

À Lausanne, le 15 Novembre
Pour diffusion immédiate

« C'est comme inviter un chef dans votre cuisine. »

Un moyen simple de déguster des plats sains préparés par des chefs, dans le respect de la planète et livrés partout en Suisse

La livraison de repas en Suisse est un marché en pleine expansion. Selon un rapport publié en mai 2021, la hausse du marché a atteint 64 % au cours des deux dernières années. Cela dit, cette dynamique de croissance ne concerne pas tous les types de préparations : c'est le cas des plats sains et gourmands, qui exigent une grande précision de cuisson et de goût. De tels repas sont délicats à préparer et à emballer, pour pouvoir les livrer tout en préservant leur qualité. Malheureusement, cette expansion rapide du marché de la livraison de repas s'est accompagnée d'une augmentation du gaspillage de nourriture et de plastique à usage unique.

Allcook.Kitchen, le premier service suisse de livraison de repas sains préparés par des chefs, adopte une toute nouvelle approche. Son objectif est de permettre à ses clients de découvrir le savoir-faire culinaire à domicile dans toute la Suisse, à des prix accessibles, tout en réduisant les déchets alimentaires et plastiques.

Des plats sains et variés, préparés par des chefs passionnés, sont livrés à domicile une fois par semaine dans des boîtes isothermes. Les clients n'ont qu'à sélectionner leurs repas parmi un menu renouvelé chaque semaine, et à choisir le jour de livraison.

Cette « passion » qui anime nos chefs implique une attention minutieuse à chaque détail: la cuisson, la combinaison des saveurs et les ingrédients de saison provenant de la région et des pays voisins. Afin de garantir un niveau de préparation optimal des ingrédients, les chefs cuisiniers d'Allcook préparent les plats jusqu'à ce qu'ils soient « presque prêts », en tenant compte du temps et de la température nécessaires pour les réchauffer à la maison. Les repas sont ensuite emballés sous vide dans des emballages compostables afin de préserver naturellement les saveurs et les nutriments. Il ne reste plus qu'à réchauffer les plats et à les servir à la maison : pas de courses, de cuisine ou de nettoyage, mais uniquement des plaisirs sains. Environ quinze minutes, c'est le temps qu'il faut du réfrigérateur à la fourchette. C'est comme inviter un chef dans votre cuisine.

« J'applique les mêmes méthodes de préparation des repas que celles que j'utilise pour servir les invités lors d'événements haut de gamme. La seule différence réside dans le choix des recettes et des ingrédients, adaptés aux repas de tous les jours », souligne Benoît Thorey, le chef cuisinier à l'origine de cette initiative. Ancien chef de cuisine Traiteur de la Réserve à Genève, il souhaite rompre avec l'approche traditionnelle des repas à la carte : il opte pour un modèle innovant d'abonnement à la semaine.

Le chef Benoît Thorey adopte une vision plus large et plus respectueuse de l'environnement. Il réfléchit ainsi à la manière d'apporter des repas sains, frais et de saison sur la table des clients, et ce de manière plus économique. « Les clients peuvent commander sur notre site aussi souvent qu'ils le souhaitent et à des prix abordables, à savoir 30 à 60 % moins chers que sur les autres plateformes de livraison de repas. Si nous pouvons offrir cette qualité de service, c'est parce que nous travaillons directement avec nos clients fidèles sur la base d'un abonnement flexible, sans produire de déchets alimentaires. Nos clients programment leur semaine, et nous cuisinons précisément ce dont ils ont besoin.

Le chef Benoît Thorey est passionné par la mission derrière ce nouveau service. « Notre objectif est d'aider nos clients à profiter de repas variés, nutritifs et savoureux, qui sont préparés et emballés de manière écologique ». Le menu d>Allcook évolue chaque semaine, proposant un choix varié qui saura satisfaire tous les palais. Accompagné d'une équipe internationale et de partenaires artisans, le chef s'inspire des cuisines asiatiques et méditerranéennes. Les repas sont proposés en version traditionnelle, à faible teneur en glucides et végétarienne. Un tiers du menu est végétarien ou végétalien. Les clients d>Allcook réunissent autour d'une même table divers besoins nutritionnels, goûts et valeurs.

La devise d>Allcook : un « partage savoureux ». Cette devise, explique le chef, reflète la double approche de sa start-up : « Nous avons conçu notre service de manière que nos clients puissent régaler leurs papilles, tout en respectant les choix qu'ils font pour leur santé et la planète ».

À propos d>Allcook SA

Allcook SA est une entreprise de services alimentaires respectueuse de l'environnement. Elle livre des repas sains préparés par des chefs cuisiniers, sous la forme d'un abonnement hebdomadaire flexible, à travers sa plateforme : [Allcook.kitchen](https://allcook.kitchen). Grâce à un modèle d'abonnement flexible, à la précision de la préparation et à la technologie de conditionnement sous vide, les clients bénéficient d'une qualité de repas « fraîchement préparés » et d'un goût exceptionnel à des prix abordables, tout en ne produisant aucun déchet alimentaire inutile. Les repas sont emballés dans des sachets sous vide compostables. Allcook.kitchen est basé à Lausanne et livre dans toute la Suisse.

Contact:

Sacha Thorey , Directrice générale Allcook SA

Avenue de Rumine 13, 1005, Lausanne

info@allcook.kitchen, +41 79 624 86 30

[Matériel multimédia](#) - photos

Les réseaux sociaux

[Instagram allcook.kitchen](#)

[LinkedIn allcook.kitchen](#)