



Très bien manger à la maison

Lorsqu'Olivier Tangopoulos a lancé Foodette début 2015, il ne s'attendait peut-être pas à un tel succès. Les chiffres parlent d'eux-mêmes :

- Plus de 10 000 assiettes par mois
- 95 % de producteurs locaux
- 18 mois d'existence
- Moins de 30 minutes pour réaliser la recette
- 7 € le coût moyen pour une personne d'un repas fin et équilibré
- Livré par Chronofood
- 4 repas pour 4 personnes = 95 € livrés ! = moins de 6 €/pers.

Au-delà des chiffres, le succès de Foodette s'appuie aussi sur un constat : on a de plus en plus de mal à trouver du temps pour faire les courses et, parfois, on a même du mal à trouver les idées. Il arrive même que les deux facteurs se conjuguent. Les fiches recette détaillées et la juste quantité des ingrédients facilitent la réalisation de chaque plat en moins de 30 minutes. Quotidiennement aux Halles de Rungis pour son approvisionnement, Olivier y trouve également des idées avec des produits peu communs dans nos grandes surfaces ou même dans les commerces de proximité. Les témoignages de ses clients sont unanimes : ils n'ont jamais mangé la même chose sur toute l'année. Car vous l'avez compris, certains clients en sont à leur 70^e semaine, c'est dire !



On a testé pour vous

Une partie de l'équipe n'a pas pu résister à l'envie de tester un panier Foodette pour deux personnes pour voir si la qualité était au rendez-vous. Il y a d'abord la livraison par Chronofood qui arrive à l'heure et ne sort le colis de la chaîne du froid que si vous êtes là pour le réceptionner. Un bon gros carton avec, à l'intérieur, tous les sachets des quatre repas prévus et, pour chacun, sa fiche recette hyper détaillée. Nous avons testé le "summer tacos aux crevettes" et il faut bien le dire, nous n'avons pas été déçus et même très surpris de la qualité des produits : 16 crevettes hyper fraîches dans un emballage isotherme garni d'un pack de froid réutilisable, chaque ingrédient parfaitement identifié et une recette que tout le monde peut suivre à condition de savoir lire, c'est tout. Aucune connaissance ou compétence particulière n'est réclamée. Un dernier mot pour vous donner encore plus envie de sauter le pas : l'ouverture du sachet en papier recyclé qui contient les légumes. L'odeur des tomates belles et goûteuses, de l'avocat juste à point et sans aucun défaut, de l'oignon blanc, du piment et de la coriandre fraîche envahit vos narines. Vingt-cinq minutes plus tard, nous étions attablés devant un repas succulent pour lequel nous n'avons fait aucune course et encore moins réfléchi à sa composition. Si ça, ce n'est pas du temps gagné ! Je ne peux que recommander d'essayer car le carton contient bien d'autres surprises. Et puis, vous avez la possibilité de conserver les fiches pour recommencer le jour où vous irez au marché !