiscus - Pomme - Violette

PASSION DE L'UNION

Passion de L'union est une Combinaison de mixage de produits Exotiques et d'autres Fruits et Légumes du Terroir.

Passion, Richesse, Voyage et union, c'est avec beaucoup de plaisir que chaque produit de ce parfum vous fera Rêver tout au long de votre dégustation.

Passion de L'union c'est:

Des confitures:

Tamarin - Pêche - Abricot
Mangue - Passion - Abricot

Des cocktails:

Tamarin - Pêche - Abricot
Pomme - Gingembre

PENSEE CREATIVE

Pensée Créative est un savoureux mélange de Douceur Raffinée à la pointe c'est ma créativité Culinaire.

Douceur- Excellence- Féminité- et Grâce c'est avec beaucoup d'imagination que chaque produit de ce parfum sera dégusté.

Pensée Créative c'est:

Des confitures:

Patate Douce- Figues
Patate Douce- Melon- Safran
Patate Douce- Poire- Kiwi

Des cocktails:

PLAISIR ENSOLEILLE

Plaisir Ensoleillé est une douceur Exotique de fruits et légumes du Soleil.
Chaque Produit vous procure, un plaisir du goût et de l'art Culinaire.
Détente- Epices- Plaisir- Soleil, c'est avec beaucoup de Plaisir et d'Amour que
chaque produit vous apportera Bien être dès la dégustation.

Plaisir Ensoleillé c'est:

Des confitures:

Mangue- Ananas

Saveur Exotique (Mangue, Ananas, Papaye)

Des cocktails:

Planteur (mélange de 7 fruits exotiques sans alcool)

Gingembre- Orange- Ananas.

LES PRODUITS DE MINALIER EXOTIQUE

MINALIER EXOTIQUE nouveau Concept de Métissage Culinaire, vous fait découvrir ses créations de confitures gastronomiques aux goûts délicieux et surprenants.

Les confitures Minalier Exotique sont des produits garantis artisanaux sans colorant ni conservateur, sans gélifiant ou pectine et allégés en sucre.



Dès le petit déjeuner, voyagez en famille en savourant nos confitures originales.

TOUTES LES CONFITURES AUX GOÛT ET PARFUM UNIQUE SONT LES CREATIONS DE "MINALIER EXOTIQUE"



LES PRODUITS DE MINALIER EXOTIQUE

Cocktail Tamarin Pêche Abricot

Ce Délicieux Cocktail à base de jus de fruit, est un savoureux mélange qui vous apportera un bien être pour la journée.

L'Abricot et la Pêche sont des fruits de nos régions, associé au Tamarin qui est un fruit exotique.

Le Tamarin facilite le transit digestif.

Une Création Minalier Exotique.



Cocktail Fleur d'Hibiscus-Fraise

Savoureux Cocktail au goût unique.

Fleur d'Hibiscus séchée ou Bissap est une plante exotique et la Fraise de nos régions.

La Fleur d'Hibiscus est très bon antioxydant.

Une Création Minalier Exotique



Cocktail Gingembre Orange Ananas

Ce Délicieux Cocktail au goût unique vous fera voyager tout au long de votre dégustation.

L'Orange et L'Ananas apportent une douceur au goût épicé du Gingembre.

Le Gingembre est reconnu pour ses vertus thérapeutiques.

Il vous apportera l'énergie qu'il vous faut.

Une Création Minalier Exotique



Cocktail Planteur

Savoureux mélange à base de jus de fruits et purée de fruits, de 7 fruits exotiques avec des épices et des arômes.

Le Cocktail planteur sans Alcool vous apportera l'énergie qu'il vous faut pour la journée et vous fera voyager sous les tropiques et les îles...

Un Goût apprécié de tout public.

Une Création Minalier Exotique



Cocktail Pomme Gingembre

2 ème Prix Au Concours de L'Hérault Gourmand 2012

Un Délicieux Mélange de jus de pomme des Cévennes qui vient adoucir en bouche le goût épicé du gingembre.

