

PORTRAIT D'UN MEMBRE



M Chef est un univers en soi, qui se décline en deux grandes avenues. Une route des épices comme direction choyée, où se côtoient de savoureux mélanges parfaitement équilibrés. Puis, dans un chemin de moins en moins fréquenté, un service sur mesure, grâce auquel une chef passionnée vient vous sustenter où que vous vous trouviez.

Naturel culinaire

Cette chef est Marie-Dominique Rail. Son parcours pour en arriver à la mise sur pied de cette entreprise débute dès son jeune âge. En plus d'être inspirée par sa grand-mère qui, selon ses dires, préparait les **desserts avec brio**, sa passion s'émanipe grâce à l'amalgame des cuisines de ses voisines d'origine juive, turque, haïtienne et québécoise. C'est ainsi que, dès l'âge de 16 ans, elle besogne dans les cuisines d'un restaurant. Puis, en 2000, elle décide d'apprendre les **bases de la cuisine à l'ITHQ**. Avant de travailler pendant 10 ans dans des restaurants français de la métropole.



Se lancer en affaires

Avec l'accumulation de toutes ses expériences, la demoiselle, **créative** en tous points, ressent le besoin de lancer sa propre entreprise. C'est ainsi qu'en alliant son doux prénom à sa grande qualité de chef cuisinière, elle fonde l'entreprise M Chef en 2009. Depuis son lancement, le volet de services gastronomiques à domicile est très prisé. Ce qui s'explique certainement parce qu'elle propose un **service entièrement personnalisé** – tenant compte des restrictions alimentaires – à un prix abordable et clé en main. Elle prend en effet tous les détails du repas sous son aile, afin d'offrir à ses clients une superbe expérience. De plus, elle se fait apprécier en discutant tout naturellement avec ces derniers durant la préparation du repas, sans hésiter à donner des conseils de pro et à répondre aux questions des gourmets. Artiste dans l'âme, Marie-Dominique sait aussi faire profiter les convives de sa passion pour le piano, en exécutant une **pièce au piano** au moment où les invités dégustent leur dessert!



Création assaisonnée

En tant que chef en déplacement, la réalité de Marie-Dominique est donc celle d'un proche contact avec ses clients. C'est ainsi qu'au fil des repas, ceux-ci expriment leur désir de **solutions pour faciliter la préparation** de recettes à la maison, inspirées de son savoir. À l'écoute de ses interlocuteurs, l'idée mijote... Jusqu'à ce qu'elle décide de se spécialiser dans la création de **mélanges d'herbes et d'épices!** C'est d'ailleurs sur cette avenue que seront bientôt concentrées toutes ses énergies.

Sa spécialité : offrir des mélanges ethniques pour toutes les catégories d'aliments, afin de partager toute la variété de ses propres expériences. Tant les viandes, les poissons et fruits de mer, que les légumes et les fruits peuvent être rehaussés grâce à ses créations exceptionnelles. La **qualité des ingrédients** utilisés est sans reproche et c'est pourquoi

PORTRAIT D'UN MEMBRE

chacun de ses mélanges compte plus de 20 ingrédients, parmi lesquels des herbes entières et des graines moulues et entières. Rien dans le processus d'élaboration n'a été pris à la légère : « Tout est **calibré avec la plus grande précision**, j'ai travaillé mes mélanges pendant quatre ans », mentionne Marie-Dominique. Désormais, la gamme MChef compte 20 mélanges exquis faits entièrement au Québec, sans gluten, sans gras trans, sans noix et avec un faible taux en sodium. Que diriez-vous, lors d'un prochain repas, d'assaisonner votre viande avec ses Herbes des Pyrénées, votre poisson avec ses Herbes du Laos ou votre dessert avec ses Épices au Sucre d'Érable?



Savoureux déploiement

Pourtant, être transformateur alimentaire n'est pas de tout repos. Alors que la mise en marché de la gamme MChef s'effectue un pas à la fois, Marie-Dominique demeure constamment alerte pour s'ajuster aux critères, facteurs et influences du marché. Chose très importante pour elle : toujours renouveler son **image de marque**. Pour y parvenir, elle s'assure d'être entourée de partenaires de confiance à toutes les étapes de l'élaboration et de la distribution de ses mélanges. Surtout, elle avoue l'importance de « s'entourer de personnes de qualité et d'une grande expertise qui croient au projet MChef autant que moi! »

Dans le panier

Pour vous procurer ces mélanges d'assaisonnement ultra-succulents, visitez le cuisineduquebec.com ou encore sillonnez le marché électronique des [Fermes Lufa](http://FermesLufa.com). Si les achats en ligne ne sont pas votre première option, rendez-vous plutôt dans les marchés Maisonneuve, Jean-Talon et Atwater, où les commerces coups de cœur de l'entrepreneure distribuent sa marque. En cohérence avec son indéniable qualité d'écoute, elle vous invite d'ailleurs à lui faire part d'adresses de commerces où vous êtes heureux de faire votre épicerie : « **J'irai leur proposer mes épices!** » Pour entamer la conversation avec une entrepreneure chaleureuse : md.rail@mchef.com.



MChef
514 234-4360
md.rail@mchef.com
www.mchef.com