



# LES PAINS **BER-BER** DE MAGRÉBIA

## *Une merveille de petit pain !*

ORIGINAUX ET EXOTIQUES, LES PAINS BER-BER DE MAGRÉBIA APPORTENT UN VÉRITABLE VENT DE FRAÎCHEUR DANS LE PAYSAGE DE LA BOULANGERIE ! DÉLICIEUX ET BONS POUR LA SANTÉ, ILS SE SAVOURENT DE MULTIPLES FAÇONS, À TOUTE HEURE DU JOUR !

PAR HÉLÈNE DEMERS

*Pain*  
**ber·ber**  
SERVICES ALIMENTAIRES / FOOD SERVICE

Le 4 mai dernier, au Capitole de Québec, l'émission *VoirGrand.TV*, diffusée à VOX, a couronné son grand gagnant de la saison 4 : Mourad Ghariani, fondateur de Magrèbia. Cet entrepreneur a conquis les juges par l'originalité de ses pains ber-ber, mais aussi par sa personnalité, son style de gestion, l'histoire d'amour derrière l'entreprise, la dimension ethnique du produit, etc. « Ce prix est très gratifiant, car je travaille depuis plus de cinq ans de façon un peu isolée, reconnaît M. Ghariani, qui remporte ainsi 75 000 \$ en services professionnels. Ces prix tombent vraiment à point, et cette émission m'a apporté une visibilité exceptionnelle ! » Dans sa jeunesse, ce Tunisien d'origine a travaillé pour son père, un entrepreneur touche-à-tout dans le secteur de l'agroalimentaire. « Je savais qu'un jour, j'allais lancer une entreprise dans ce domaine. J'ai ça dans le sang. » Il y a six ans, Mourad Ghariani et sa conjointe, Ninon Thibault, étaient à la recherche d'une bonne idée pour créer leur entreprise. Le projet des pains ber-ber a germé lors d'un souper entre amis. Les Berbères sont un peuple très ancien de l'Afrique du Nord, et leur culture est très présente en Tunisie. Pour l'occasion, M. Ghariani avait cuisiné des pains berbères, selon une recette de sa mère. Et les convives en ont raffolé ! « J'ai alors eu l'intuition que ce produit pouvait être porteur. »



### UNE GAMME DE PAINS EXCLUSIVE POUR LES HRI

Fondée en 2007, Magrèbia compte aujourd'hui 15 employés. Au départ, la production visait le marché du détail. Puis, en 2010, M. Ghariani a créé une gamme exclusive pour le secteur des HRI, à la demande des chefs, restaurateurs et traiteurs. Ces pains sont offerts en vrac, en formats de 30, 70 et 100 grammes. Ils sont plus résistants aux manipulations et aux changements de température et se déclinent en neuf saveurs authentiques. « Des ingrédients du soleil issus de la Méditerranée ou de l'Orient. Et généralement, la première bouchée vaut 1 000 mots ! souligne M. Ghariani. Nos pains ne sont composés que d'ingrédients naturels de qualité. On ne fait aucune concession là-dessus : huile d'olive extra-vierge, farine de blé non blanchie et non traitée, et différents gains, selon la recette. » Ces petits délices sont exempts d'agents de conservation artificiels, de sucre ajouté, de gras trans, et même d'allergènes (produits laitiers, noix et œufs),

un atout pour les écoles, centres de la petite enfance (CPE) et hôpitaux ! Quant aux chefs et traiteurs, ils exploitent la polyvalence de ces pains, selon leur créativité : sandwiches en tous genres, burgers, croûtons, etc. Au déjeuner, les pains aux fruits assurent un départ goûteux et nourrissant. Accompagnés de votre garniture préférée, ils remplacent de belle façon bagels, muffins anglais et autres. Aujourd'hui, les pains ber-ber de Magrèbia apparaissent aux menus des restaurants, traiteurs et hôpitaux, mais aussi des grandes chaînes de cafés et de nombreux hôtels reconnus. « Nous avons su répondre à leurs exigences élevées, soutient M. Ghariani. Maintenant, nous présentons nos produits partout où il y a des services alimentaires. Et la réaction est fantastique. » Magrèbia s'est aussi dotée d'un excellent réseau de distribution, grâce à Dubord & Rainville, Dubé Loiselle et Distribution Frigon. Résultat ? De plus en plus de Québécois peuvent savourer les pains ber-ber de Magrèbia !