Des Saveurs qui vous feront voyager lors de votre dégustation.

Une Création Minalier Exotique



MINALIER EXOTIQUE ET SES PARTENAIRES AU

DEVELOPPEMENT

Tous ses partenaires participent au développement de la Marque MINALIER EXOTIQUE.

PRESSOIR DES CEVENNES: Représenté par Jérôme Millan (Ingénieur Agro- Alimentaire) après 17 ans d'expérience à la transformation des fruits et légumes. Un mentor qui m'a transmis son savoir faire: "la Pasteurisation" C'est dans la continuité de cette transmission que j'élabore chaque recette à travers ma créativité.

SOJUFEL: Une Usine Industrielle Homologuée aux Normes Européennes. Cette Structure permet à la Marque MINALIER EXOTIQUE de répondre à la demande Internationale tout en gardant la fabrication Artisanale des Produits.



SOJUFEL
"Over the years, SOJUFEL has become one of the reference firms for the production of fruit and vegetable juices. Our respect for the product, our technical know-how and our ability to advise our clients form the basis of an excellent product."
Arnaud Redheuil

• AN INDUSTRIAL TOOL, A CRAFTSMAN'S SOUL •
"Respect the product to get the best out of nature..."

- A flexible extraction system making it possible to crush very many varieties of different fruits, vegetables and berries.
- Traditional and gradual pressing to extract the maximum amount of juice naturally.
- Pasteurisation techniques developed and adapted for each type of product so as to lengthen the storage time while maintaining the juices' organoleptic qualities.
- A flexible automated bottling line for an individualised finished product.

A NETWORK OF NEARLY 5,000 GROWERS,
WHO USE BOTH ORGANIC AND TRADITIONAL METHODS

THE PRODUCTION OF
SEVERAL MILLION BOTTLES EVERY YEAR

AN INNOVATION PROCESS
FOR A REAL SPARK OF CREATION!

- A FACTORY OPEN TO CREATION •
SOJUFEL makes its know-how and technical skills available to drink creators. Inside its laboratory, the most original recipes are developed in all confidentiality.
- THE MASTER PRESS OPERATORS' KNOW-HOW •
The choice of product, the balance of flavours, packaging or launching... SOJUFEL's engineer-adviser and technicians accompany all the clients, farmers, industrialists and young creators throughout the production process of their fruit or vegetable juice drinks.
- AT THE PRODUCT'S ORIGIN •
The choice of raw material is a key stage in the creation of a great fruit juice or quality drink. Thanks to its close relation with the growers, SOJUFEL is able to choose the best products with you.

THE ABILITY TO PROCESS, AND AN IN-DEPTH KNOWLEDGE OF
MORE THAN 150 VARIETIES
OF FRUITS, VEGETABLES & BERRIES

A STRONG INVESTMENT POLICY
SOJUFEL is endeavouring to continually improve production and the services offered to its clients, while respecting the European and international standards.

HIGH STANDARDS VIA A QUALITY APPROACH
Ecocert Certification: the whole production process is certified by EcoCert. SOJUFEL is thus authorised to produce products with the label AB and Demeter.
SOJUFEL is involved with the BRC (British Retail Consortium) and the IFS (International Food Standard).

A RESPONSIBLE PRODUCER
SOJUFEL has a sustainable development approach and has chosen to value its waste.

MAGASIN GRAND-FRAIS: Fournisseurs en FRANCE des Fruits et légumes Fruits Exotiques.

70% des fruits sont d'origine de Côte d'Ivoire, car ils sont gorgés de Saveurs et de Soleil avec un goût Exceptionnel.

EFELNAT: Fournisseur des fruits et légumes Bio.

La marque Minalier Exotique utilise des fruits et légumes Bio à l'élaboration de ses recettes.

