



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Chez Monsieur MaBoule, nous aidons les gens
en manque de temps et de ressources pour cuisiner

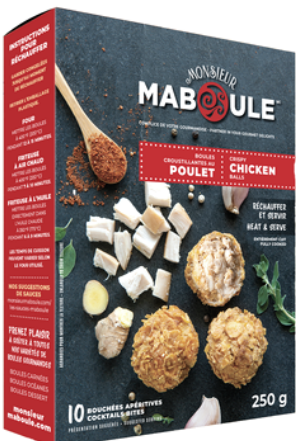
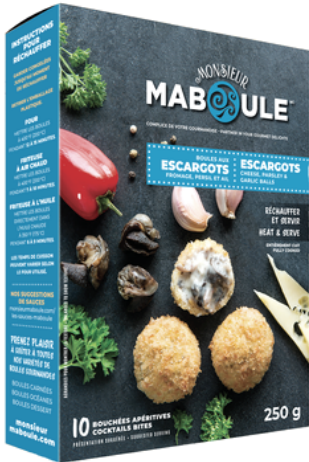


UN PRODUIT DE QUÉBEC MAINTENANT EN VENTE DANS
LES 300 **IGA** DE LA PROVINCE

EN EXCLUSIVITÉ DANS TOUS LES **IGA** DU QUÉBEC

**RIEN À FAIRE. RIEN À CUISINER.
ON N'A QU'À RÉCHAUFFER.**

On passe donc plus de temps avec nos invités



BOUCHÉES GOURMANDES

De la vraie bonne bouffe maison. Aucun agent de comblement ou de remplissage. Que des produits de qualité.

FINGER FOOD

De la taille à peine plus grosse qu'une balle de golf. Produit idéal à l'heure de l'apéro ou comme petit lunch vite fait.

3 POINTS MAJEURS

Du bout des doigts au bout des lèvres, nous misons sur le plaisir en bouche par le jeu des textures, des goûts et des arômes.

PRODUIT CONGELÉ

On minimise les pertes. Jamais pris au dépourvu. On réchauffe au four conventionnel, au four à air chaud, dans une friteuse ou sur un BBQ en cuisson indirecte.

Il n'y a pas d'âge pour donner vie à une passion

**Pierre Houle, Producteur Gourmand
pour Monsieur MaBoule**

En septembre 2019, je suis passé par la cuisine de Mycélium du Grand Marché de Québec, en tant qu'incubé de la deuxième cohorte. À 61 ans, j'ai voulu montrer à mes enfants qu'il n'y avait pas d'âge pour donner vie à un projet.

Aujourd'hui, à 64 ans, je suis fier de leur partager le résultat de ce projet Gourmand et rassembleur.

En 2019, je pouvais produire de 200 à 350 boules par jour. Aujourd'hui, nous en produisons tout près de 35,000 par jour dans une usine fédérale.

Depuis la fin du mois d'octobre 2023, les produits de Monsieur MaBoule sont en vente dans les 300 IGA du Québec: des Îles de la Madeleine, à Gatineau, de Mont-Laurier à Sherbrooke, de Montréal à Québec, de Percé au Saguenay, de Chibougameau à Montebello, bref, Monsieur MaBoule est à la conquête de tous les Gourmands et Gourmandes aux quatre coins du Québec.



DES BOULES POUR TOUS LES GOÛTS

Le concept de Monsieur MaBoule repose sur 5 catégories de Boules. La couleur du logo change en fonction de la catégorie de la boule.



Rouge pour les Boules Carnées



Bleu pour les Boules Océanes



Vert pour les Boules Végées



Jaune pour les Boules Énergie



Rose pour les Boules Desserts

Boules Chili con Carne



Boules Crevettes Coco



Note sur le Producteur Gourmand

Pierre Houle

Avec un baguage artistique comme comédien, animateur à TVA et parolier pour les BB entre autres, la cuisine a toujours été au coeur de ses passions.

L'univers culinaire est un immense terrain de jeu pour celui que l'on désigne désormais comme le « Producteur Gourmand de Monsieur MaBoule ».



COMPLICE DE VOTRE GOURMANDISE



Pour une dégustation et une entrevue avec Monsieur MaBoule
Composez le 418-561-3099

[Facebook Monsieur MaBoule](#)

[Pinterest Monsieur MaBoule](#)