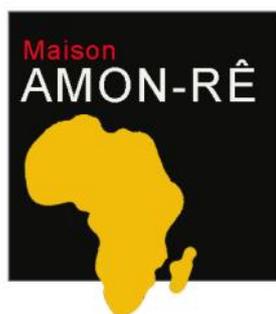


DOSSIER DE PRESSE

MAISON AMON RÊ

2024



SOMMAIRE

En quelques mots

Mot du Gérant

Histoire des jus Amon Rê

Identité de la marque

Nos valeurs

Distinction et récompense

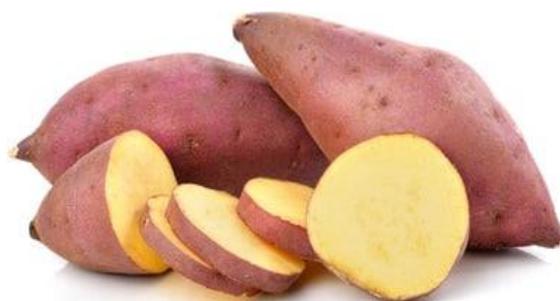
Description des produits

Détail du processus
artisanal

Sources

Contact

EN QUELQUES MOTS



Les jus Amon-Rê : Des ressources naturelles à l'esprit traditionnel

Passionné par les produits naturels et artisanaux, Dodji Mahouignito Djehouty OLOU a toujours été inspiré par les méthodes de fabrication traditionnelles, ancrées dans un profond respect de la nature. Fort de son expertise en biologie, il a su exploiter les bienfaits des fruits et des céréales pour les transformer avec soin en jus savoureux. En 2010, il entame la fabrication de ces jus naturels utilisant l'écorce de bananes, d'oranges, le zeste de citron, des tubercules comme la patate douce, l'igname, le manioc, des feuilles, des fleurs et des plantes comme l'hibiscus ainsi que de céréales tels que le riz, les lentilles et le maïs. Ces jus, à la fois nourrissants et rafraîchissants offrent une expérience unique en combinant hydratation et satiété en une seule gorgée. Bien plus qu'une simple boisson, ils proposent un voyage sensoriel au cœur des saveurs tropicales imprégnées de l'essence vibrante de l'Afrique.

Chez Maison Amon Rê, nous valorisons un savoir-faire artisanal pour fabriquer des jus savoureux aux bienfaits prodigieux pour la santé. Chaque jour, nous mettons un point d'honneur à respecter l'humain et la nature en offrant des produits qui allient la qualité, l'authenticité et l'originalité. Notre ambition est de transmettre ces valeurs aux générations futures en élaborant des recettes innovantes et responsables en harmonie avec notre éthique et notre engagement pour un monde meilleur."



Dodji Mahouignito Djehouty OLOU
Gérant

HISTOIRE DES JUS AMON RÊ

L'histoire des jus Amon-Rê commence en 2010, année durant laquelle Dodji Mahougnito Djehouty OLOU entame son doctorat d'astrobiologie sous la direction de Florence RAULIN CERCEAU, Astrophysicienne et Astrobiologiste du Museum National d'Histoire naturelle de Paris. L'Astrobiologie est une science multidisciplinaire qui étudie le vivant dans l'Univers : sur terre et dans l'espace. Elle fait appel aussi bien à la géologie, aux sciences physiques à la chimie, à l'astronomie, à la philosophie en plus de la biologie.

En étudiant le vivant, l'astrobiologie est donc amenée à étudier le fonctionnement de la vie aussi bien animale que végétale. L'une des particularités de l'astrobiologie est l'étude des briques ou de la composition du vivant afin de mieux comprendre l'apparition de la vie terrestre. En élargissant la composition du vivant terrestre cela m'a conduit à étudier la composition du vivant végétaux tels que les écorces des fruits, les tubercules ou encore les céréales. C'est alors qu'il découvre que l'écorce des fruits contient généralement une concentration plus élevée de nutriments que la chair. Par exemple, selon une étude publiée dans la revue Science Direct, la peau de la mangue présente des propriétés antioxydantes et anticancéreuses plus intéressantes que la chair elle-même. Il comprenait alors mieux la raison pour laquelle au Bénin lorsqu'il était enfant, on consommait beaucoup la peau des mangues.

Par la suite, en étudiant les travaux du savant africain de la Guadeloupe Niousséré Kalala Omotunde, l'idée lui est venue de transformer la peau des fruits en jus afin qu'ils soient plus facilement consommables car bien que toutes les peaux de fruits et légumes soient comestibles, elles ne sont pas nécessairement très digestes. En les transformant en jus, elles deviennent pour nous non seulement plus digestes mais aussi nutritionnellement plus bénéfiques.

C'est ainsi que commença la fabrication des jus d'écorce de bananes, d'écorce d'orange, de zeste de citron mais aussi de tubercules (patate douce, pomme de terre, igname, manioc), de céréales (riz, maïs) et de plantes... Outre son intérêt rafraichissant, la consommation de tubercules et de céréales sous forme de jus a un double intérêt : celui de pouvoir assouvir notre soif et celui de pouvoir nous rassasier ! Ainsi, consommer des jus de tubercules et de céréales, c'est boire et manger dans un même élan !

