

**La solution innovante de chef
à domicile "Persil &
Romarin" accélère le
développement de son
maillage territorial et
multiplie par 2 le nombre de
ses chefs !**



La solution innovante de chef à domicile pour le quotidien “Persil & Romarin” accélère le développement de son maillage territorial et multiplie par 2 le nombre de ses chefs !

Lancée en 2020, [Persil & Romarin](#) propose un service de chefs qui se déplacent au domicile des particuliers pour préparer chaque semaine, des repas personnalisés à base de produits de saison et labellisés. Avec déjà 600 prestations réalisées chez des particuliers et une centaine de clients fidélisés, la start-up bordelaise poursuit son développement avec le recrutement de nouveaux chefs et ambitionne de se déployer dans de nouvelles villes de France.



Crédit photo : Persil & Romarin

Une solution innovante de chef à domicile pour faciliter l’alimentation au quotidien.

L’histoire de Persil & Romarin est née d’une passion : celle de Mayana Elbaz pour la cuisine. Convaincue qu’elle souhaite vivre du métier de chef, 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.

Il y a deux ans, en pleine période de pandémie, elle décide avec 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. Ils lancent Persil & Romarin, le premier service de cuisiniers par abonnement qui se déplacent chaque semaine au domicile des particuliers pour préparer en une seule fois l'ensemble des repas du quotidien, selon les préférences et restrictions alimentaires de chacun. Leur mission : faire gagner du temps et alléger la charge mentale journalière, tout en profitant des services d'un cuisinier à domicile.

La start-up propose un abonnement sans engagement, flexible et accessible, en prenant en compte le nombre de personnes à nourrir et le temps de préparation pour les chefs. Pour une famille de deux adultes et deux enfants, qui souhaitent bénéficier de 5 dîners dans la semaine, le coût revient à 73,50€ après crédit d'impôt instantané (hors courses alimentaires), équivalent à 3h de prestation. Une formule avantageuse pour les familles qui ne souhaitent pas se préoccuper des repas, mais aussi pour les chefs qui peuvent vivre de leur passion et bénéficier d'un complément de revenus.

“Les chefs reçoivent les demandes des familles sur leur espace digital selon la zone géographique. Lorsque l'un d'eux accepte la prestation, il a accès aux préférences, restrictions et régimes alimentaires de chaque individu. La famille peut sélectionner des menus préalablement établis sur notre site internet, ou bien laisser carte blanche au chef. Celui-ci s'occupe ensuite des courses en sélectionnant des produits labellisés (viande, poisson, crèmerie...) et de saison, pour préparer des repas responsables et sains, tout en faisant plaisir à ses clients.” explique Mayana Elbaz, co-fondatrice de Persil et Romarin.



Crédit photo : Persil & Romarin

Une entreprise en pleine croissance et des perspectives de recrutements.

Aujourd'hui, l'entreprise a déjà réalisé 600 prestations et réunit 100 clients uniques depuis son lancement. Un concept qui séduit de plus en plus de familles, en particulier depuis que le dispositif du crédit d'impôt a été étendu. *“Depuis le 14 juin, le crédit d'impôt instantané permet aux familles de bénéficier de 50% de prise en charge des services à domicile par l'Etat, sans qu'elles n'aient à avancer les frais. C'est un réel avantage pour celles qui utilisent notre solution sans engagement.”*, précise Mathieu Piron-Lafleur, co-fondateur de l'entreprise.

Pour accompagner sa croissance, Persil & Romarin lance le recrutement de 8 chefs supplémentaires d'ici la fin d'année : *“La plupart de nos chefs sont indépendants et traiteurs en parallèle. Notre solution leur permet d'avoir un complément de revenu en pouvant exercer leur métier auprès de familles qui font appel à nos services, tout en étant libres de leur planning et horaires. Nous proposons également une formation de chef pour des amateurs passionnés qui souhaiteraient se lancer dans la restauration, vivre de leur passion facilement et simplement sans les contraintes de la restauration classique.”*, conclut Mayana Elbaz.

La start-up ambitionne désormais d'étendre son activité dans d'autres villes en France (Toulouse, Lyon, Paris...) dès 2023. En pleine accélération, l'entreprise projette de multiplier par deux son chiffre d'affaires en 2022 et lance prochainement

une levée de fonds pour recruter de nouveaux collaborateurs, et développer sa plateforme digitale.

Chiffres clés :

- Lancement en 2020
- 7 collaborateurs
- 600 prestations réalisées
- 100 clients uniques
- 7 chefs adhérents
- 8 recrutements de chefs prévus d'ici fin 2022

A propos :

Lancée en 2020 par Mayana Elbaz et Mathieu Piron-Lafleur, la start-up bordelaise Persil & Romarin propose une solution innovante de chef à domicile. Un service par abonnement destiné aux personnes qui n'ont pas le temps de cuisiner, pour préparer en une seule fois tous les repas de la semaine. Avec aujourd'hui plus de 600 prestations réalisées, l'entreprise recrute de nouveaux chefs et ambitionne de se déployer dans d'autres villes françaises.

En savoir plus : <https://persiletromarin.fr/>