

où
ma
mi

SE FAIRE DU BIEN
POUR DE BON

oùmami
PRÉSENTE
Le bouillon
archi bon!
Recette Tonkotsû Ramen

100% d'ingrédients français
62% d'os
0 gluten & lactose
14,8g de collagène
Allié 2min
Semi-concentré

100% FABRIQUÉ EN FRANCE

AB



ALINE LEBRÊNE BARON

LE FEU SACRÉ DU BOUILLON

Aline est une femme de passion et de valeurs. Issue d'une famille normande profondément attachée à la terre, elle a grandi avec les traditions culinaires transmises de génération en génération. Très jeune, elle découvre les bouillons faits maison avec les produits du potager, partagés chaque matin avec son grand-père, un souvenir marquant qui l'inspire profondément.

Après un parcours professionnel dans l'architecture et le secteur du BTP, où elle installe déjà des rituels de repas sains pour ses collaborateurs, une succession de bouleversements personnels - la perte de son père, la naissance de sa fille et la maladie de son mari - la pousse à revenir à ses racines. Elle choisit alors de se reconnecter à la nature et à l'alimentation saine, au service de sa famille et de ses proches.

C'est ainsi qu'elle fonde à la suite de son deuxième post-partum, Good Food for Mama, une marque pionnière de paniers frais à destination des jeunes mamans, leur offrant de quoi se faire préparer des plats réconfortants et nourrissants. Le succès des paniers est immédiat et l'encourage à aller plus loin et notamment l'engouement autour d'un produit : le pot de bouillon qu'elle glissait alors dans chacun d'entre eux. C'est ainsi qu'Oùmami, première marque de bouillons bio, français et à haute teneur en collagène, voit le jour.

Aujourd'hui, Aline se considère comme une cuisinière autodidacte, cherchant à créer des produits authentiques, alliant tradition et santé.

LES RACINES DU GOÛT OÛMAMI

Umami うま味

n.m | Terme japonais signifiant « savoureux » ou « délicieux » en français. Désigne l'une des cinq saveurs de base que le palais humain est capable de détecter, aux côtés du sucré, du salé, de l'acide et de l'amer.

Oùmami est un hommage à l'umami, cette cinquième saveur fondamentale de la gastronomie japonaise, aux côtés du sucré, salé, amer, et de l'acide. Un véritable élixir au goût riche, profond et indescriptible. C'est précisément cette expérience sensorielle qu'Oùmami, le bouillon archi-bon, aspire à offrir : une explosion de saveurs à la fois irrésistible et réconfortante, un voyage gustatif à portée de cuillère.

Dans Oùmami, il faut aussi entendre « Où est mamie ? ». Ce jeu de mots évoque avec malice la tradition familiale et le réconfort des bouillons longuement mijotés avec amour, comme ceux de nos grands-mères. Ces recettes, façonnées par un savoir-faire ancestral et transmises de génération en génération, incarnent un héritage culinaire intemporel, qui résonne encore aujourd'hui en nous.



UNE AMBITION BOUILLONNANTE

L'ambition d'Oùmami est simple : offrir des bouillons mijotés jusqu'à 48h, à la fois savoureux et bienfaisants, qui soient autant d'invitations au voyage et à la découverte des bouillons à travers le monde. Chaque recette est conçue dans le respect de critères stricts de qualité et de naturalité, à partir de produits locaux, bio, sans additifs et source de collagène. Ces bouillons sont de précieux et parfaits soutiens pour enrichir la cuisine quotidienne, tout en nourrissant l'âme et le corps.



Chez Oùmami, chaque bouillon est le reflet d'un engagement éthique et durable, guidé par une vision simple et authentique du bien-manger.

Le bon sens avant tout :

une approche simple et authentique du bien-manger.

Le goût associé à la naturalité des produits :

privilégier des produits bruts, bio et locaux, portés par des acteurs partenaires convaincus et engagés dans cette démarche.

Le respect de la planète et des animaux :

des pratiques responsables et un engagement dans la réduction de l'empreinte écologique, de la durabilité des sols, et du bien-être animal.

