6 startups françaises qui vous livrent votre repas à la maison

Vous en avez marre de manger des bols de pâte ou de riz tous les soirs en plein couvre-feu ? Vous détestez faire les courses ? Voici six startups françaises qui livrent à domicile des plats tout prêts ou à cuisiner.

Temps de lecture : minute

28 janvier 2021

En France, manger n'est pas seulement un besoin, c'est aussi et surtout un plaisir pour de nombreuses personnes. Mais avec un couvre-feu à 18 heures et des emplois du temps bien remplis, il n'est pas toujours facile de prévoir ses menus à l'avance. Les six startups françaises suivantes sont prêtes à ravir vos papilles à domicile.

Rutabago

Startup francilienne fondée en 2016 par Younes El Hajjami, Pierre Pointard et Mathieu Conte-Maorino, Rutabago ambitionne de vous faire cuisiner. Chaque semaine, vous recevrez une box contenant les ingrédients nécessaires pour réaliser une ou plusieurs recettes en 30 minutes maxi. Tout est expliqué pas à pas, vous n'aurez plus d'excuse pour déserter vos fourneaux.

Tous les produits sont bio, issus de circuits courts et évidemment, de saison. Les recettes sont concoctées en accord avec les diététiciens de SmartDiet pour associer plaisir gustatif et santé. Chaque box contient les ingrédients nécessaires pour cuisiner : vous aurez juste besoin de couverts et d'ustensiles pour passer à l'action et déguster vos propres

plats faits maison. Rutabago possède un autre atout : le choix de menus sans viande, vegan, végétarien ou classique. L'abonnement peut être résilié à tout moment. Et si vous avez la chance d'avoir un ou deux invités, il suffit d'ajuster le nombre de couverts sur votre compte.

Pour vous (re)lancer en cuisine, c'est par ici !

Nestor, une invitation aux voyages

Avec la crise sanitaire qui limite nos déplacements, un des seuls moyens qu'il nous reste pour voyager reste notre assiette. Entre les spécialités coréennes, chinoises et même françaises, il y a de quoi s'évader facilement. C'est ce que propose Nestor avec son service de livraison de plats tout prêts, à déguster. Chaque semaine, une nouvelle destination est choisie pour vous faire découvrir de nouvelles saveurs et surtout de surprenantes associations. Que vous soyez plutôt poulet Doro Wat ou lasagnes aux légumes du soleil, vous devriez trouver votre bonheur.

Les livraisons sont pour l'instant uniquement disponibles en Île-de-France et en semaine. Pour les amoureux des repas tout prêts, Nestor propose un abonnement à 3,90 euros par mois qui rend la livraison gratuite. La société s'est également lancée comme cantine d'entreprise, en B2B. Comptez 10,50 euros (hors livraison) pour un plat et un dessert.

Pour faire venir le soleil dans votre assiette, c'est ici.

Les Commis, des paniers de produits frais

prêts à être cuisinés

Déjà positionnés sur le secteur des paniers à cuisiner depuis 2012, les Commis s'adressent aux amoureux de la cuisine qui souhaitent échapper à la corvée des courses. Toutes les semaines, une douzaine de recettes sont proposées, 8 nouvelles et 4 incontournables très appréciées des consommateurs·rices.

Le business model de la startup repose sur un système d'abonnement à la semaine avec au minimum, 2 plats pour 2 personnes. Il est possible de choisir les plats séparément ou d'opter pour des paniers healthy, créatifs, gourmands ou efficaces.

Comptez entre 4,70 et 9,90 euros le plat.

Prêts·e·s à devenir un chef cuisinier ? C'est par ici.

Avekapeti met à l'honneur des chefs

Fondée en 2016 par une étudiante, Fati Mrani, Avekapeti propose des plats réalisés directement par des cuisiniers dans leur restaurant et acheminés au siège de la startup qui les livre ensuite à domicile ou au bureau. Une dizaine de plats sont proposés chaque jour par des chefs qui cuisinent des spécialités du monde entier.

L'ancien chef étoilé Christian Conticini, frère du célèbre pâtissier Philippe Conticini, a rejoint l'aventure. Il goûte tous les plats et effectue un retour immédiat aux cuisiniers pour les aider à améliorer leurs recettes. Les livreurs sont salariés et roulent en véhicules électriques. Vous pouvez choisir de recevoir vos plats conditionnés dans des contenants éco-responsables ou consignés.

Comptez 6,90 euros par plat pour 5 repas commandés, le minimum, ou 5,90 euros à partir de 12.

Pour découvrir Avekapeti, c'est ici.

Eatic mise sur des plats vegan

Jeune pousse lancée le 15 septembre 2020 par Benjamin Lanot, Benjamin Hélion, Damien Jacq, Alexandre Reverdito et Adrien Sicsic, Eatic diffère un peu des entreprises présentées précédemment. Contrairement à elle, Eatic ne propose pas ses propres plats mais répertorie les pâtisseries et les restaurants proches de chez soi qui proposent une cuisine vegan ou végétarienne. Elle agit donc comme une plateforme, permettant de dénicher des pépites et de se faire livrer directement à domicile. Pas d'abonnement mais une solution pour tous les vegan et ceux qui souhaitent réduire leur consommation de protéines et peinent parfois à trouver un restaurant qui leur propose un tel choix.

La startup livre pour le moment uniquement à Paris mais entend bien rapidement étendre son activité à tout l'Hexagone.

Pour trouver des repas veggie près de chez vous, c'est par ici.

MyCuistot propose des repas personnalisés

Pour se différencier de ses concurrents, MyCuistot propose trois types de menus : équilibré, minceur ou personnalisé. Vous pouvez ainsi préciser si vous avez un régime sans viande, halal, vegan ou indiquer vos allergies.

Les plats sont cuisinés dans la journée et livrés le soir. Ils peuvent se conserver trois jours au frigo et 15 jours au congélateur.

L'offre de la startup fonctionne sur abonnement sans engagement et peut-être suspendu en un clic.
Comptez 60 euros pour trois repas par semaine pour deux personnes et 90 euros si vous choisissez un programme personnalisé.

Pour découvrir MyCuistot et ses plats de chef, c'est ici.

Article écrit par Anne Taffin