

La fondatrice de la marque

“Madame Matcha”



Andie ♥

Andie Ella, de son vrai nom Andie, est une créatrice de contenu sur Youtube, Instagram et Tiktok.

Depuis 2013, elle est présente sur les réseaux sociaux en partageant sa vie, des contenus lifestyle, et des contenus de vlog.

Elle a toujours partagé son attrait pour le matcha et cassé les codes de cette boisson amer.

Avant même de créer sa marque de matcha, sa communauté l’a surnommé “Madame Matcha”



Présentation de la marque

La naissance de l'idée

Andie est plongée dès son plus jeune âge dans l'univers du **thé matcha**.

En 2010, sa mère faisait découvrir le matcha à travers tous les grands salons professionnels alimentaires en France et évoquait déjà les **bienfaits** de cette boisson lors de conférences.

En 2013, elle crée sa chaîne **Youtube** et se forge une réputation de **grande consommatrice** de matcha. Lorsqu'ils la croisent dans la rue, ses abonnés l'appellent "**Madame Matcha**".

Quelques années plus tard, elle réalise son rêve : **visiter le Japon**. Elle partage cette aventure avec ses centaines de milliers d'abonnés qui la suivent.

Quelques temps après son retour du Japon, l'idée prend forme : **créer sa propre marque de Matcha** à condition de réussir à trouver un matcha **100% Japonais** et **sans aucune amertume** tout en bousculant les codes établis.



Présentation de la marque

La conception de la marque

En novembre 2023, Andie créé sa marque **"Milia Matcha"**.

"Milia Matcha", un nom inspiré de sa grand mère *Émilie*, se construit autour d'un univers féminin, doux et minimaliste.

Après de longues recherches, elle a choisi de collaborer avec un producteur de thé matcha situé dans la préfecture de Mie au Japon. Très motivé par le projet et les idées d'Andie, il a tout de suite accepté de la suivre. En plus de proposer une variété de thé matcha d'exception, Andie a voulu créer une recette innovante en faisant confectionner directement au Japon des thés matchas aromatisés.

Établi dans des bureaux près de Paris, l'équipe s'agrandît de jour en jour et continue d'innover pour proposer toujours plus de nouveautés.



Les valeurs de la marque



Une qualité incomparable

Milia Matcha ne fait aucune concession sur la qualité et l'origine de son thé matcha. Chaque étape de production est exclusivement réalisée au Japon: le matcha, les arômes et le conditionnement.

Chaque production est testée par le laboratoire indépendant Eurofins qui garanti une absence totale de présence de pesticides sur nos produits.

Réaliser ses rêves

Milia Matcha s'engage auprès de l'association Rêves, reconnue d'utilité publique. Depuis sa création en 1994, elle a pour mission d'exaucer le rêve des enfants et adolescents très gravement malades.

Pour chaque commande passée sur le site, nous reversons 0,50€ à l'association pour contribuer à la réalisation des rêves de chaque enfant.

Le bien-être au travail

Milia Matcha place le bien-être au travail au coeur de ses engagements. Nos bureaux ont été réfléchis et adaptés de manière à apporter un environnement sain et optimal à nos collaborateurs.

Salle de sieste, open space lumineux et spacieux, postes de travail ergonomiques - Nous cherchons à améliorer constamment la qualité de vie au travail.

Entrepôt

Milia Matcha fait le choix de collaborer avec un logisticien aux engagements forts: automatisation des opérations pénibles, utilisation d'emballages recyclés, zéro plastique, mode de livraison à faible émission de carbone.

Également, tous leurs collaborateurs, quelle que soit leur ancienneté et leur fonction, détiennent une participation au capital de l'entreprise.

Les cibles de la marque



Personnes intéressées par un mode de vie sain, axé sur le bien-être et la nutrition. Ayant une attirance envers le matcha



Amateur de matcha



La communauté de la youtubeuse Andie Ella, influenceurs, journalistes



Description du produit

Matcha Cérémonie Vanille

Notre Matcha Vanille est un savoureux mélange entre le Thé Matcha Cérémonie Milia Matcha© et un arôme naturel de vanille confectionné sur mesure au Japon.

Notre recette unique a été développée de manière à ce que ni la couleur ni la texture du matcha ne change. Votre matcha préféré, avec une pointe de vanille!