Oùmami incarne un véritable art de vivre, où le bouillon devient bien plus qu'un simple aliment qui nous régale. Il devient alors un alicament, un moyen de prendre soin naturellement de sa santé, un remède doux et réconfortant à la portée de tous.

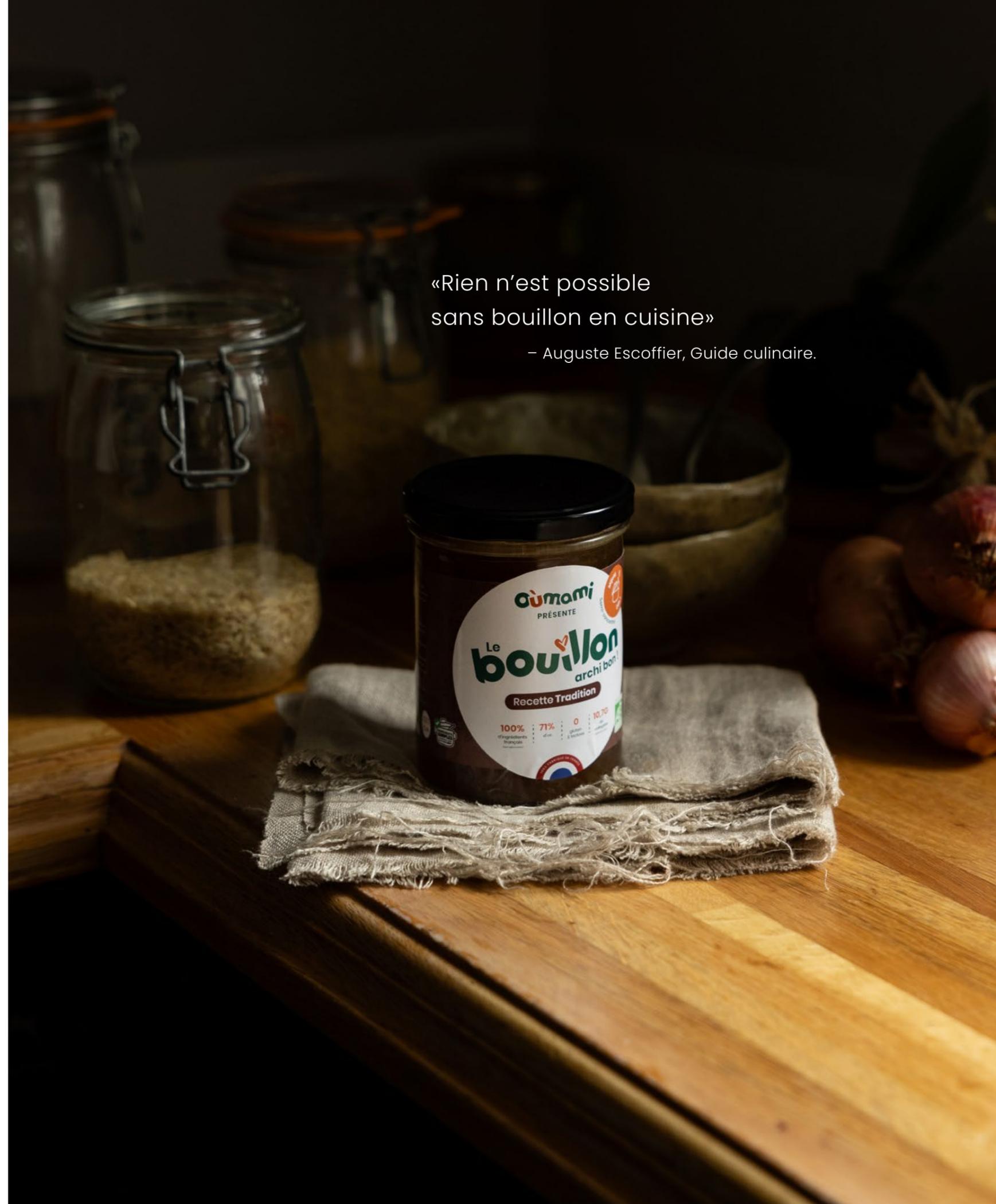
BOUILLONS BIENFAISANTS

Le bouillon est une tradition millénaire ancrée dans les cultures du monde entier. En Chine, il est consommé depuis des siècles pour ses vertus médicinales et son rôle clé en médecine traditionnelle. Au Vietnam, le célèbre phở repose sur un bouillon longuement mijoté, riche en arômes et en bienfaits. Aujourd'hui, cette tradition perdure et séduit un public toujours plus large, en quête de naturalité et de bien-être.