PRALUS MANUFACTURE DE CHOCOLATS



Constance Kouadio et François Pralus

CCI LANGUEDOC ROUSSILLON du et **CMA** de L'Hérault :

Accompagnement Administratif et à la formation de la promotrice dans le secteur de l'agroalimentaire.

APEX-CI: Un Accompagnement à la commercialisation des produits (Fruits et légumes non-transformés) ou produits transformés (Jus de fruits Cocktails, Confitures...) à l'Export depuis la Côte d'Ivoire.

JETRO: L'Organisation Japonaise du Commerce Extérieur (Côte d'Ivoire)
Accompagnement de la Marque Minalier Exotique aux Marchés Japonais à la Commercialisation des produits.

Coopérative Agricoles: Approvisionnement des Matières premières par ces structures

CNAVICI-APJK-INADES agréées par l'Etat de Côte d'Ivoire à promouvoir une agriculture saine avec une traçabilité Exemplaire.

PARTENAIRES COMMERCIAUX

Consommer les Produits de la marque Minalier Exotique, c'est aller chercher en vous lors de votre dégustation votre "Rêve Exotique..." >

Après 6 ans d'expériences à élaborer des recettes, à fabriquer des produits (Jus de fruits- Cocktails- Confitures...), à l'industrialisation de la production des produits, à créer un concept le "Métissage Culinaire" et une identité à travers des valeurs Sincères. Chaque étape à permis de développer un grand réseau de consommateurs à partir d'un réseau de distribution direct (Hotel-Restaurant Bar Salon de Thé Glacier, Cave à vin, Epicerie Fine Maison d'hôtes Comité d'entreprise...). Grâce à ce réseau de distribution et au réseau de Bouche à Oreille, Constance Kouadio à continuer à travailler dans un seul but de développer sa marque "Minalier Exotique" afin de faire découvrir à chaque personne les produits Exceptionnels (Oeuvre de ma créativité)

Une liste de quelques partenaires commerciaux classée par département vous permettra de découvrir les produits "Exceptionnels" de la marque "Minalier Exotique".

Département de l'Herault

Hotel de Paris (3 étoiles) rue Frédéric Mistral 34200, Sète



Département du Gard

LE PRESOIR DES CEVENNES (Boisset et Gaujac)

PASSION VANILLE (Salon de Thé et Glacier) Uzès

Département du Vaucluse

LE PRESOIR DE PROVENCE (Saint Andiol)



