

**DOSSIER
DE PRESSE**

2 0 2 1

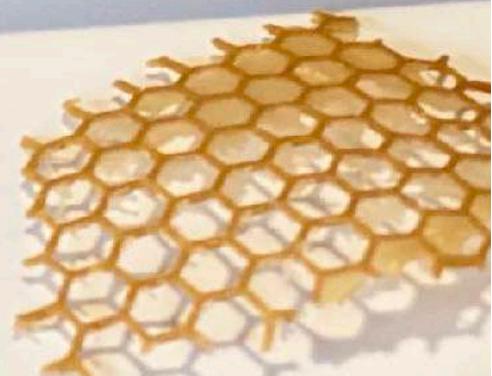
DIGICOOK



DIGICOOK

MES RECETTES SAINES ET ORIGINALES

RECETTES CONÇUES PAR LE CHEF LAUREN



S O M M A I R E

-4-

INTRODUCTION

-5-

DIGICOOK UNE PLANCHE À DÉCOUPER CONNECTÉE

-6-

PRODUIT INNOVANT

-7-

PRISE DE CONSCIENCE &

RECETTES ÉCO-RESPONSABLE ET DÉCARBONNÉES

-9-

SIMPLICITE

-10-

CUISINE RAISONNEE

-12-

LES POINTS FORTS DE NOTRE PRODUIT

-13-

COMMENT CA MARCHE ?

-14-

CONTACT



INTRODUCTION



A l'origine de cet objet, Laurent VEYET, originaire de Lyon, capitale gastronomique française par excellence.

Je suis né dans une famille où l'on cuisinait au quotidien. Ma grand-mère savait tirer parti des produits du jardin, même les plus modestes. Enfant, je me souviens aussi avec quelle impatience j'attendais la cueillette des premières cerises dans le verger de mon grand-père. Ainsi, j'ai appris à partager le goût des bonnes choses, auprès des miens.

Aujourd'hui j'essaie modestement de perpétuer ces valeurs à travers mon métier. Vous l'aurez deviné, la cuisine est une passion qui m'anime. C'est pour moi comme un sport de haut niveau, où il faut se surpasser sans cesse pour réussir.

J'ai toujours su innover dans le domaine de la restauration. J'ai été le fondateur du métier de Chef à domicile en France et le créateur de la première boutique et restaurant 100% insectes en Europe.

Mon plus grand souhait à l'avenir ? De faire découvrir une cuisine innovante avec des bons produits de nos régions et aussi des produits peu connus mais très intéressants pour notre organisme (algues, baies, et certaines légumineuses).



Laurent VEYET

- Gérant de Chef Service depuis 1996.

- Membre du groupe de travail

 - « Développement des Services à la Personne » de 1996 à 1998 au sein du Gouvernement.

- Lauréat « Envie d'agir » en 1996, dispositif Défi jeunes du Ministère de la jeunesse, des sports et de la vie associative - Paris Ile-de-France (DDJS).

- Ouverture de la boutique INOVEAT en 2016, première boutique d'insectes comestibles en France.

 - Ouverture du Restaurant INOVEAT en 2018, premier restaurant aux insectes comestibles en Europe.



DIGICOOK

UNE PLANCHE À DÉCOUPER CONNECTÉE

DIGICOOK qu'est-ce que c'est ? C'est une planche à découper qui est dotée d'une puce NFC, une technologie qui vous permet un accès privé à son contenu simplement grâce à votre téléphone. Son contenu : 32 recettes originales et saines.

Les recettes proposées, peuvent être décliné à l'infini. En effet, pour chaque recette, le chef propose des variantes, sous forme d'astuces pour les personnaliser. Différentes possibilités de modifier les recettes sont proposées en fonction des saisons, des produits disponibles près de chez vous et surtout en fonction de vos goûts.

Cette planche à découper est fabriquée avec un bois d'acacia d'excellente qualité qui est résistante et peut passer au lave-vaisselle, sans problème.

Quelles sont les caractéristiques de la planche ?

Longueur : 18cm

Largeur : 10,2cm

Épaisseur : 1,6cm

Poids : environ 180g



PRODUIT INNOVANT

Cette planche est un objet novateur et ambitieux. On travaille sur le projet depuis maintenant 2 ans pour peaufiner les aspects techniques et soigner son contenu ! Notre démarche a aussi pour ambition de sensibiliser les gens à cuisiner en respectant la planète et également sensibiliser sur les aspects nutritionnels avec une cuisine plus raisonnée. Comment cela ? En travaillant sur le goût mais aussi sur la composition des produits et leurs associations. C'est une nouvelle approche, qui nécessite parfois de se remettre en cause car le métier de cuisinier est ancré dans beaucoup de tradition et doit pourtant évoluer en permanence. Cette planche est comme un livre, et avec ses recettes simples, elle invite à une réflexion globale sur notre alimentation et sur la cuisine du futur.