Les bouillons Oùmami renouent avec cette tradition et n'offrent donc pas seulement une explosion de saveurs : ils sont aussi une véritable source de bienfaits pour la santé. Sources de collagène hautement disponible, riche en chondroïtine, acides aminés et minéraux essentiels, ils favorisent la régénération des tissus, la reminéralisation et l'hydratation profonde de l'organisme. Grâce à leurs propriétés anti-inflammatoires et hautement nutritives, ils s'adressent à tous : gourmets aux palais affûtés, adeptes du bien-être, jeunes mamans en post-partum, sportifs, seniors ou personnes en convalescence, mais aussi les expertes beautés avisées, qui souhaitent s'approprier le rituel venu des pays anglo-saxons – aka, le bone broth – qui s'impose depuis quelques années en France.

«Rien n'est possible
sans bouillon en cuisine»

– Auguste Escoffier, Guide culinaire.





Enfin, autre atout majeur, leur concentration en collagène, la plus élevée du marché, pouvant aller jusqu'à 14,8 g de collagène par pot, pour des bouillons aussi bons pour le corps que pour les papilles. Oùmami, c'est tout simplement la promesse d'un bouillon authentique, nourrissant et hautement bénéfique pour la santé de celui qui le consomme tout comme celle de l'environnement.

UN BOUILLON D'EXCEPTION, L'EXCEPTION DES BOUILLONS

Les bouillons Oùmami ne sont pas comme les autres. Référencés au Collège Culinaire de France, seuls bouillons labellisés bio et à haute teneur en collagène fabriqués en France, ils sont élaborés à partir de produits sourcés exclusivement dans l'hexagone, pour certains issus de la filière Bleu-Blanc-Coeur (os de boeuf et de porc) soulignant un choix éthique et responsable, et garantissant ainsi traçabilité et respect de l'environnement.

Autre détail qui n'en est pas un, les bouillons Oùmami sont semi-concentrés, ce qui leur offre une grande polyvalence. Grâce à cette concentration idéale, ils peuvent être savourés tels quels pour une expérience riche en goût, ou bien être dilués (1 volume de bouillon pour 1 volume d'eau) selon les envies et les besoins de chacun ! Pratique, économique et durable, cette approche permet de limiter l'usage du verre tout en garantissant une intensité aromatique adaptée à chaque besoin.

UNE COLLECTION CHAUD BOUILLON !

Chez Oùmami, chaque bouillon est tout autant une invitation au voyage qu'au bien-être. La gamme est construite autour de recettes ancestrales dont l'inspiration est puisée au quatre coins du monde, qui allient traditions culinaires et bienfaits pour la santé. Une initiative novatrice saluée par des personnalités du monde de la gastronomie, telles qu'Anne-Sophie Pic ou Thierry Marx.

1. TRADITION

Véritable madeleine de Proust, ce bouillon ultra-polyvalent sent bon les saveurs d'enfance. S'il se déguste parfaitement seul, nature, il est aussi parfait pour les soupes, gratins, risottos, et autres currys. Bref, l'indispensable de tout garde-manger !



2. PHỞ

Inspiré de la cuisine vietnamienne, ce bouillon a déjà fait ses preuves sur des palais avertis, comme ceux de grands chefs. Jean-François Piège ou Glenn Viel ont déjà succombé au délice de ce bouillon qui s'avère l'allié idéal pour réaliser les fameuses soupes phở vietnamiennes – une qualité d'ailleurs récompensée par une médaille d'or au Prix des Épiciers, qui distingue les produits d'épicerie fine novateurs et premium –, mais peut également être utilisé pour des sauces et des plats à tendance marine.



