

# Quocotte: livraison de paniers-recettes à Tours



**Depuis novembre 2017, les deux frères Aymeric et Kévin Bertrand proposent des recettes et ingrédients livrés chaque semaine à leurs clients sur Tours (37).**

**Découverte du concept.**



Panier recette + ingrédients ©Quocotte

Tout commence à l'été 2016. **Aymeric Bertrand**, originaire de St Avertin (37), et employé dans une agence de communication tourangelle a une idée: proposer des recettes livrées avec tous les ingrédients pré-dosés, le tout avec des produits locaux. Il propose alors à **Kévin**, son frère diplômé d'école de commerce et complice de toujours, de partir dans l'aventure à ses côtés. Tous deux passionnés de cuisine et complémentaires, ils élaborent le concept et avancent ensemble dans le projet.

Après des mois de travail, de réflexion et de rencontres, le site en ligne voit le

jour le 13 novembre 2017.

L'idée de départ était un magasin et non de la vente en ligne. Le nom « Popotte » étant déjà pris, les deux frères trouvent donc le nom **Quocotte**, qui fait référence à « popote quotidienne ».



Aymeric et Kevin Bertrand ©Quocotte

Aymeric et Kévin Bertrand tiennent leur passion de la cuisine de leur maman, qui a toujours voulu ouvrir un restaurant. Tous deux partent en Australie pour leurs études et y travaillent dans la restauration. « Kévin présente bien, il servait en salle, et moi je travaillais plutôt en cuisine ! » raconte Aymeric Bertrand.

C'est grâce à ces expériences que les deux frères imaginent leur concept, plutôt autour de la cuisine du monde. Ils créent des recettes chaque semaine et proposent sur le site la livraison de paniers contenant tous les ingrédients nécessaires.

« Les matières premières sont toujours de saison, avec un maximum de circuits courts, et dans une agriculture raisonnée » explique Aymeric Bertrand. « Nous découvrons chaque jour des producteurs du coin, comme les farines de **Chant de Blé** à St Épain (37), ou la crèmerie et des fromages de la **Laiterie de Verneuil** (37). L'idée est de travailler au maximum avec des produits locaux ».



Des recettes simples et rapides à préparer pour les repas quotidiens ©Quocotte

Chaque semaine, une recette de poisson/fruits de mer est proposée, ainsi qu'une recette à base de viande rouge, une de viande maigre, et une ou deux végétariennes. « Nous constatons que les recettes végétariennes plaisent beaucoup et nous pensons proposer des paniers uniquement végétariens pour la semaine » remarque Aymeric Bertrand.

Par ailleurs, les livraisons se font par voiture aujourd'hui mais il est prévu que **Quocotte** passe prochainement par un service de **la Poste** avec des voitures électriques, dans un souci d'écologie.

Les circuits courts, les produits en vrac juste dosés à la bonne quantité, les emballages recyclables et les livraisons bientôt non motorisées font donc de Quocotte un concept « green » et gourmand, en plus d'être pratique pour ses clients.



©Quocotte

Pour le moment le site en ligne propose des formules pour deux ou quatre personnes avec quatre ou cinq plats au choix.

Les livraisons se font gratuitement une fois par semaine, le mardi de 14h à 19h, sur **Tours** et l'agglomération. »Nous prévoyons de revoir les formules, avec 3 plats minimum, et peut-être des plats pour beaucoup plus de personnes, si les clients veulent recevoir plusieurs invités par exemple » explique Aymeric Bertrand. L'idée d'une épicerie en ligne pourrait aussi voir le jour chez Quocotte prochainement.

**Par Clémentine Chauveau**

**Crédit photo ©Quocotte**

[www.quocotte.fr](http://www.quocotte.fr)

Voir la recette de sot-l'y-laisse façon blanquette de Quocotte.