PRISE DE CONSCIENCE

Les cuisiniers jouent un rôle unique, car ils font le lien entre la ferme et la fourchette avec beaucoup d'expertise, de créativité et de plaisir. Lorsque l'on cuisine, nos choix ont un impact puissant sur notre santé et celle de la planète. Le climat et la nutrition sont liés. On peut réduire le gaspillage en anticipant davantage ses besoins. On peut choisir d'éviter les produits sur emballés. On peut sélectionner les ingrédients de ses préparations en fonction de leur apport nutritionnel afin d'en optimiser le bénéfice santé.

Fondées sur de multiples études scientifiques, le risque de développer de nombreuses maladies peut être réduit en limitant la consommation de certains aliments trop sucrés, trop salés ou trop gras. Inversement, il est recommandé de consommer plus de fruits et légumes et surveiller la consommation de certains aliments comme la viande.

RECETTES ÉCO-RESPONSABLE ET DÉCARBONNÉES

Nous sommes tous des acteurs majeurs accompagnant le passage à une économie plus « circulaire », à travers notre alimentation.

Notre planche à découper a pour modeste ambition d'accompagner ces changements. Accéder à ses recettes via une connexion NFC est en soit une révolution, comme doit l'être l'évolution de notre manière de cuisiner dans les années futures.



“

Ce livre doit être de ceux, qu'on ne remet jamais vraiment dans la bibliothèque, mais plutôt être de ceux, qui traîne toujours sur le plan de travail ;-). Plus qu'un répertoire de recettes, ce livre deviendra vite indispensable car il renferme un trésor, vos recettes préférées, des recettes saines et originales

”



SIMPLICITÉ

Nous souhaitons également « dédramatiser » la cuisine. Cuisiner, ce n'est rien d'autre, que "préparer et accommoder des aliments de telle sorte qu'ils soient propres à la consommation et agréables au goût. Alors bien sûr, il y a des grands chefs, qui érigent la cuisine au rang d'art. Si nous arrivons ne serait-ce qu'à vous guider dans le choix des bons ingrédients, des bonnes associations nutritives, dans une recette, nous aurons rempli notre mission. Pour se lancer en cuisine, le hic c'est très souvent le manque d'idées originales et harmonieuses pour trouver les bonnes associations de saveurs.

CUISINE RAISONNÉ

Les cuisiniers jouent un rôle pédagogique dans l'apprentissage du « bien manger ». L'éducation au goût pour mieux apprécier les plaisirs que peuvent produire notre alimentation. D'ailleurs, on constate un certain engouement pour la cuisine « fait maison » et c'est une bonne chose. Le boom des émissions culinaires et des ventes de livres de cuisine sont des indicateurs positifs qui montrent une bonne tendance. Le chef influence et peut orienter via ses recettes, ses conseils, une fois encore pour nous encourager à changer nos comportements. Au niveau prix, il est parfois même plus intéressant d'acheter des produits de saison, locaux et de qualité que l'on aura plaisir à préparer, plutôt que des plats achetés tout prêt.