ASIA BOX" (Restaurant Asiatique et Sushi) Grand Rue Mario Roustan à Sète



et

DEJEUNER SUR L'HERBE" (Restaurant) Route de St Gely; Saint Clément les Rivières

LA « OLA » (Restaurant, Bar de plage) à Sète

L'ESCALE"(Restaurant spécialisé en produits Sétois

CHINA WOK" (Super marché Asiatique et Exotique) Face Parc D'Exposition
Pérois



CAVE AU VIN VIVANT" (Rue Andrée porte) à Sète

L'APPARTHE" (Restaurant, Salon de Thé) Rue Glaize Montpellier



PRESENTATION DU CONDITIONNEMENTS DES PRODUITS MINALIER EXOTIQUE

*LES COCKTAILS MINALIER EXOTIQUE SONT VENDUS PAR CARTON DE 20 BOUTEILLES EN VERRE DE 25 CL ET PAR DESIGNATION

- POIDS DU CARTON : 9 KG

LES COFFRETS CADEAUX EXCEPTIONNELS : VENDUS PAR CARTON DE 4 COFFRETS DONT CHAQUE COFFRET COMPORTE 3 BOUTEILLES DE 25 CL

- POIDS TOTAL COLIS COFFRET : 5 KG

*LES CONFITURES MINALIER EXOTIQUE SONT VENDUS PAR CARTON DE 8 POTS EN VERRE DE 250 GR ET PAR DESIGNATION

- POIDS DU CARTON 250 GR : 4 KG

LES COFFRETS CADEAUX EXCEPTIONNELS SONT VENDUS PAR 4 POTS DE 120 GR. ET CONDITIONNE DANS UN CARTON DE 4 COFFRETS

POIDS TOTAL COLIS COFFRET : 3 KG



LE DEVELOPPEMENT ET EXPANSION DE MINALIER EXOTIQUE

REPRESENTATION DE LA MARQUE MINALIER EXOTIQUE A L'INTERNATIONAL

MINALIER EXOTIQUE EST UNE SOCIETE IVOIRIENNE CREER EN France DEPUIS 2009 PAR CONSTANCE KOUADIO. DANS LE BUT DE DEVELOPPER MA MARQUE, ET DE PROPOSER DES PRODUITS DE QUALITE A PARTIR DES MATIERES PREMIERES D'EXCEPTIONS. LA COTE D'IVOIRE EST UN PAYS PRODUCTEUR ET FOURNISSEUR A 70% DE FRUITS ET LEGUMES EXOTIQUE UTILISES A L'ELABORATION DES RECETES DE LA MARQUE.

MA VOLONTE STRATEGIQUE DE CONTRIBUER AU DEVELOPPEMENT DE CE BEAU PAYS AVEC UN MICRO CLIMAT, EST D'ACCOMPAGNER LA POLITIQUE ACTUELLE DU GOUVERNEMENT IVOIRIEN A L'EMERGENCE DE LA COTE D'IVOIRE EN APPORTANT MON SAVOIR FAIRE Français (Technique, Pédagogique, Commercial au Normes Européennes) AUX PRODUCTEURS AGRICOLES IVOIRIENS.

LA COTE D'IVOIRE EST UN PAYS STRATEGIQUE AU DEVELOPPEMENT DE LA MARQUE MINALIER EXOTIQUE EN AFRIQUE ET DANS LA SOUS REGION OUEST AFRICAINE.

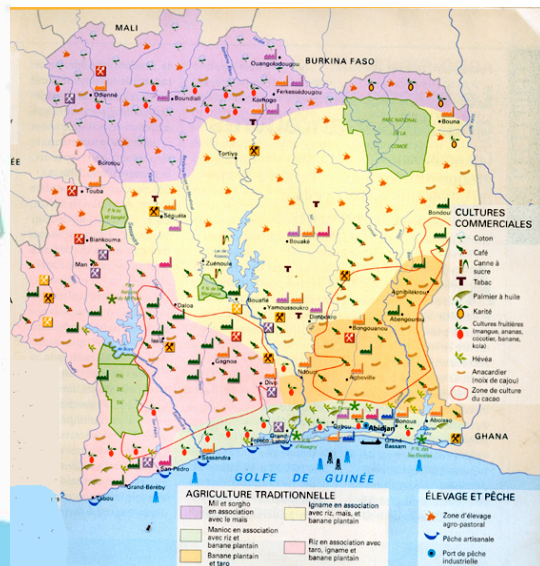


Constance Kouadio en Italie pour la préparation de l'Expo Universelle 2015 avec Mme Janine Tagliante-Saracino Ambassadeur de le République de Côte d'Ivoire en Italie, Grèce et Croatie

COTE D'IVOIRE



Carte administrative



Carte de l'activité économique

MINALIER EXOTIQUE ET SES FRANCHISES SOUS LA MARQUE DE « EXOTIQUE DREAM »

DANS LE BUT DE DEVELOPPER MA MARQUE A TRAVERS LE MONDE.
MINALIER EXOTIQUE A PENSE A DEVELOPPER TROIS MODELS DE
FRANCHISES.

