



Une solution de chef à domicile pour gérer les repas du quotidien

Lancée en 2020 par Mayana Elbaz et Mathieu Piron-Lafleur, Persil & Romarin propose une solution de restauration aux particuliers, pour faire gagner du temps et alléger la charge mentale au quotidien, tout en profitant des services d'un cuisinier à domicile. La jeune start-up fait intervenir des chefs à domicile pour préparer en une seule fois, tous les repas de la semaine. Persil & Romarin propose un abonnement sans engagement, flexible et accessible, qui prend en compte les préférences et restrictions alimentaires de toute la famille pour pouvoir élaborer des mets sur-mesure. Au menu, des plats gourmands, sains, élaborés avec des produits de saison et labellisés : nuggets de cabillaud sauce yaourt et frites de carottes ; poulet des îles et riz créole au chou fleurs ; risotto à l'aubergine et au citron ; salade de lentilles vertes à la grenade et féta... Une formule avantageuse pour les particuliers qui ne peuvent pas ou n'ont pas le temps de s'occuper des repas.

Un réseau de chefs professionnels passionnés

Persil & Romarin recrute minutieusement des chefs qui sauront satisfaire les besoins des familles. Les candidats, chefs indépendants ou traiteurs, bénéficient déjà d'une expérience professionnelle ou sont diplômés dans la restauration. Après un premier entretien avec l'équipe de Persil & Romarin, ils sont ensuite testés sur leurs compétences par un chef mentor avant de pouvoir commencer les prestations. Un chef peut cuisiner pour 10 clients dans la semaine. La start-up recrute aussi des chefs sans expérience, pour la plupart des amateurs passionnés de cuisine. Persil & Romarin leur propose alors une formation personnalisée et adaptée selon les compétences développées et celles à acquérir.

7

collaborateurs

100

clients uniques accompagnés

600

prestations réalisées

Un abonnement flexible et accessible grâce au crédit d'impôt

Persil & Romarin propose un abonnement flexible et sans engagement pour les particuliers. Ils peuvent modifier la fréquence de la venue du chef selon leur planning (vacances, jour férié etc), ainsi que le nombre de personnes. Une liberté indispensable pour pouvoir assurer un service à domicile de qualité au quotidien.

La durée de la prestation s'adapte elle aussi. Elle varie de 2 à 5h et le budget oscille entre 55 et 110€ après crédit d'impôt. Ce dispositif permet aux citoyens de bénéficier de 50% de prise en charge des services à domicile par l'Etat. Un concept qui séduit de plus en plus de personnes, en particulier depuis que le dispositif du crédit d'impôt à été étendu : depuis le 14 juin, les familles peuvent profiter du crédit d'impôt instantané, un nouvel avantage pour que celles-ci n'aient pas à avancer les frais.

Des fondateurs qui vivent de leur passion



Mathieu Piron-Lafleur, d'abord chef de projet chez HP, se lance dans l'entrepreneuriat rapidement et monte deux entreprises.

Mayana Elbaz, est commerciale dans l'agroalimentaire et apprend en parallèle le métier de cuisinier en autodidacte.

Convaincue qu'elle souhaite vivre de sa passion, mais sans se retrouver dans le modèle de la restauration classique, elle se lance en tant qu'indépendante. Elle acquiert ainsi ses compétences de manière autodidacte et crée son entreprise de cheffe privée à domicile en 2019. De nombreux clients lui glissent alors à l'oreille leur envie de faire appel à elle pour les repas de la semaine, et plus seulement pour des occasions particulières. En pleine période de pandémie, elle décide avec son compagnon Mathieu Piron-Lafleur de faire évoluer son métier et de proposer un service clé-en-main pour toutes les personnes qui n'ont pas le temps de cuisiner au quotidien. Persil & Romarin est lancée en 2020.

Comment ça fonctionne ?



Les familles se rendent sur le site <https://persiletromarin.fr/> pour remplir un formulaire sur leurs besoins (nombre de personnes dans la famille, nombre de repas dans la semaine, fréquence de la venue du chef, jour idéal pour venir cuisiner...). Elles sont ensuite recontactées pour connaître leurs préférences, allergies ou régimes alimentaires. Un temps moyen de prestation est ainsi établi.

Le chef situé géographiquement le plus proche de la famille reçoit la demande sur son espace digital. Il a ainsi accès aux formulaires complétés par les familles. S'il accepte la demande, il est attiré à la famille et la prestation peut débuter.

Sinon, la proposition est envoyée à un autre chef. Les familles peuvent directement choisir les plats qui leur font envie sur la plateforme, ou donner carte blanche au chef pour cuisiner.



Le Jour-J, le chef s'occupe des courses, en sélectionnant des ingrédients de saison et labellisés. L'objectif : proposer des menus sains, équilibrés et gourmands. Il se rend ensuite chez la famille pour préparer tous les repas demandés en une seule fois. La famille n'a plus qu'à se régaler !