



LE GROUPE COOLANGATTA ARRIVE EN EXCLUSIVITÉ SUR UBER EATS ET DÉMOCRATISE LA LIVRAISON SANS GLUTEN À PARIS

Judy, Loulou et Archie débarquent en exclusivité sur Uber Eats avec une offre sans gluten inédite.

Depuis le début de l'année, les restaurants aux vibes australiennes Judy, Loulou et Archie, imaginés par le groupe Coolangatta, proposent leurs plats emblématiques sans gluten en livraison sur Uber Eats dans tout Paris ainsi que dans plusieurs communes des Hauts-de-Seine.

Une arrivée particulièrement attendue : malgré l'essor spectaculaire de la livraison ces dernières années, l'offre réellement sans gluten sur les grandes plateformes de livraison restait extrêmement limitée, laissant de nombreuses personnes intolérantes ou atteintes de la maladie cœliaque sans solution fiable pour commander à domicile.

Aujourd'hui, la livraison de repas est devenue un réflexe urbain : près d'un Français sur deux utilise des applications de livraison, avec une forte adoption dans les grandes métropoles comme Paris. Pourtant, pour les personnes cœliaques, qui représentent environ 1 % de la population, soit près de 700 000 personnes en France, trouver une offre fiable et gourmande reste souvent un défi.

Avec son arrivée sur Uber Eats, Coolangatta ouvre enfin la livraison à cette communauté, en proposant une offre pensée pour être inclusive, généreuse et accessible à tous.

Coolangatta, une vision australienne de la cuisine inclusive

À travers ses restaurants Judy, Loulou et Archie, le groupe Coolangatta défend depuis plusieurs années une vision singulière de la restauration : une cuisine qualitative, inspirée du lifestyle australien, où le plaisir, la qualité des produits et l'inclusivité vont de pair.

Le sans gluten n'y est pas une simple tendance mais un engagement de longue date. Bien avant l'engouement actuel pour ces alternatives, le groupe a fait le choix d'intégrer des options sans gluten au cœur de sa carte, permettant aux personnes cœliaques ou sensibles au gluten de retrouver le plaisir d'une cuisine gourmande et conviviale.

Cette philosophie se retrouve dans les établissements du groupe disponibles sur Uber Eats :

- Judy, la cantine qualitative 100 % sans gluten du groupe, compte aujourd'hui quatre adresses à Paris : Place des Vosges, à La Grande Épicerie de Paris, près du Jardin du Luxembourg et à côté de Palais Royal – Musée du Louvre. Une référence pour les amateurs de cuisine saine, gourmande et entièrement sans gluten.
- Loulou, implanté à Antony et sur le boulevard Saint-Germain à Paris, restaurant-brunch inspiré de l'art de vivre australien, accueille ses clients dans une atmosphère conviviale à Paris et à Antony, autour d'une cuisine généreuse, colorée et avec de nombreuses options sans gluten.
- Archie, situé à la sortie du RER B à Bourg-la-Reine, café-restaurant solaire inspiré des brunch spots australiens, propose une expérience gourmande et décontractée à Bourg-la-Reine, entre coffee shop de spécialité et cuisine du monde, toujours avec des options sans gluten.

Une offre complète et faite-maison, du petit-déjeuner au dîner

Sur Uber Eats, Coolangatta propose une sélection de ses plats emblématiques, permettant de retrouver l'expérience des restaurants directement à domicile.

Parmi les incontournables de la carte :

- l'avocado toast, disponible sans gluten, grand classique du brunch australien
- les pancakes sans gluten aux fruits de saison, moelleux et généreux
- le club sandwich ou le fish&chips, tous les deux 100% sans gluten également, accompagnés de leurs frites au couteau
- le bali bowl, un bol frais et coloré mêlant légumes de saison, pour une alternative saine et équilibrée.

Côté sucré, l'offre se poursuit avec une sélection de desserts 100 % sans gluten, parmi lesquels cheesecake, mousse au chocolat ou encore tarte au citron meringuée. La carte propose également des pâtisseries maison — cinnamon rolls, brownie ou banana bread — toutes fabriquées dans le laboratoire du groupe à Montrouge, un atelier entièrement dédié au sans gluten, où sont aussi élaborées des recettes sans lactose et sans sucre raffiné.

L'offre inclut aussi l'univers coffee shop signature de Coolangatta, autour d'un café de spécialité sélectionné



auprès du torréfacteur parisien Coutume. Cappuccino, matcha latte, sésame latte ou encore jus pressés complètent la carte.

Pensée pour s'adapter aux nouveaux rythmes de vie urbains, la carte couvre tous les moments de la journée : petit-déjeuner, brunch, déjeuner, goûter ou dîner. De nombreuses options végétariennes et vegan viennent également enrichir l'offre, fidèle à l'engagement du groupe pour une cuisine plus inclusive.

L'hospitalité australienne, désormais livrée à domicile

Avec cette arrivée sur Uber Eats, Coolangatta affirme sa volonté de n'exclure personne à table, en permettant enfin aux personnes intolérantes ou sensibles au gluten de profiter pleinement de la livraison à domicile et de se faire plaisir sans contrainte.

De la cantine qualitative au brunch sans gluten all day, en passant par ses cafés-restaurants inspirés de l'Australie, le groupe cultive une cuisine solaire et généreuse, portée par le goût des bons produits et une attention particulière portée aux régimes alimentaires.

Une manière de prolonger l'ADN de Coolangatta : accueillir ses clients comme à la maison — désormais directement chez eux.

@coolangattagroup

www.coolangatta-group.com

coolangatta