1°) UN CORNET POUR PERMETTRE AUX PETITES BOURSES
D'ENTREPRENDRE PAR LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS
MINALIER EXOTIQUE. EPICERIE FINE- HOTEL- CAVE A VIN

2°) LA BOUTIQUE MUR : C'EST UNE BOUTIQUE AVEC UN ESPACE DE
VIE AGREABLE ET CONVIVIALE POUR PERMETTRE AUX MOYENNES
BOURSES D'ENTREPRENDRE PAR LA COMMERCIALISATION DES
PRODUITS MINALIER EXOTIQUE. RUE PIETONNE-CENTRE
COMMERCIAL



3°) UNE BOUTIQUE DE LUXE : C'EST UNE BOUTIQUE DE LUXE A
L'IMAGE DE MA MARQUE MINALIER EXOTIQUE
CE MODEL EST PROPOSE POUR LE JAPON – DUBAI- LES PAYS DU
MOYENT ORIENT EN COTE D'IVOIRE ET LE RESTE DU MONDE:
COFFRETS CADEAUX D'EXCEPTION – COCKTAIL – CONFITURE-
CHOCOLAT-EMPLACEMENT : AEROPORT – GARE ET CENTRE
COMMERCIAL.

UN CONTRAT PAR LA MARQUE SERA ETABLIS POUR DETERMINER ENTRE LE FRANCHISEUR ET LE FRANCHISE LES CONDITIONS DE VENTE. CONTACTER NOUS POUR UN DEVIS. www.minalierexotique.com

POURQUOI UNE FRANCHISE MINALIER EXOTIQUE

- Les Franchises : C'est la finalité d'un Savoir Faire autour d'un concept et d'une Marque.
- Les Franchises Minalier Exotique permettront à toutes les femmes de pouvoir travailler dans un environnement sain, et de s'épanouir au travail en commercialisant des produits naturels et sains.
- C'est le système le plus simple et direct mais surtout rentable.
- Car il y a moins d'intermédiaires.
- La valeur Ajouter parle d'elle-même.
- C'est la maîtrise et le Contrôle sur la commercialisation des produits Minalier Exotique.
- Après chaque production, les produits partent depuis l'usine (Marseille) vers les Boutiques de Luxes Minalier Exotique à Dubaï, les autres pays du Moyen Orient et le reste du Monde...
- Minalier Exotique garantie à ses consommateurs des produits sains et naturels car la Marque a prévu un projet Agricole en Côte d'Ivoire pour produire elle-même sa matière première.
- C'est une éco culture. Un commerce équitable qui permettra au producteur de respecter le cahier des charges de la Marque Minalier Exotique, mais surtout de jouir du fruit de leurs efforts.

Concernant les Boutiques Franchises de luxe, nous contrôlons le prix car nous avons notre propre atelier de fabrication ce qui réduit le coût à l'acquisition. Cette stratégie pourra voir le jour en Côte d'Ivoire.



Déjeuner d'Affaires avec Maître Bayat (2^{ème} Monsieur en partant de la gauche vers la droite), Grand Avocat Américain des Droits des Affaires Internationales Basé à Dubaï.

MINALIER EXOTIQUE DANS LA PRESSE



Conférence de presse de Constance Kouadio : Avec les organisateurs du Salon Ouest Africain sur la Franchise Mr Désiré Brou, Président du groupe CIOA Mr Léon Lucide et Maître Olivier Gast Président du club des Franchiseurs d'Europe et des représentants de la jeunesse Ivoirien.

INTERVIEW / MARIE-CONSTANCE HUBERT (CONCEPTRICE DE MINALIER EXOTIQUE) :



Réalisée par Idrissa Konaté Photos : Victorine Soko

Marie-Constance Hubert est une Ivoirienne résidant en France. Elle a conquis le marché français grâce au concept Minalier Exotique, dont elle est la conceptrice. Après avoir participé, récemment, au Salon de la Franchise à la Chambre de commerce d'Abidjan, elle nous a accordé une interview, au cours de laquelle, elle a levé un coin du voile sur les démarches qui l'ont amené à entreprendre. Elle n'a pas manqué de rappeler sa volonté de pénétrer le marché ivoirien avec ses produits.

