

Le Chef en Box, Avekapeti, Atelier TB et Kolectou veulent réinventer la cuisine

Chaque vendredi, Maddyness vous propose une sélection de startups (ou de projets innovants) à découvrir. Au menu de notre veille cette semaine : Le Chef en Box, Avekapeti, Atelier TB et Kolectou.

Temps de lecture : minute

17 mai 2019

Le Chef en Box, la box pour pâtisseries amateurs

Pour réaliser une recette de pâtisserie différente chaque mois, Le Chef en Box propose des boxes composés de recettes de pâtisserie décrites pas à pas et avec les astuces du chef, des ingrédients secs et pesés, ainsi que les ustensiles nécessaires. Les recettes sont confectionnées par de grands chefs tels que Jimmy Mornet, chef pâtissier du Park Hyatt, ou encore Yann Brys, meilleur ouvrier de France. La box est disponible au prix de 24,90 euros, et à partir de 69 euros pour un abonnement de trois mois.

Avekapeti, la cuisine du quartier pour les

salariés

Pour faire bénéficier les salariés sans cantine de plats préparés par la communauté environnante, Avekapeti propose une solution de restauration mobilisant des "chefs" non professionnels - parents au foyer, retraités - sélectionnés sur la base de normes strictes. Ainsi, les salariés des entreprises partenaires passent leur commande avant 11h30 le jour même pour un menu à 9 euros. La livraison est incluse et assurée par les "chefs" eux-mêmes. En deux ans d'existence, Avekapeti a livré plus de 15 000 repas, compte plus de 800 "chefs" et est présent dans 7 villes de France dont Paris, Strasbourg, Nantes, Montpellier, Chambéry et Bordeaux.

Atelier TB, la confection française de tabliers personnalisables

Créée en 2017, Atelier TB travaille main dans la main avec de petits artisans locaux. L'entreprise propose des tabliers fabriqués intégralement à Épinal, dans le respect de la tradition textile des Vosges et avec des tissus 100% naturels. De quoi contribuer à perpétuer une tradition vieille de plus de 200 ans ! En outre, les tabliers sont personnalisables avec des broderies à votre image. Les collections pour la cuisine habillent aussi bien les chefs cuisiniers que les serveurs.

Kolectou transforme les pains invendus en pâtisseries antigaspi

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, Kolectou récupère les 15% de la production totale de pain non consommée en France pour créer des préparations pour pâtisseries à base de chapelure : cakes salés, moelleux, muffins ou encore cookies. Elles viennent se substituer à une partie de la farine habituellement utilisée. Pour cela, l'entreprise a conçu des recettes gourmandes et faciles à réaliser et propose des ateliers de sensibilisation, un service traiteur antigaspi, ainsi que des formations pour les professionnels de la restauration. Un moyen d'offrir une seconde vie au pain.

Article écrit par Ny Ando Randrianarisoa