YAR

LA FUSION DES SAVEURS

Coumba NIANE
Directrice & Fondatrice de YAR

+ 33 7 53 97 70 37

yar.saveurs@gmail.com

www.yar-saveurs.com

YAR SAVEURS

YAR, la Fusion des Saveurs

Éveillez vos papilles et Faites voyager votre palet !

Notre vision

YAR : les produits africains 100% naturels aux multiples saveurs et une entreprise qui favorise l'insertion dans l'économie sociale et solidaire.

Qui sommes-nous ?

L'Afrique, au goût de **YAR**, sa fondatrice, *Coumba Niane* en a fait son pilier et sa force !

Originaire du Sénégal issue de la banlieue parisienne, *Coumba Niane* est une femme africaine qui n'hésite pas à s'engager quand l'occasion se présente pour notre Terre Mère.

Cette jeune femme quadragénaire, mère de 4 enfants, pleine d'entrain et d'énergie avait un rêve :
Faire connaître au grand public les produits du terroir de cette belle Afrique, regrettant d'être uniquement « vendus » dans des boutiques africaines dîtes exotiques !

C'est sa manière de faire connaître les richesses méconnues de l'Afrique avec pour seul objectif de donner de l'allure, de la valeur à ses produits naturels gorgés de vertus et de mérites.

De là, naît **YAR** ! signifiant en dialecte africain peulh : BOIRE.

YAR, la Fusion des Saveurs

Éveillez vos papilles et Faites voyager votre palet !

Depuis février 2017, *Coumba Niane* rehausse ses manches et enfile son tablier pour faire de **YAR** la marque de produits africains qui vous transportera dans l'univers des saveurs.

Elle décide donc de se former dans des laboratoires d'incubateurs culinaires de renommés tels que Plaine des Saveurs par le biais de la Miel, qui accompagne les porteurs de projets dans le domaine alimentaire.

Dans ce laboratoire professionnel de cuisine, elle y apprend à tester, réaliser son produit, ses recettes et à travailler son offre. Elle démarre par produire ses produits naturels à la fleur d'hibiscus (dît «bissap) et le gingembre.

Développera, par la suite, une gamme de produits, au franc succès (*virgin mojito gingenmbre, dakar sunrise.*.) qu'elle vendra en participant aux évènements estivales de Paris et le reste de la France (tels que : *paris plage, festival free market,marche des canaux* ..).

Sa soif continuelle d'apprendre amène *Coumba Niane*, quand l'occasion se présente, à participer au séminaire HEC, juillet 2017. Entourée d'une centaine de femmes d'entreprises comme elle, ce lieu d'échanges lui apprend l'art du métier de chef d'entreprise. D'ailleurs, la présence de personnalités comme Hapsatou SY lors de ce séminaire n'ont fait qu'accentuer la niak de *Coumba Niane* pour poursuivre ce rêve.

Ce rêve de faire découvrir les saveurs de l'Afrique prend encore plus de valeurs aux yeux de sa fondatrice, *Coumba Niane,* en inscrivant **YAR** dans l'économie sociale et solidaire.

En effet, **YAR** souhaite accompagner avant tout « nos mamans africaines » pour la plupart analphabètes et issues des quartiers populaires à travers la formation, la transformation alimentaire et la création d'emploi. Des mamans qui ont un savoir-faire culinaire que **YAR** veut mettre en Avant.

Une opportunité, aussi, d'en faire profiter les femmes paysannes africaines du Sénégal et d'Afrique en général. Car cela créera une passerelle avec les femmes africaines de France sous le groupement d'intérêt économique Leydi Men en les formant à travers les techniques d'agricultures, de transformations et autres.

YAR, la Fusion des Saveurs

Éveillez vos papilles et Faites voyager votre palet !

Notre mission

YAR repose sur la production et la transformation de produits naturels, sans COLORANT et sans CONSERVATEUR.

En effet, **YAR** est très soucieux du bien-être et du bien manger, c'est pour cela que tous ses produits artisanaux sont, à la fois, allégés en sucre et 100% naturels.

Chez **YAR** c'est la politique du **ZÉRO DÉCHET :** « Rien ne se Jette & tout se Transforme ! ».