"J'invite les Ivoiriens de la diaspora à revenir investir au pays"

Mari-Constance Hubert, vous êtes opératrice économique, conceptrice et créatrice de Minalier Exotique. Qu'est-ce que ce terme dérivé de produit qui a été mis en place par vous en France ?

Mari-Constance Hubert. Avec les produits de votre entreprise, vous avez pu exposer vos produits au Salon de la Franchise d'Abidjan en novembre 2011. Comment avez-vous été accueilli ?

Avec quelle quantité vous avez commencé au départ ?

D'un vous est venue l'idée de créer Minalier Exotique ?

Les produits sont à base de fruits tropicaux. Ils ont la possibilité d'être en fruits ou naturels. Ne craignez-vous pas ce type et dans votre volonté de promouvoir les produits Minalier Exotique en Côte d'Ivoire ?

Vous avez récemment participé au Salon de la Franchise d'Abidjan en novembre 2011. Comment avez-vous été accueilli ?

Il faut que j'apporte une valeur ajoutée. C'est à partir de là que j'ai eu le concept de Minalier Exotique. Ce concept vise à mettre en évidence les produits de deux continents, en vue de pouvoir apporter quelque chose de nouveau. Partant, je me suis dit que ça ne pouvait pas être un produit commun et que ça ne pouvait pas être un produit commun.

Vous avez récemment participé au Salon de la Franchise d'Abidjan en novembre 2011. Comment avez-vous été accueilli ?

Il faut que j'apporte une valeur ajoutée. C'est à partir de là que j'ai eu le concept de Minalier Exotique. Ce concept vise à mettre en évidence les produits de deux continents, en vue de pouvoir apporter quelque chose de nouveau. Partant, je me suis dit que ça ne pouvait pas être un produit commun et que ça ne pouvait pas être un produit commun.

Il faut que j'apporte une valeur ajoutée. C'est à partir de là que j'ai eu le concept de Minalier Exotique. Ce concept vise à mettre en évidence les produits de deux continents, en vue de pouvoir apporter quelque chose de nouveau. Partant, je me suis dit que ça ne pouvait pas être un produit commun et que ça ne pouvait pas être un produit commun.

Il faut que j'apporte une valeur ajoutée. C'est à partir de là que j'ai eu le concept de Minalier Exotique. Ce concept vise à mettre en évidence les produits de deux continents, en vue de pouvoir apporter quelque chose de nouveau. Partant, je me suis dit que ça ne pouvait pas être un produit commun et que ça ne pouvait pas être un produit commun.

Il faut que j'apporte une valeur ajoutée. C'est à partir de là que j'ai eu le concept de Minalier Exotique. Ce concept vise à mettre en évidence les produits de deux continents, en vue de pouvoir apporter quelque chose de nouveau. Partant, je me suis dit que ça ne pouvait pas être un produit commun et que ça ne pouvait pas être un produit commun.

Il faut que j'apporte une valeur ajoutée. C'est à partir de là que j'ai eu le concept de Minalier Exotique. Ce concept vise à mettre en évidence les produits de deux continents, en vue de pouvoir apporter quelque chose de nouveau. Partant, je me suis dit que ça ne pouvait pas être un produit commun et que ça ne pouvait pas être un produit commun.

Il faut que j'apporte une valeur ajoutée. C'est à partir de là que j'ai eu le concept de Minalier Exotique. Ce concept vise à mettre en évidence les produits de deux continents, en vue de pouvoir apporter quelque chose de nouveau. Partant, je me suis dit que ça ne pouvait pas être un produit commun et que ça ne pouvait pas être un produit commun.

Il faut que j'apporte une valeur ajoutée. C'est à partir de là que j'ai eu le concept de Minalier Exotique. Ce concept vise à mettre en évidence les produits de deux continents, en vue de pouvoir apporter quelque chose de nouveau. Partant, je me suis dit que ça ne pouvait pas être un produit commun et que ça ne pouvait pas être un produit commun.