3. LÉGUMES

Un bouillon de légumes comme «la sève» du potager, exactement comme on l'aime : riche, profond, presque umamissime ! Il se savoure pur ou dilué, tout simplement. Concentré et puissant, il réveillera n'importe quel plat (végétarien ou pas)... et surtout vos papilles !”

Idéal pour tous les plats végétariens mais aussi pour une descente alimentaire, ou une cure de jeûn.





4. TONKOTSÛ

Un bouillon japonais crémeux, source notable de collagène (14,8g), à la texture veloutée irrésistible. Il est parfait pour être utilisé comme base pour des ramens, relevé de la fameuse sauce shoyu tare, pour une explosion de saveurs.

5. POULE CURCUMA

Le bouillon santé par excellence ! Riche en curcuma, un puissant anti-inflammatoire naturel, très peu salé et ultra-nutritif, il constitue un complément idéal pour une alimentation équilibrée. Il se déguste pour lui même, chaud, comme rituel bien-être au quotidien, mais s'avère également parfait comme base pour un curry de légumes, un dahl de lentilles, ou tout autre plat savoureux et nourrissant.



Ça mijote au coin du feu ... un bouillon boeuf d'antan ne devrait pas tarder à faire une entrée brûlante dans cette collection !

EN CUISINE **AVEC ALINE**

Parce qu'il est facile à réaliser et ne nécessite pas forcément de produits nobles, le bouillon est le repas accessible à tous, permettant de recycler ce qu'on jette habituellement pour en infuser les saveurs. La preuve avec Aline, qui en deux coups de cuillère à pot, nous partage ces deux recettes parfaites pour utiliser les restes du frigo du dimanche soir...





RAMEN "FOURRE-TOUT"

Un vrai plat de récup' ! (dans tous les sens du terme) Aline utilise les légumes qui font la tête dans le bas de son frigo, comme des carottes, du brocoli et un peu de persil, qu'elle fait mijoter sur une base de bouillon Ramen Tonkotsû. Elle ajoute une protéine (au choix – porc, poulet ou tofu), un sachet de nouille, et hop ! On obtient en deux minutes un repas réconfortant, simple et savoureux.

SOUPE TOM KHA AU TOFU

Une version végétarienne et protéinée de la célèbre soupe Tom Khâ, avec du tofu et un bouillon crémeux au lait de coco, citronnelle et gingembre. Réconfort et explosion de saveurs thaïlandaises assurés !

Aline coupe les pieds des champignons, émince l'ail, l'échalote et le gingembre. Elle coupe ensuite la citronnelle en tronçons et les pommes de terre en dés de 1,5cm.

Elle fait revenir l'ail, l'échalote et le gingembre dans de l'huile d'olive, puis ajoute le bouillon, l'eau, la citronnelle, les feuilles de kaffir et le sucre. Elle verse ensuite le lait de coco et laisse mijoter avec les pommes de terre et les champignons pendant 17 minutes.

Il ne lui reste qu'à ajouter les dés de tofu, à saler et poivrer.

Servir très chaud, avec de la coriandre, du basilic, des cacahuètes grillées et un filet de jus de citron vert. (Ne pas manger les bâtons de citronnelle ni les feuilles de kaffir !)



MAIS OÙ EST OÙMAMI ?

Oùmami concocte ses délicieux bouillons dans la Sarthe, au Mans, à partir d'ingrédients biologiques français (légumes, épices et os) et mijotés jusqu'à 48h, élaborés pour le plus grand bien de votre santé.

Les bouillons Oùmami sont disponibles en ligne, sur le site oumamibouillon.com ainsi que dans plus de 75 points de vente à travers la France, notamment :

- Magasins bio
- La Grande Épicerie de Paris
- Maison Plisson
- Épiceries fines de quartier
- Concept stores spécialisés
- Pharmacies

Liste complète à retrouver sur le site oumamibouillon.com



Oùmami

Bouillons bienfaits
Prix unitaire : 9,95 euros.
Disponibles en coffrets de 4 pots (38 euros)
à 6 pots (54 euros)