IDENTITE DE LA MARQUE

Nous croyons en l'importance de préserver les méthodes artisanales pour créer des produits authentiques respectueux de la nature et bénéfiques pour la santé . Chaque bouteille est le fruit d'un travail minutieux dans le respect des ingrédients et du savoir-faire traditionnel.

NOTRE MISSION

Promouvoir la santé et le bien-être grâce à des jus artisanaux et innovants tout en contribuant à la réduction des déchets alimentaires.

NOTRE VISION

Devenir un leader dans le secteur des boissons artisanales, reconnue pour son engagement envers la durabilité et la qualité exceptionnelle de ses produits.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Les jus Maison Amon-Rê sont fabriqués à partir d'écorces de fruits, de tubercules, de plantes et céréales issus de l'agriculture biologique que nous broyons avant d'y extraire le jus. Notre objectif est de valoriser pleinement la matière première en transformant fruits et légumes en de délicieuses boissons entièrement naturelles. Nos jus ne contiennent aucun concentré, conservateur ou colorant. Sauf cas très exceptionnel comme le Bissap (l'hibiscus) ou la menthe, il n'y a aucun ajout d'eau ou de sucre. La douceur naturelle de nos jus provient principalement de la banane et parfois de l'ananas. Nous défendons l'idée d'un pur jus tel que la nature l'aurait souhaité.

NOS VALEURS

Créativité

Concevoir des recettes innovantes et originales associant saveurs tropicales et savoir-faire artisanal

Authenticité

Produire des jus fidèles à leurs origines naturelles

Durabilité

Assurer une fabrication respectueuse de l'environnement et des ressources

Bien-être

Offrir des produits riches en nutriments bénéfiques pour la santé et le bien-être des consommateurs

DISTINCTION ET RECOMPENSE

Reconnaissance internationale

Ambassadeur de Solutions pour l'Afrique - Médaille d'Honneur en Or

Dodji Mahouignito Djehouty OLOU a été nommé *Ambassadeur de Solutions pour l'Afrique* par Léonce HOUNGBADJI, Président fondateur de l'association Notre Voix et de la Semaine l'Afrique des Solutions. Il sera décoré par la Médaille d'Honneur en Or pour ses nombreuses et impressionnantes contributions dans le domaine agro-alimentaire comme étant l'inventeur de jus élaborés à partir d'écorces de fruits, tubercules, plantes et céréales offrant des saveurs authentiques et tropicales aux bienfaits prodigieux pour la santé. En mathématiques, ses 48 théorèmes révolutionnent en simplifiant les calculs de multiplication et de division grâce à des formules basées sur l'addition et la soustraction. Sa philosophie propose une théorie audacieuse plaçant le vide et le rêve au cœur des éléments fondamentaux de l'univers en écho aux réflexions de Descartes sur le doute et l'existence. En astronomie, il explore les frontières de l'espace avec des micro-fusées et des drones qu'il envoie dans l'atmosphère. Il se distingue comme l'un des visionnaires les plus polyvalents de sa génération. Deux de ses ouvrages majeurs, *Le Manuel général de philosophie pour l'État fédéral de Kemet* et *Le Manuel scolaire d'histoire militaire pour l'État fédéral de Kemet (les grandes victoires militaires de l'histoire africaine)* sont inscrits au programme scolaire béninois à tous les niveaux comme l'indique l'arrêté ministériel 138 du Bénin de 2022 (p. 7 et p. 15). Ces livres soulignent l'importance de la pensée africaine dans les domaines de la philosophie et de l'histoire.

Ce prix marque son influence positive et durable pour le développement du continent africain avec une cérémonie de remise prévue en septembre 2024 à Paris et en octobre 2024 à Rabat.



DESCRIPTION DES PRODUITS

**Nom du Produit :**

Jus d'écorce de banane

Ingrédients :

Ce jus est composé d'écorce de banane sans ajout de sucre ni d'additifs.

Caractéristiques :

Sa teneur en fibres est considérablement supérieure à celle de la chair du fruit. Il favorise donc un bon transit, une meilleure digestion et une bonne santé intestinale. Riche en magnésium et en potassium. Anti-stress, anti-fatigue, bon pour le cœur, les muscles et l'assimilation du calcium.

Avantages santé :

Pour ses vitamines B6 et B12, il agit sur le système nerveux et le cerveau, contribuent à la multiplication cellulaire et boostent le fonctionnement du système immunitaire.

Utilisation :

À consommer de préférence pour le petit-déjeuner et le goûter pour un regain d'énergie ou après tous vos repas pour faciliter une bonne digestion.



