

**LE COMITE DEPARTEMENTAL DU TOURISME DE MAYOTTE, EN PARTENARIAT AVEC
OUANGANI PRODUCTION VOUS INVITENT A UN POINT PRESSE AUTOUR DE
L'INAUGURATION DU « BAR A JUS » SITUE A L'AEROPORT DE DZAUDZI MAYOTTE,
LE LUNDI 30 NOVEMBRE 2015 A 9 HEURES.**

Le BAR A JUS, comme son nom l'indique, est le lieu de découvertes des saveurs de Mayotte : jus de fruits frais, brochettes de fruits, coco à boire, glaces aux saveurs locales... ceci, à l'arrivée et au départ de Mayotte, comme pour garder un peu de l'île lorsque l'on quitte le département.

M. Soulaïmana Chadhuili, créateur et propriétaire de ce projet, **inaugure officiellement son nouvel espace, le lundi 30 novembre 2015, à 9h à l'aéroport de Dzaoudzi.** La presse locale est cordialement invitée à venir découvrir une des vitrines de ce que Mayotte exporte régulièrement, de par les voyageurs, et par les soins du CDTM à travers les événements extérieurs (salons, Foires, festivals) en Métropole, en Allemagne, à la Réunion...

Ce nouveau bar à jus, est situé à côté de l'espace Accueil du Comité Départemental du Tourisme, une invitation à découvrir un peu de Mayotte...

Qui est M. Soulaïmana Chadhuili ?

Natif de Mayotte, et après un séjour de quelques années en métropole, M. Soulaïmana Chadhuili revient à Mayotte, et reprend en 2007 l'exploitation familiale de 2 hectares située dans le centre de l'île, à Ouangani. En 2009, Soucieux de valoriser ses fruits et légumes, il crée la société **Ouangani Production** et se lance dans la transformation agroalimentaire. Il lance une gamme de produits variés de jus et nectars de fruits tropicaux et axe sa communication autour de celle-ci. C'est en 2011 qu'il inaugure son 1^{er} « Bar à jus » au cœur du jardin botanique de Coconi, puis un autre en 2014 à l'aéroport de Dzaoudzi-Pamandzi. Désireux de valoriser également la gastronomie mahoraise, il développe une gamme de plats traditionnels en bœufs (Mataba, Ambrevade, Poutou) et propose des journées agrotouristiques autour de la fabrication et découverte de ce plat emblématique de Mayotte, qui est le Mataba.

Membre fondateur de l'association Saveurs et Senteurs de Mayotte, il élabore ses produits à l'atelier agroalimentaire de Coconi mais projette de construire son propre atelier de transformation un futur proche.

CONTACTS :

Ouangani Production / M. Soulaïmana Chadhuili :

0639 67 05 62

Association Saveurs et senteurs / Morgane

06 39 09 82 29

**COMMUNIQUE
DE PRESSE**

Mamoudzou, le 23 novembre 2015

CONTACT PRESSE / Comité Départemental du Tourisme de Mayotte

Mouniati AHAMED

Chargée de projets Communication – Promotion

GSM : 0639 25 71 13 – Tél : 0269 61 09 09

Mail : mouniati@mayotte-tourisme.com

COMMUNIQUÉ
DE PRESSE