Prenons l'exemple de la fleur d'hibiscus (dît "bissap") que l'on produit en 3 étapes :
Après l'extraction de la fleur pour la production du jus de bissap, nous la récupérons pour produire le sirop de bissap. Enfin, après avoir récupéré le sirop, nous transformons le reste des fleurs en confiture de bissap.
Et cela, pour l'ensemble des produits **YAR**.

Cet aspect primordial nous amène à garder les valeurs nutritives de chaque produit sans le dénaturer !

Une spécialité qui s'étend sur la recherche et le développement d'une large gamme de produits naturels et biologiques et ce autour de plusieurs saveurs :

- Pâtisseries et confiseries africaines : biscuits de gingembre, cookies de gingembre, glaces à la fleur d'hibiscus (bissap), confitures confits au bissap, gingembre...

- Boissons (*froides et chaudes*) à base de fruits exotiques : jus de bissap, jus de gingembre/ananas, jus de tamarins/vanille ou de baobab/goyave avec ses sirops de bissap et de gingembre mais aussi ses fameux et incontournables Virgin Mojito au gingembre ou à la fleur d'hibiscus.
Sans oublier son délicieux thé kinkéliba et son café touba.

Comment ? en offrant ses services sous différentes formules pour tout évènements professionnels ou extraprofessionnels (cocktail d'entreprise, d'associations, de salons...) mais aussi en envisageant à long terme de s'orienter dans la vente additionnelle de ces produits phares dans des épiceries fines, boutiques de proximité et grandes enseignes de supermarchés.

YAR, la Fusion des Saveurs

Éveillez vos papilles et Faites voyager votre palet !

LA FUSION DES SAVEURS

Nos boissons froides

• **Jus à la fleur d'hibiscus :"** *le Bissap"*

Son goût acidulé et intense à la couleur pourpre regorge de vertus.

Le nom bissap vient de son appellation wolof (une des langues du Sénégal) .

Les fleurs et les feuilles de bissap sont consommées presque partout sur le continent africain. On lui attribue des propriétés digestives, tonifiantes et diurétiques. Ses calices rouges, qui lui valent son étonnant succès, servent à la préparation de jus, de sirops, d'infusions, de sauces et de confitures.

Ce rubis rouge est idéal pour les périodes estivales. Peu coûteuse et rapide à faire, on la préférera autant les jours de fêtes en Afrique.

• **Jus de gingembre :** *"Le Ginger"*

Cette boisson est aussi rafraichissante et épicée que bonne pour la santé. Le gingembre, cet ingrédient qui présente tout un tas de bienfaits, antioxydant, anti-inflammatoire, facilite la digestion, antiviral. Un jus que l'on retrouve dans beaucoup pays d'Afrique de l'Ouest, à consommer en début ou en fin de repas, à servir glacé de préférence.

• **Jus de ditakh**

Ce jus riche en vitamine C, est délicieux et très apprécié au Sénégal. Le Ditakh est un fruit rond pourvu d'une coque épaisse. Par ailleurs, le fruit disposerait également de vertus thérapeutiques utilisé dans le traitement de la toux, l'angine, le rhume et les douleurs de reins.

YAR, la Fusion des Saveurs

Éveillez vos papilles et Faites voyager votre palet !

• **Jus de gingembre /ananas : "***l'Élixir***"**

Ce mélange de saveurs aux pulpes d'ananas est une boisson très désaltérante et très équilibrée en sucre et acidité, parfaite pour les journées d'été.

• **Jus de tamarins/ vanille :** *"le Indian Ocean"*

Le jus de tamarin aux extraits naturels de vanille des îles au goût légèrement acidulée favorise la digestion, calme la douleur. Ce breuvage stimule le système hépatique, rénal et nerveux reconnu pour être un antioxydant.