Entreprendre, c'est décider de se prendre en charge



Il faut que j'apporte une valeur ajoutée. C'est à partir de là que j'ai eu le concept de Minalier Exotique. Ce concept vise à mettre en évidence les produits de deux continents, en vue de pouvoir apporter quelque chose de nouveau. Partant, je me suis dit que ça ne pouvait pas être un produit commun et que ça ne pouvait pas être un produit commun.

Il faut que j'apporte une valeur ajoutée. C'est à partir de là que j'ai eu le concept de Minalier Exotique. Ce concept vise à mettre en évidence les produits de deux continents, en vue de pouvoir apporter quelque chose de nouveau. Partant, je me suis dit que ça ne pouvait pas être un produit commun et que ça ne pouvait pas être un produit commun.

Marie-Constance lance le métissage culinaire



Marie-Constance Hubert offre de nouvelles variétés de jus aux Ivoiriens

Au lendemain de sa prise de pouvoir, le président de la République SEM Alassane Ouattara a entrepris des tournées à l'extérieur du pays pour lancer un appel aux Ivoiriens de la diaspora de rentrer au bercail pour investir en Côte d'Ivoire. De sorte à développer le pays d'ici 2020. Cet appel ne semble pas tomber dans les oreilles de sourd. D'autant plus que quelques mois après cet appel, Marie-Constance Hubert Kouadio, conceptrice de Minalier Exotique, société productrice de jus de fruits naturels et de confitures installée à Sète (France) depuis 5 ans a décidé d'investir en Côte d'Ivoire comme le souhaite le premier des Ivoiriens. Pour y arriver, cette jeune femme dynamique a déposé ses valises dans son pays natal à l'occasion du Salon Ouest Africain sur la Franchise. En effet, Marie-Constance Hubert entend installer en Côte d'Ivoire qui lui est très chère, une unité de production de jus de fruits. Au cours d'une conférence qu'elle a animée récemment à Cocody, elle a expliqué que cette unité permettra de résorber un temps soit peu le problème crucial

du chômage des jeunes en leur offrant environ 2000 emplois. La promotrice de Minalier Exotique a indiqué que cette entreprise est un pari tenable du moment où notre pays est un gros producteur de fruits. « Nous avons un fort potentiel fruitier qu'il faut capitaliser », dit-elle d'entrée. En sus, elle a noté que dans la chaîne de commercialisation et de distribution de ces produits, il y a aura forcément de l'emploi pour les jeunes. " C'est déjà un grand pas pour moi surtout que c'est la première fois que je viens au pays pour présenter ce projet », s'est-elle exclamée. Pour l'autre moitié du financement, elle espère que le sérieux de son entreprise qui a déjà pignon sur rue à Sète plaidera en sa faveur. Interrogée sur l'apport qu'elle attend de l'Etat dans cette entreprise, Marie-Constance a répondu sans détours : « Pour moi l'Etat trace le cadre juridique pour permettre aux entrepreneurs d'opérer. Pour le reste, il appartient à l'entrepreneur de faire preuve d'originalité et d'inventivité pour s'en sortir ». Toutefois, elle s'est félicitée du fait qu'un fonds de soutien à l'entrepreneuriat logé au Ministère de l'Industrie incitera les ivoiriens à se lancer dans l'entrepreneuriat. " C'est la seule voie qui s'offre à nous si nous voulons devenir un pays émergent à l'horizon 2020 comme l'a souhaité le Président de la République ", a-t-elle insisté. Notons qu'avant l'installation de l'unité de production, Minalier Exotique a déjà eu un contrat de distribution avec une société de la place qui veut donner un coup de pouce au savoir-faire de Marie-Constance. Ce partenariat permettra aux ivoiriens d'apprécier dans les mois à venir les produits Minalier Exotique qui prônent le concept de métissage culinaire.

R.K.

DOCUMENTS DE PRESENTATION ET DE COMMUNICATION DE LA MARQUE MINALIER EXOTIQUE PLAQUETTES, FLYERS, NOTICES.....