Nom du Produit :

Jus de maïs

Ingrédients

Maïs, banane sans composition chimique

Caractéristiques :

- Source de protéines, de lipides et de fibres, le jus de maïs est un aliment nourrissant et très digeste.
- Antioxydant, le jus maïs permet de prévenir les dommages causés par les radicaux libres sur l'organisme.
- Très riche en potassium, le jus de maïs est diurétique et permet d'augmenter considérablement le volume des urines. Il est précieux en cas de calculs de la vessie, de goutte, de coliques néphrétiques, de cystites et d'affections inflammatoires aiguës ou chroniques de la vessie.
- Allié anti cholestérol : Le jus de maïs, comme le radis, contient une grande quantité d'acides gras insaturés (polyinsaturés et monoinsaturés). Grâce à ces acides gras insaturés le mauvais cholestérol "LDL" disparaît pour ne laisser place qu'au bon cholestérol "HDL"
- Une autre bonne nouvelle, le jus de maïs convient aux intolérants au gluten !
- Bon pour vos yeux : Riche en lutéine et zéaxanthine, deux puissants antioxydants de la famille des caroténoïdes, le jus de maïs protège à la fois la rétine des radicaux libres et s'oppose à la dégénérescence maculaire.

Avantages santé :

Bienfaits du jus de maïs d'Amon Rê : La première raison, c'est qu'il s'agit d'un jus totalement naturel, sans produit chimique. Ensuite, c'est parce qu'il est très bon au goût et pour votre santé. Le maïs contient aussi du potassium, un minéral qui favorise une bonne tension artérielle et fonction cardiaque, ainsi que de la vitamine A. En plus de protéger contre le déclin cognitif, la vitamine A soutient le système immunitaire et aide à former les muqueuses des voies respiratoires.

Utilisation :

À consommer de préférence pour le petit-déjeuner et le goûter pour un regain d'énergie ou après tous vos repas pour faciliter une bonne digestion.

**Nom du Produit :**

Jus de manioc

Ingrédients :

Ce jus est composé de manioc et banane sans composition chimique

Caractéristiques :

Par sa teneur élevée en glucides et en fibres, il aide à augmenter l'endurance sexuelle, à réguler la glycémie, à améliorer la santé des ovules et des spermatozoïdes, à réduire le risque de malformations congénitales. Ses phytoœstrogènes stimulent l'ovulation et la fertilité, ce qui augmente les chances d'une femme de tomber enceinte. Soulage les problèmes d'estomac, les irritations du côlon. Lutte contre la constipation, la diarrhée. Favorise le transit intestinal.

Avantages santé :

Riche en vitamine A, B, C, E, ce tubercule fournit également un grand apport en magnésium, en sels minéraux, en fer, en calcium. Elle contient aussi du potassium, du sodium, du phosphore, du manganèse et du zinc.

Utilisation :

À consommer de préférence pour le petit-déjeuner et le goûter pour un regain d'énergie; ou après tous vos repas pour faciliter une bonne digestion.

DETAIL DU PROCESSUS ARTISANAL

Sélection des ingrédients :

Les ingrédients utilisés sont soigneusement sélectionnés auprès des magasins comme Biocoop, la vie claire ou Leclerc mais aussi auprès de producteurs locaux qui partagent les valeurs de respect de l'environnement, de l'engagement pour une agriculture durable.

Préparation des ingrédients :

Bien qu'ils soient issus de l'agriculture biologique, les fruits sont lavés au vinaigre et bicarbonate, épluchés à la main pour préserver toute leur fraîcheur et leur saveur. Les écorces sont délicatement manipulées pour en extraire les nutriments et les arômes.

Extraction du jus :

Les ingrédients comme les écorces de fruits sont broyés à froid avant d'y extraire les jus avec une méthode qui permet de conserver un maximum de vitamines et de nutriments. Cette technique artisanale assure également une texture et un goût authentique.

Mélange

Les différents ingrédients sont mélangés avec soin pour créer des combinaisons harmonieuses, équilibrées et parfumées.

Stérilisation des bouteilles

Avec l'utilisation d'un stérilisateur

Mise en bouteilles

Le jus est ensuite embouteillé à la main dans des bouteilles en verre sans ajout de conservateurs pour une fraîcheur garantie.

Etiquetage

Manuellement avec autocollant

SOURCES



www.instagram.com/lesjusamonre

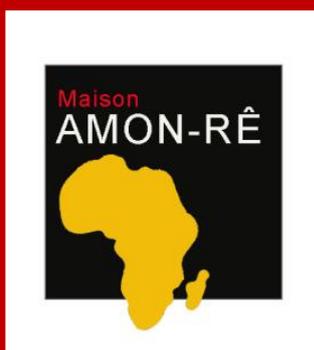


[www.https://www.facebook.com/cyrille.olou?locale=fr_FR](https://www.facebook.com/cyrille.olou?locale=fr_FR)

<https://meryptahpasashatou.wordpress.com>



www.meryptahpasashatou.wordpress.com



CONTACT

MAISON AMON RÊ
19 RUE DES SABLES
49400 SAUMUR
Tel: 06.50.10.89.08
Email: djehoutyolou@yahoo.com

CONTACT PRESSE

Sandra NORVAL
Tel: 06 77 34 54 11
Email: sandra.norval@yahoo.fr