• **Jus de baobab/ goyave :** *"le Sahel"*

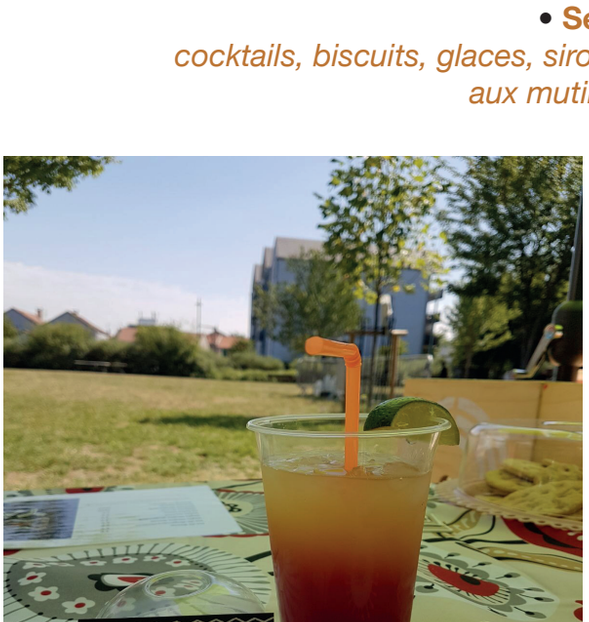
La pulpe des fruits frais ou séchés mêlée à de l'eau fournit une boisson rafraîchissante appelée bouye ou jus de bouye. L'usage traditionnel médical de la pulpe est répandu en Afrique, en particulier comme matière première à consistance pour nettoyer les plaies. De par sa richesse en nutriments, elle constitue à elle seule un excellent complément pour la remise en forme en ce début de printemps. Une délicieuse boisson de bien-être à la saveur unique et légèrement acidulée aux légers parfums de goyave.

• **Jus de ditakh :**

Ce jus riche en vitamine C, est délicieux et très apprécié au Sénégal. Le ditakh est un fruit rond pourvu d'une coque épaisse. ... Par ailleurs, le fruit disposerait également de vertus thérapeutiques utilisé dans le traitement de la toux, l'angine, le rhume et les douleurs de reins.

• **Ses autres délices**

cocktails, biscuits, glaces, sirops, confitures, madeleines miel gingembre...
aux mutilples saveurs d'Afrique



DAKAR SUNRISE

BISCUITS AU GINGEMBRE

Nos boissons chaudes, du bonheur plein les tasses !

• Thé kinkéliba

Utilisé en médecine traditionnelle, ce thé a pour vertu de faciliter la digestion.

Originaire d'Afrique de l'Ouest, cette boisson s'utilise en infusion contre la constipation, pour stimuler la fonction biliaire. Également efficace comme anti-inflammatoire et antibactérien et dans la protection des cellules hépatiques:

- *Thé kinkéliba à la citronelle a pour vertu des effets antispasmodiques, toniques digestives et calmantes*
- *Thé kinkeliba au clou de girofle et la menthe reste anti-inflammatoire et apaise les douleurs musculaires*

• Café touba

On l'appelle Touba en rapport avec la ville sainte de la confrérie des mourides : la ville de Touba au Sénégal.

Une boisson aussi noire que l'encre, remède contre de nombreux maux, en particulier les maux d'estomac, de diabète, le cancer du foie et sans doute certains autres cancers.

YAR, la Fusion des Saveurs

Éveillez vos papilles et Faites voyager votre palet !

Les Rendez vous chez YAR

Le 26 avril et 23 juin 2017:

Vente de boissons **YAR** devant le jury et la clientèle du courtier VESPIREN
Sur la Terrasse de Vespiren (93)

Le 4 mai, 30 juin et 1er juillet 2017:

Vente de boissons **YAR** lors de la vente de vêtements et accessoires africains " wax"
A Paris(Illème)

Le 20 mai 2017:

Vente de boissons et biscuits **YAR** lors du Salon le Shop valorisant les produits et savoir-faire locaux
A la Salle de la Légion d'Honneur de Seine St Denis(93)

Le 21 juin 2017:

Vente de boissons et biscuits **YAR** pour l'incubateur de Plaine des Saveurs
A la Courneuve (93)

Le 21 juin 2017:

Commande des produits **YAR** de la communauté musulmane pour leur invitation auprès de la délégation de la Mairie du Vésinet pour la rupture de jeûne
Au Vésinet (78)

YAR, la Fusion des Saveurs

Éveillez vos papilles et Faites voyager votre palet !

