

# INCUBATEUR ENTREPRISM : L'ENTREPRENEURE KHADIJA EL BOUHALI CHOISIE PAR LES DRAGONS DE RADIO-CANADA

Publié le 5 avril 2016



L'entrepreneure Khadija El Bouhali, participante à l'incubateur [entrePrism HEC Montréal](#), a présenté avec succès son entreprise CousMos et ses plats de couscous, lors de la toute première émission de la cinquième saison de *Dans l'œil du dragon*, diffusée sur les ondes de Radio-Canada, le 4 avril 2016.

Photo : Yanick MacDonald

Elle a reçu le soutien de quatre dragons sur cinq, soit Serge Beauchemin, Mitch Garber, Danièle Henkel et Gilbert Rozon, pour 35 000 \$ et 25 % de son entreprise. « *Mitch Garber m'a dit que j'étais la définition de l'entrepreneuriat, et Serge Beauchemin a été séduit à " bonjour " », nous a raconté Khadija El Bouhali à la suite de son passage à l'émission. L'entrepreneure a d'ailleurs très hâte de commencer sa collaboration avec eux!*

## Du Maroc au Québec : elle a le vent dans les voiles!

D'aussi loin qu'elle se souvienne, Khadija El Bouhali a toujours eu la fibre entrepreneuriale, mais ce sont ses parents qui l'ont encouragée à réaliser ses rêves : « *J'étais très proche de mon père et à la fin de sa vie, il combattait un cancer, nous a-t-elle confié. C'est lui qui m'a dit de me lancer, de faire mes couscous.* »

Originaire du Maroc et installée au Québec depuis plusieurs années, elle a d'abord fait des études en sciences de la gestion à Montréal et travaillé dans le milieu communautaire. Son projet a pris une dizaine d'années à prendre forme et, depuis trois ans, elle s'y consacre à temps plein : « *Je ne suis pas chef, mais j'ai l'instinct pour les saveurs, les textures et les bons ingrédients. Avec l'expérience, je développe ma confiance en moi, je travaille fort.* » Ses efforts ont d'ailleurs été récompensés à plusieurs reprises, notamment en 2016, par le Prix de la détermination du Concours québécois en entrepreneuriat de la Chambre de commerce et d'industrie de la Rive-Sud.

## L'esprit entrepreneurial, ça se développe!

Après le développement d'un premier plan d'affaires et plusieurs essais et erreurs, Khadija El Bouhali a ressenti le besoin de formaliser ses connaissances et ses acquis en entrepreneuriat.

Elle a alors fait appel aux programmes et ressources de HEC Montréal. Elle a d'abord suivi le cours en ligne gratuit [L'esprit entrepreneurial](#), offert sur la plateforme [EDUlib](#). « *Ce cours m'a permis de voir ce que j'étais capable de faire, souligne-t-elle, que je pouvais le faire et, surtout, que j'ai vraiment la fibre entrepreneuriale!* »

En participant à l'activité de réseautage de fin de programme, elle est arrivée avec ses produits et en a distribué, car elle souhaitait remercier l'École pour son aide et les connaissances acquises dans le cadre du cours : « *On m'a remarquée, je me suis dit que seule une vraie entrepreneure pouvait faire ça!* »

Le cours lui a d'ailleurs permis de développer un nouveau plan d'affaires. Ainsi, avec son plan en poche, elle a pu accéder au programme [entrePrism](#) du Pôle entrepreneuriat, repreneuriat et familles en affaires de HEC Montréal, qui offre un accompagnement visant à aider les communautés culturelles et les porteurs de projets à s'intégrer au milieu des affaires au Québec par l'entrepreneuriat.

Depuis le début du programme, en janvier 2016, les cours de groupe d'entrePrism lui apportent beaucoup : « *Chaque fois que je participe à une rencontre de groupe, j'apprends quelque chose, j'en ressors inspirée, motivée.* »

### **Les produits CousMos à la Coop HEC Montréal**

Grâce à entrePrism et à son travail de facilitateur dans le cadre de l'incubateur ainsi qu'à la Coop HEC Montréal, les produits de Khadija El Bouhali sont maintenant en vente à la cafétéria de l'édifice Côte-Sainte-Catherine. La communauté universitaire peut donc dès maintenant déguster ses couscous sur le campus.

Khadija El Bouhali a d'ailleurs mis tout son cœur dans le développement de ses plats : « *En plus des saveurs traditionnelles de mon enfance, c'était très important pour moi que mes plats soient [certifiés Aliments du Québec](#), qu'ils soient cuits à la vapeur, que les ingrédients soient sans additifs et préparés avec des viandes de grain de qualité.* »

### **Des idées plein la tête!**

Enfin, c'est avec optimisme que Khadija El Bouhali voit le futur et préconise l'innovation : « *Je pense à des barquettes comestibles, à une future arrivée de mes plats dans les dépanneurs et aux marchés santé, tout est possible!* »

HEC Montréal souhaite donc bon succès à Khadija El Bouhali et à son entreprise CousMos! ■