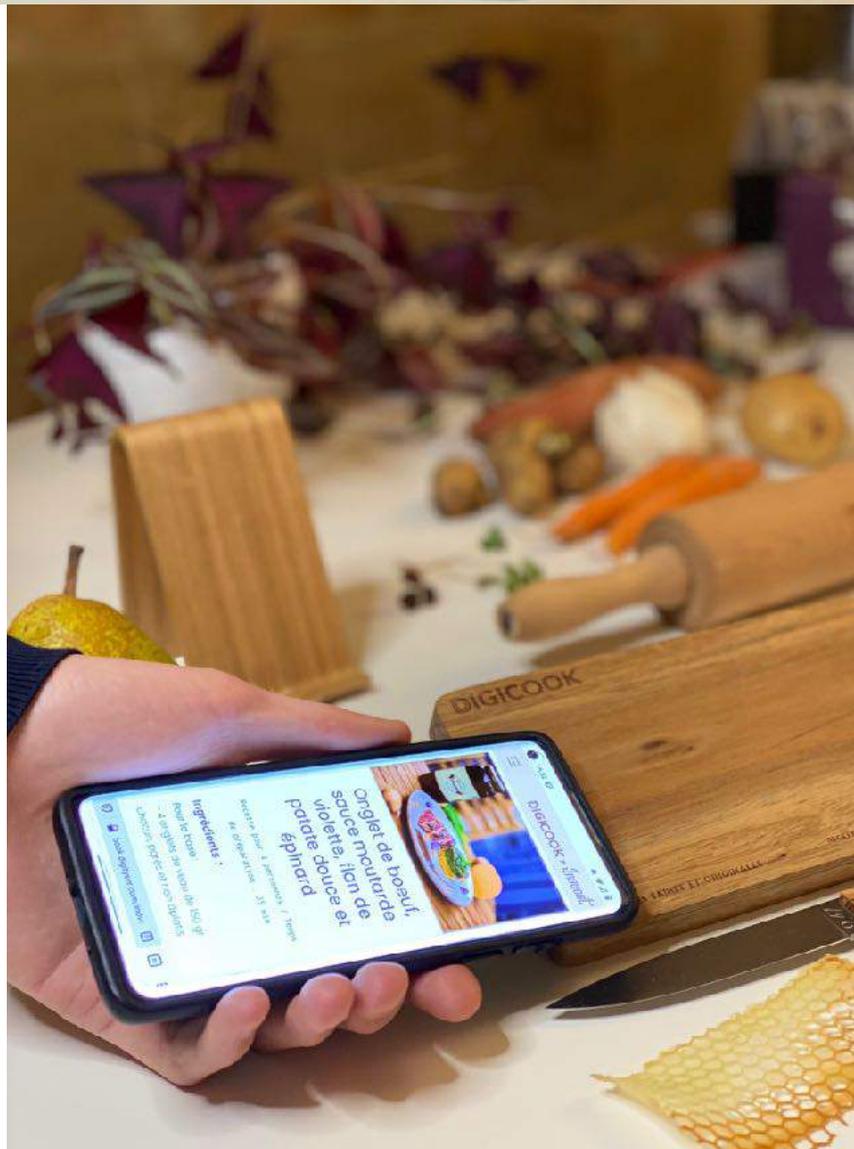
Les océans sont aujourd'hui menacés d'appauvrissement par les activités humaines directes (surpêche) et leurs effets indirects (pollution). Les forêts sont un écosystème d'une valeur inestimable. La qualité de notre air (production d'oxygène par photosynthèse) comme de notre eau (alimentation des nappes phréatiques grâce aux racines des arbres) en dépend. Préserver les écosystèmes terrestres, en luttant contre la déforestation, la désertification et la dégradation des terres est ainsi un objectif que le cuisinier peut se donner en faisant certains choix. Par exemple trouver des alternatives à la protéines animale grâce à d'autres aliments en privilégiant les super-aliments, les légumineuses, les algues et même les insectes comestibles qui ont un impact moindre sur l'environnement.

Offrez-vous un moment rien qu'à vous pour (re)découvrir le plaisir de faire le marché, sélectionner les bons produits et cuisiner, avec vos recettes DIGICOOK en poche.





DIGICOOK UNE PLANCHE À DÉCOUPER CONNECTÉE



LES POINTS FORTS DE NOTRE PRODUIT





Entrées ^



Velouté de pois cassés



Soupe de maïs de curry et moules



Velouté de lentilles vertes

DIGICOOK



MES RECETTES SAINES ET ORIGINALES

**LE NFC EST TRÈS SIMPLE
D'UTILISATION. POSEZ VOTRE
TÉLÉPHONE SUR LA
PLANCHE, UNE PAGE
INTERNET S'OUVRE !**

COMMENT ÇA MARCHE ?

IPHONE XS ET SUPÉRIEUR

Approchez le haut de votre iPhone de la planche DigiCook.

IPHONE 7, 8 ET X

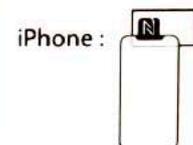
Téléchargez l'application Simply NFC sur l'AppStore.

Dans l'application cliquez sur «Read NFC» et approchez le haut de votre iPhone de la planche DigiCook.

ANDROID

Vérifiez que votre smartphone dispose de la technologie NFC et que celle-ci est activée (Paramètres > Connexions)

Approchez le dos de votre smartphone de la planche DigiCook.





NOUS CONTACTER



 contact@invoeat.com

 01 40 26 41 65

Restaurant Inoveat 5 rue Marie Stuart

Paris 2ème arrondissement