YAR
LA FUSION DES SAVEURS

Les Rendez vous chez YAR

ISCOM

Le 28 juin 2017:

Dégustation des boissons **YAR** à l'école de communication ISCOM
A Paris (Vème)

Le 8 juillet 2017:

Vente des boissons **YAR** pour l'inauguration de l'avenue street art
A Seine Saint Denis(93)

Juillet 2017(17,20,25,26,27,28 et 31) et Août 2017(2,7,15,13,19,18,20,31):

Ventes des boissons **YAR** à Paris Plage et la Marche des Canaux
A Paris La Villette (XIXème)

Le 29 et 30 juillet 2017:

Vente des boissons **YAR** lors du festival Free Market
Bobigny (93)

HEC PARIS

Le 19, 20 et 21 septembre 2017:

Formation à l'incubateur HEC "summer camp" pour les femmes entrepreneurs de banlieue
Paris (Vème)

YAR, la Fusion des Saveurs

Éveillez vos papilles et Faites voyager votre palet !

Les Rendez vous chez YAR

Le 28 juin 2017:

Vente et dégustation des boissons froides et boissons chaudes **YAR** lors des Jardins ouverts :
A l'Auberge de Saint-Denis & Start Up de Banliieue(93)

Le 16 octobre 2017:

Dégustation de boissons **YAR** organisée par l'Association AA92 de Villeneuve la Garenne en présence *de Mr Julien Denormandie secrétaire d'Etat auprès du ministre de la Cohésion des Territoires, le Maire de la ville Mr Alain-Bernard BOULANGER, la Sous-préfet et d'autres autorités, délégations et associations du département*
A Villeneuve la Garenne (93)

Le 17 octobre 2017:

Dégustation de boissons **YAR** lors des rencontres de la Plaine Commune Promotion et de la Miel
A Saint- Denis(93)

Le 19 octobre 2017:

Vente de boissons **YAR** à la BOND'INNOV, l'incubateur de projets innovants et entreprenairat Nord/Sud
A Saint Denis (93)

YAR, la Fusion des Saveurs

Éveillez vos papilles et Faites voyager votre palet !

YAR
LA FUSION DES SAVEURS

Les Rendez vous chez YAR

Le 4 et 5 novembre 2017:

Vente et dégustation des boissons froides et boissons chaudes **YAR** lors des du Nil de Paris organisée par Black'Art, la marque qui vise à promotionner les Arts et Métiers issus de la Culture Noire :
Au Louvre, Paris (1er)

Le 9 novembre 2017:

Vente de boissons froides et boissons chaudes **YAR** lors de la visite inaugurale de la Terrasse des Canaux en présence d'Anne Hildalgo, Maire de Paris et Nicolas Hulot, Ministre de l'écologie
A Paris (XIXème)

m19 mairie dix-neuf

MAIRIE DE PARIS

Le 16 novembre 2017:

Prestations de boissons froides et boissons chaudes **YAR** pour la Mairie du 19ème
A Paris (XIXème)

Le 14 novembre au 24 novembre 2017:

Vente de boissons froides et boissons chaudes **YAR** pour la Quai des Créateurs permettant aux entrepreneuses de vendre leurs produits dans un espace de la RATP
A Gallieni (93)

Le 25 novembre 2017:

Prestation de boissons froides et boissons chaudes **YAR** pour la Quai des Créateurs permettant aux entrepreneuses de vendre leurs produits dans un espace de la RATP
A Paris

YAR, la Fusion des Saveurs

Éveillez vos papilles et Faites voyager votre palet !

Les Rendez vous chez YAR

Le 15 décembre 2017: *Soirée des Champions*

Prestation de boissons **YAR** à la Mairie de St Denis de la Réunion lors de la soirée des champions sportifs de Saint Denis

À la Mairie de St Denis, La Réunion (974)

Le 16 décembre 2017:

Vente de boissons **YAR** à la Mairie de St Denis de la Réunion lors de l'évènement Jeunesse en Lèr touchant plus de 3000 jeunes.
À la Mairie de St Denis, La Réunion (974)

YAR

LA FUSION DES SAVEURS