MINALIER EXOTIQUE - « MON ROUTE EXOTIQUE »
Par Dominique Kossodo-Habib

27 ans de formation et 16 ans de savoir depuis plus de 10 ans.
J'ai voulu associer mes traditions Africaines (transmission de mère en fille) et les produits d'exception du Sud de la France.

Ce « concept de métissage culinaire et gustatif » a permis la création de jus de fruits, confitures, sirops, glaces et cocktails originaux, où chaque ingrédient apporte sa touche personnelle, authentique, généreuse et saine.

Avec un cocktail de chacune de mes recettes, je cherche à vous faire voyager à chaque dégustation.

Tous mes produits sont garantis de saveurs et de santé...
Faites vous de bien...

MINALIER EXOTIQUE
Ma volonté constante est de fabriquer des produits sains, goûteux et originaux.

JUS DE FRUITS - CONFITURES - COCKTAILS
SIROPS - GLACES ET SORBETS

Je m'engage tout au long de mes fabrications à :

- Sélectionner rigoureusement les fruits et les fleurs
- Utiliser uniquement des fruits locaux à proximité
- Choisir l'authentique grâce à une sélection des Pays d'origine
- Produire artisanalement en respectant les normes réglementaires pour une qualité garantie
- Privilégier des jus 100% et de la confidentialité avec des produits sans alcool ni conservateur ni colorant ni exhausteur de saveur

Mes produits apportent reconnaissance et garantie de leur petit délice au cocktail pour tous les amateurs de fruits exotiques.

2eme prix concours Herald Gourmand 2012

- Présenté (CTCPA) (de gènes) et CIRAD (Montpellier)
- Concours Du Mielles Confiserie 2012
- Salon de l'Agriculture 2013
- Finaliste du Trophée Gourmand 2010

INTERNATIONALE
pour Saboteurs Africains De La Française
CÔTE D'IVOIRE

Apricot, Peach, Tamarind Cocktail
Apricot and Peach of Roussillon associated with an exotic fruit Tamarind will give you the energy you need.
Creation of *Minalier Exotique*

Hibiscus Flower and Strawberry Cocktail
Flower of Hibiscus or dried Bissap is associated with strawberry from Carpentras. The Hibiscus flower is very good antioxidant
Creation of *Minalier Exotique*

Ginger, Orange, Pineapple Cocktail
Ginger is known for its therapeutic properties
Creation of *Minalier Exotique*

Cocktail Planter
Cocktail Planter, a mixture of 7 fruits, without Alcohol which gives you energy for the day.
Creation of *Minalier Exotique*

Apple and Ginger Cocktail
Awarded 2nd prize in the Herald Gourmand 2012 contest
A delicious mixture of apple juice from the Cévennes has a spicy taste of ginger
Creation of *Minalier Exotique*

Tastes that will surprise and make you travel in strange lands

MINALIER EXOTIC A NEW CONCEPT MIXED CULINARY.
YOU WILL DISCOVER ITS GOURMET CREATIONS OF DELICIOUS AND SURPRISING JAMS

THE MINALIER EXOTIC JAMS ARE GUARANTEED HANDWORK PRODUCTS WITHOUT COLOURINGS OR PRESERVATIVES, GEL AGENTS PECTIN, LIGHT IN SUGAR.

HIBISCUS FLOWER- RED FRUIT EXOTIC	FLAVOUR MANGO PAPAYA PINEAPPLE
SWEET POTATO, MELON, SAFFRON	SWEET POTATO, FIG
MANGO PINEAPPLE	PEACH APRICOT TAMARIND
COCONUT	MELON PEANUTS
HIBISCUS FLOWER AND STRAWBERRY	

ENJOY OUR ORIGINAL JAMS AT BREAKFAST WITH THE WHOLE FAMILY



CONSTANCE KOUADIO

TEL. 06 67 23 84 49

www.minalierexotique.com

