



Alexandra et Mickaël, la passion du Goût

Des petits plats pour bébé qui ont du goût,
le vrai goût des aliments c'est possible ?
Good Goût a relevé le défi !

La volonté d'entreprendre

Après une carrière dans la communication en Angleterre, à Paris et dans le Nord, Alexandra, maman de trois filles de 3, 6 et 8 ans avait envie d'entreprendre « je viens d'une famille d'entrepreneur ! Mais j'avais aussi besoin de concret, besoin de m'accomplir personnellement. »

Plusieurs idées émergent mais celle qu'elle retiendra sera les petits plats pour bébé. « En tant que jeune parent, je ne trouvais pas dans le commerce des produits qui correspondent à mes attentes à savoir le vrai goût des aliments ». Grâce à une étude de marché approfondie, Alexandra identifie clairement un manque.

« Ce projet était complet. Il regroupe plusieurs sujets qui me sont chers : le plaisir de bien manger - je suis une bonne vivante ! - responsable - contribuer au développement du goût chez le bébé - et respectueux de la planète - des produits bio et un emballage réduit au minimum ! »

La machine est lancée ! Elle s'attaque à la mise en place d'un cahier des charges avec le soutien du service nutrition de l'Institut Pasteur de Lille et d'Adrianor, un cabinet de recherche et développement en agro-alimentaire. « Les acteurs de la région nous ont bien aidés dans notre démarche. » Nous, c'est Mickaël qui rejoint Alexandra dans l'aventure. Lui aussi sensible au bien manger, au bio, au développement durable et papa de deux jeunes enfants de 3 ans et 8 mois.

« Mickaël a les compétences que je cherchais. Nous nous complétons. Il est plus sur la partie commerciale et gestion et moi sur la partie développement produit, marketing. »

Des recettes de Chef !



Pour « sublimer » le goût des légumes, qui de mieux qu'un Chef ? Alexandra découvre la cuisine de Michel Reutenauer qui tient le

Carré des Sens à Villeneuve d'Ascq. Elle tombe sous le charme de sa cuisine et du cuisinier ! « Michel est quelqu'un de profondément généreux. » Papa de 2 enfants, il apporte son soutien à Alexandra et Mickaël dans l'aventure et relève le défi de préparer des recettes qui respectent le cahier des charges et répondront aux besoins nutritionnels des bébés en fonction de chaque âge. « Dans chaque recette nous mettons au moins 60% d'un légume à l'honneur ! Par exemple dans la recette de sauté de porc à la patate douce, vous trouverez 66% de patates douces, un peu de carottes et d'oignons que nous avons fait revenir avec le sauté de porc (8%) et une pointe de jus de pamplemousse pour couper le côté parfois un peu



écœurant de la patate douce. Bref, chaque ingrédient a été soigneusement choisi pour une bonne raison ! »

Pari gagné ?

« Les repas bébé sont commercialisés depuis août 2010. Chronodrive a été un des premiers distributeurs à nous faire confiance et nous venons d'être référencés sur le plan national par Biocoop, une chaîne de plus de 320 magasins à travers la France ! »

Des nouvelles recettes arrivent en mars comme le tajine de potiron au boulgour et pointe d'abricots secs et courant 2011 des recettes mono légumes pourront régaler les papilles des bébés à partir de 4 mois et rien que des bébés !

Hélène Holvoet



Pour connaître les différentes recettes, les points de vente
et en savoir encore plus ! www.goodgout.fr