Notre matcha est récolté à Mie, au Japon. Sa couleur verte vibrante est signe d'une qualité d'exception.

Ingrédients: Thé Matcha Okumidori, arôme naturel de vanille

34,99 €



Storytelling

Depuis plus de 10 ans, je vous partage mon engouement pour le Matcha. Cette tendresse maternelle qui m'a bercé durant toute mon enfance est pour moi le fruit d'un réconfort. A travers Youtube, j'ai commencé à vous transmettre ma passion.

Vous m'avez chaleureusement nommée **"Madame Matcha"**, et pour tenir ce rôle, quoi de mieux qu'un Matcha Vanille ?

Pendant de nombreuses années, l'image du matcha a été dénigré en raison de son goût amer et de sa couleur verdâtre, ce qui a conduit les consommateurs potentiels à négliger ses nombreux bienfaits.

La douceur de la vanille, naturellement sucrée et onctueuse, vous transporte dans un univers aux notes chaleureusement réconfortantes.

À travers chaque gorgée, voyagez dans un nuage de tendresse créant une expérience enveloppante. Imaginez-vous, dans un moment de tranquillité, tenant une tasse de Matcha Vanille entre vos mains.

Les arômes se mélangent, et vous accompagnent dans un instant réconfortant.

Andie 



Brandcontent

Création d'un podcast

- Podcast entre Andie Ella et le producteur de Matcha du Japon

Tram du podcast

- Expliquer la création du matcha
- Expliquer pourquoi choisir un producteur au Japon
- Le producteur explique son agriculture

Objectifs du podcast

- Transparence du projet et de la confection du matcha
- En apprendre plus aux consommateurs
- Montrer que tout est fait made in Japon
- Donner envie aux consommateurs
- Procurer une émotion
- Instaurer une relation de confiance envers les potentiels consommateurs



Podcast “Madame Matcha”

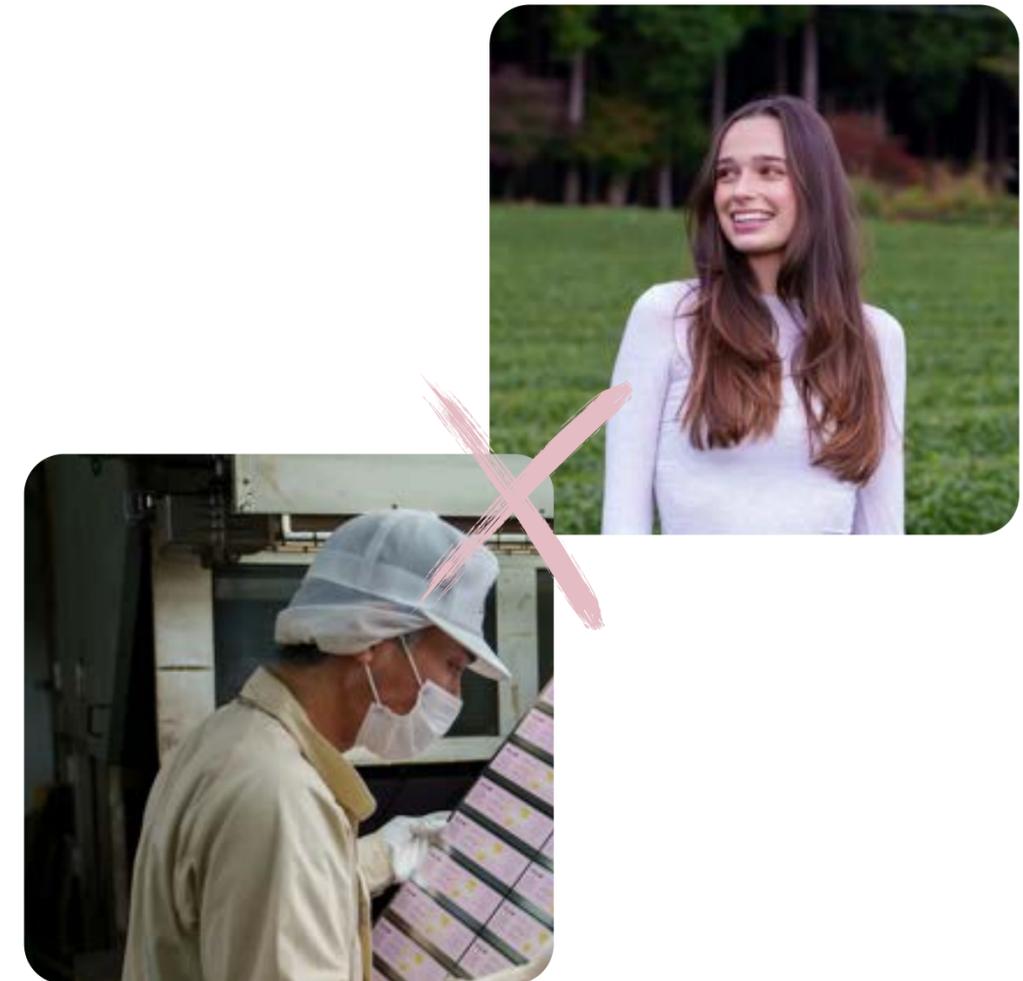
1er Podcast “Notre petit secret”

