

Vivre au Congo

Le site des expatriés francophones au Congo

les confitures de Mamirène

Marie-Laure Peretti · Tuesday, September 17th, 2019

Une envie de douceur locale en ce début d'année scolaire ?

RV pris avec Irène, franco congolaise et fondatrice de la marque.

Portrait :

Après avoir fait des études en France dans le secteur de la boulangerie pâtisserie confiserie, et avoir « roulé sa bosse », Irène a eu l'envie de revenir au pays.

Dés 2008, elle s'est réinstallée à Pointe-Noire, et il lui est apparu évident de partager son expérience dans la création de confitures avec des fruits locaux : c'est ainsi que sont nées les confitures Mamirène, mélanges équilibrés et parfois originaux des saveurs « exotiques » souvent méconnues des palais européens.

L'évolution de la petite entreprise

Ses premiers cobayes, et non moins fans ont été sa famille proche, puis ses amis, qui lui ont suggéré de partager ses petits pots ...

Après avoir validé ses produits par le service d'hygiène congolais, il lui a fallu se procurer des pots et couvercles : introuvables sur place, ce fut le plus gros challenge pour Irène : les faire venir de France, dont le coût s'est révélé colossal à l'arrivée.

Motivée, Irène n'a rien lâché, sa petite entreprise artisanale bio fait travailler les

« mamans » des marchés Tié-Tié et M'pita, qui lui procurent les meilleurs fruits de saison, et a depuis peu un petit imprimeur qui lui propose des étiquettes autocollantes et adaptées à ses pots.

Son « laboratoire » reste sa cuisine, qu'elle a adaptée pour le nettoyage des fruits, la découpe, la cuisson, et le conditionnement.

Même si nous ne connaissons pas sa recette artisanale, le petit secret d'Irène est de mettre moins de sucre à la cuisson, afin de privilégier le goût du fruit.

Si elle avait moins de 5 parfums à proposer en 2008, sachez que vous pourrez découvrir dès à présent une quinzaine de saveurs originales comme le Safou, la patate douce/lait de coco, Banane plantain/Cannelle, M'boutu (cerises rouges du Mayombe), Tui-téké (fruits rouges du Mayombe) ou le Bissap (fait avec des fleurs fraîches) ...



Irène à la boutique Tchilif Souvenir

Les points de vente :

- Boulangeries : La baguette du chef, pain de sucre, Ispahan

- Spa : il était une fois
- Magasin Tchilif souvenir (dans la galerie de l'hôtel Elaïs)
- le chocolate bar
- supermarché La Pointe

Contact :

Tél : 06 921 42 05

Mail : mamirene.confiture@gmail.com

Crédit photo : MLP

This entry was posted on Tuesday, September 17th, 2019 at 12:00 pm and is filed under [Actualités](#) You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.