

# Lancement de Cuisto Cook, le service de chef à domicile à base de produits frais, qui permet de mieux maîtriser son temps et son budget

Très à la mode, le batch cooking consiste à préparer à l'avance plusieurs repas à la fois, pour ne pas avoir à se mettre en cuisine le soir. L'inconvénient, c'est que le batch cooking nécessite du temps et de l'énergie : il faut y consacrer plusieurs heures chaque week-end.

[Cuisto Cook](#) permet de profiter des avantages du batch cooking sans en avoir les désagréments. Récemment lancé en Ile-de-France, ce service, fait intervenir chez ses clients un chef à domicile qui prépare plusieurs plats tout aussi sains que délicieux, qu'il n'y a plus qu'à réchauffer et à déguster !



# Un service innovant qui répond aux attentes des consommateurs

[Cuisto Cook](#) est un concept novateur basé sur des valeurs de partage, de simplicité et de plaisir, qui débarque dans les cuisines des particuliers.

Le principe est simple : un cuisinier professionnel prépare plusieurs plats en une seule séance, grâce à la méthode du batch cooking. Et même encore mieux : le cuisinier Cuisto Cook s'occupe de faire les courses (produits de saison, bio), cuisiner et ranger, représentant ainsi un gain de temps, pour aucune (mauvaise) surprise dans le budget.

Le groupe a pour objectif de permettre à tous de manger équilibré, grâce à des recettes savoureuses, préparées avec des produits de saison et de qualité. Ses services s'adressent aux familles qui manquent de temps pour cuisiner, aux personnes âgées, et à toutes celles et ceux qui ne peuvent pas préparer eux-mêmes leurs repas. Cuisto Cook veut aussi créer du lien en apportant un service en plaçant l'humain au cœur de son service.

Les plats proposés par Cuisto Cook sont adaptés à toutes les envies et tous les goûts, faits à partir d'ingrédients de saison ; de nombreuses options végétariennes étant disponibles.

Pour l'instant, le service Cuisto Cook est disponible à la réservation depuis le site Internet dans plusieurs communes des Hauts-de-Seine et sur simple demande de devis en Ile-de-France.

## Cuisto Cook, mode d'emploi

- **Choix des repas.** Sur le site de Cuisto Cook, c'est le client qui choisit ! Il indique le nombre de personnes dans son foyer, puis sélectionne le jour et l'horaire qui lui convient pour la venue du chef cuisinier. Il choisit également les recettes désirées et précise les éventuelles allergies alimentaires et modifications à apporter aux recettes.
- **Visite de la cuisine.** Lors de sa première venue, le chef visite la cuisine en cinq minutes pour savoir où se trouvent les ustensiles.
- **Préparation des plats.** Le chef cuisine pendant 2h30 à 4h, en fonction du nombre de convives et des options et recettes choisies. Il place les plats dans les contenants fournis par les clients et colle des étiquettes sur chaque plat, précisant la durée de conservation. Il laisse également une note avec les instructions de réchauffage et d'assemblage. Il fait ensuite la vaisselle et range la cuisine.

*"Avec Cuisto Cook, il est possible de gagner du temps ET de bien manger !"*

Élise Peyret, fondatrice de Cuisto Cook

## Un service adapté aux préférences et aux contraintes de chaque foyer

Comme les recettes sont préparées chez le client, Cuisto Cook peut facilement s'adapter aux habitudes alimentaires ou aux éventuelles allergies du foyer.

Les clients peuvent par ailleurs ajouter des options à l'offre standard, pour alléger encore plus leur charge mentale :

- **Le Chef fait les courses.** Cuisto Cook achète les ingrédients nécessaires, en privilégiant des produits bio et des enseignes de qualité.
- **Télétravail.** Il est possible d'ajouter des portions supplémentaires pour bien manger aussi au déjeuner.
- **Gâteau à partager.** Il est idéal pour le goûter des enfants ou le dessert, et est réalisé avec de bons produits frais.

## Des prix accessibles grâce au crédit d'impôt

Comme la société Cuisto Cook est déclarée comme entreprise de services à la personne, ses clients peuvent bénéficier d'une réduction ou crédit d'impôt de 50 % en fin d'année.

Prochainement, la société proposera également le service « Avance Immédiate » de l'URSSAF, grâce auquel ses clients ne paieront que le reste à charge de 50 %, sans avancer de la trésorerie.

## Les avantages de Cuisto Cook par rapport aux alternatives disponibles sur le marché

- **Plus rapide que les box à cuisiner.** Les recettes sont toutes réalisées par le chef Cuisto Cook et il n'y a pas besoin de passer 30 à 45 minutes en cuisine le soir pour déguster un bon petit plat.
- **Plus sain que les repas livrés à domicile.** Cuisto Cook met l'accent sur la qualité, alors que les plateformes de livraison proposent encore majoritairement de la « junk food ». Sans mentionner les autres inconvénients des plateformes : les livraisons qui arrivent souvent froides, les conditions de travail des livreurs.
- **Plus personnalisé que la livraison de plats « maison » à domicile.** Cuisto Cook propose du vrai « fait-maison » : les clients peuvent choisir les recettes et modifier un ingrédient pour les adapter à leurs goûts. De plus, avec Cuisto Cook, il n'y a pas l'effet « barquette de cantine » : les plats sont stockés dans les contenants des clients.



## À propos d'Élise Peyret, fondatrice de Cuisto Cook

A 41 ans, après avoir occupé un poste à responsabilité en gestion de projets & marketing digital pour une grande entreprise, Elise décide de se consacrer à sa grande passion : la cuisine.

Suite à un CAP Cuisine obtenu en 2020, elle s'intéresse aux tendances de la FoodTech et mène une étude de marché au plus près des consommateurs. Elle interroge alors plus de 430 personnes pour comprendre les problématiques rencontrées en cuisine, et 59 % des répondants placent le manque de temps au centre de leurs préoccupations. D'autres tendances se dégagent : l'envie de manger de bons produits, le batch cooking et le concept de chef à domicile (perçu positivement mais aussi comme étant trop cher).

Comment bien manger tout en préservant son temps en famille ? C'est pour répondre à cette question qu'Elise décide d'associer le concept du batch cooking au service de chef à domicile : Cuisto Cook était ainsi né.

## Les ambitions de Cuisto Cook

Pour sa première année d'activité, Cuisto Cook prévoit de recruter plusieurs chefs cuisiniers et de se concentrer sur une zone géographique restreinte. Ensuite, Élise ambitionne de déployer son service dans d'autres grandes villes de France.

## **Pour en savoir plus**

Site web : <https://www.cuistocook.fr>

Facebook : <https://www.facebook.com/profile.php?id=61550233410317>

Instagram : <https://www.instagram.com/cuistocook.fr/>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/in/elise-peyret-a346a52/>

## **Contact presse**

Élise Peyret

Email : [contact.cuistocook@gmail.com](mailto:contact.cuistocook@gmail.com)

Tél. : 07 88 90 47 28