(Idée de script)

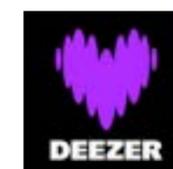
Avec la présence de mon producteur Japonais !

- **Andie Ella** : Hellooooo tout le monde, j’espère que vous allez bien. Je suis trop trop contente de faire mon premier Podcast et quoi de mieux que d’être avec la personne qui a pu donner naissance à mon projet !!
- **Le producteur** : Merci de m’avoir invité.
- **Andie Ella** : Merci à toi de partager un moment avec nous, je te laisse te présenter.
- **Le producteur** : Je suis producteur de matcha depuis 20 ans au Japon, et récemment, nous avons pu collaborer ensemble.
- **Andie Ella** : J’ai pris énormément de temps à te trouver, car pour moi, c’était important d’avoir un producteur qui soit en cohérence avec mon image et mes engagements.
- **Le producteur** : En effet, chaque étape de production est exclusivement réalisée au Japon: le matcha, les arômes et le conditionnement. Chaque production est testée par le laboratoire indépendant Eurofins qui garanti une absence totale de présence de pesticides sur nos produits.
- **Andie Ella** : Exactement, et c’est ce qui m’a plu chez vous ! Alors, est-ce qu’on leur dévoile notre secret ? La composition !
- **Le producteur** : Nos matchas sont composés de la variété Okumidori qui dégage un goût naturellement sucré, doux et sans aucune amertume. Cette variété représente 1% de la totalité de la production de thé match japonais.
- **Andie Ella** : Nous avons décidé d’ajouter des arômes sur mesure ! J’ai dernièrement participé à la récolte du Matcha, mais peux-tu nous expliquer comment est-ce qu’on le récolte ?
- **Le producteur** : On ne récolte que les deux premières feuilles de chaque tige pour le thé de qualité supérieure. Il est donc nécessaire de le cueillir à la main car on doit séparer les feuilles plus anciennes, qui ont été plus exposées au soleil des jeunes feuilles.
- **Andie Ella** : Vous l’avez compris, c’est hyper important pour moi d’être transparente avec vous !

[.....]



Podcast traduit Japonais - Français



Création de notre couverture de podcast



Mood board

Création de contenu sur les RS



Idée de description instagram

Plongez dans une aventure gustative inoubliable et plein de douceur : le Matcha Vanille !

Chaque gorgée de notre Matcha Vanille est une invitation à un voyage. La première note est un éveil envoûtant du matcha, une explosion de vitalité qui stimule vos sens. Puis, comme une caresse sucrée, la vanille se dévoile, enroulant chaque nuance de matcha dans un réconfort.

Cultivé avec soin dans les jardins de Kyoto, notre matcha est récolté à la main par des artisans dévoués qui préservent la tradition millénaire du thé japonais. Associé à la vanille veloutée, chaque gramme de poudre devient une symphonie de saveurs qui danse sur votre palais.

Alors, plongez dans l'univers du Matcha Vanille, laissez-vous emporter par cette fusion parfaite de saveurs et partagez le plaisir de chaque gorgée avec ceux que vous aimez. #MatchaVanille

#Miliamatcha #douceurdumatcha

