

## Quitoque, la première box à cuisiner française, fête ses 10 ans

Créé en 2015, Quitoque, **service de livraison de repas pour tous**, à cuisiner chez soi, s'est donné pour devise :

*La cuisine, c'est la vie*

**Quitoque propose chaque semaine 44 recettes** sur son site et son App. Les clients choisissent celles qu'ils souhaitent cuisiner et sont **livrés à domicile** de tous les ingrédients nécessaires dans les bonnes quantités, avec des fiches recettes pour les guider pas à pas. Ce qui fait la force de Quitoque : **la qualité des produits** (frais, de saison, majoritairement français, labellisés, en circuit court, tous goûtés et sélectionnés avec soin par nos chefs), son modèle vertueux qui **évite le gaspillage** (pas de stock en entrepôt, les justes quantités dans les box), son **engagement pour la santé, la planète et le plaisir de cuisiner**. Basée à Paris, l'entreprise française compte 130 salariés et fédère plusieurs dizaines de milliers de familles pour 500 000 repas distribués chaque mois.



Quitoque, **le plaisir de cuisiner** sainement sans les contraintes :

- ✓ **Zéro corvée de courses :**  
les ingrédients sont livrés directement à domicile, en juste quantité, pour éviter les déplacements et le gaspillage.
- ✓ **Recettes faciles à réaliser, prêtes en moins de 30 minutes :**  
chaque plat est accompagné d'une fiche pas à pas, claire et illustrée, pour cuisiner en toute simplicité, même avec peu d'expérience.
- ✓ **Des assiettes équilibrées :**  
des produits frais et de saison, avec 130 additifs controversés exclus, 90% de nos recettes Nutriscore A ou B.
- ✓ **Pré-dosé, sans restes :**  
tout est pensé pour limiter les manipulations, les erreurs de dosage et les restes à gérer.

Il y a 10 ans, on nous disait que les Français n'avaient plus le temps de cuisiner, que le fait-maison appartenait au passé, que les bonnes intentions s'arrêtaient à la porte du réfrigérateur.

Chez Quitoque, on a préféré croire en autre chose : que l'on pouvait **bien manger sans y passer des heures**, que **la cuisine pouvait redevenir un lieu de plaisir**, de partage, d'inspiration, et que chaque repas pouvait raconter une histoire, transmettre des valeurs, éveiller les consciences.

Et nos clients étaient là dès les premières box en 2015, à choisir **les bons produits, les bonnes recettes, la bonne démarche**. À couper, mijoter, goûter. Avec, chaque fois, cette petite **fierté d'avoir fait soi-même**.

Plus de 150 000 repas sont préparés chaque semaine dans les cuisines de France. Et ce ne sont pas seulement des box que nous livrons, mais **une nouvelle façon de nourrir l'avenir, en prenant soin de soi, des autres et de la planète**. Tout ce « bon » que nous défendons depuis 10 ans - le bon goût, le bon sens, le bon vivant - nous le devons à **nos producteurs passionnés, à nos artisans engagés, à nos équipes dévouées, à nos clients** qui donnent du sens à chaque assiette et nous font confiance depuis 10 ans. **10 ans à prendre soin de vous, de nous, et de ceux qui font le bon**. Aujourd'hui, nous soufflons nos bougies avec gratitude, enthousiasme, et avec toujours la même envie : **continuer à cuisiner le changement, ensemble**.

## 10 ANS À *cultiver* LE BON

Chez Quitoque, le « bon » va bien au-delà du goût. Il prend racine dans les champs, suit le rythme de la nature et honore celles et ceux qui le rendent possible. Depuis 10 ans, nous relierons les champs à vos cuisines et nous nous engageons pour la qualité. Chez Quitoque, nous avons **une conviction : il est possible de bien manger en respectant la terre, ceux qui la nourrissent et l'avenir que nous cuisinons ensemble**. Le bon, ça se cultive.

Cet anniversaire est l'occasion de **mettre en lumière les producteurs, ceux qui travaillent chaque jour avec leurs mains et leur cœur pour une alimentation de qualité**. Dans des formats dédiés et partagés sur nos réseaux, nos producteurs vont nous raconter leur histoire, leurs anecdotes, leur fierté de faire partie de cette chaîne du bon. Car derrière chaque plat Quitoque, il y a un pari partagé, un lien humain, une trajectoire commune.

### Victor Jarny BEILLEVAIRE



« Mon souvenir le plus marquant avec Quitoque reste le premier confinement. Alors que tout s'arrêtait, la demande explosait : commandes multipliées par 100 pour yaourts, beurres, plateaux de fromages... Toute l'entreprise s'est mobilisée : la compta râpait de l'emmental, les commerciaux coupaient du fromage. Moi, je passais mes journées au rozell à produire crêpes et galettes pour Quitoque. Vendéen au départ, j'étais presque devenu breton ! Un souvenir de solidarité où chacun a mis la main à la pâte, littéralement. »

### Stéphane Miollan FROMAGE GOURMET



« Le 18 novembre 2018, nous devions livrer 1500 mozzarellas à Quitoque. Mais avec les blocages des Gilets Jaunes, livraison impossible. Alors, dans un élan un peu fou, je vide le camion, charge les mozzas dans notre véhicule réfrigéré et roule de nuit vers Paris pour une livraison à l'heure. Fatigué, oui, mais fier. Ce jour-là, on a compris que Quitoque n'était pas juste un client, mais un véritable partenaire. »

### Sandrine Salesse et Stéphane Chebassier MAISON SALESSE



« Un vendredi matin, en lisant notre journal local, une pleine page attire notre attention : elle parle de Quitoque. Intrigués, on se dit : pourquoi ne pas leur proposer nos produits de boulangerie corréziens ? On les contacte... et le courant passe tout de suite. Depuis 7 ans, nous collaborons avec Quitoque, une belle aventure née d'un article dans la presse, et toujours portée par l'envie de faire découvrir nos produits artisanaux. »



# 10 ANS DE CRÉATIVITÉ ET DE PASSION POUR VOUS *régaler*

Comme une pincée d'épices, **nos créateurs culinaires réveillent vos assiettes** semaine après semaine. Depuis 10 ans, ils mijotent des idées, goûtent, réinventent et assaisonnent les repas de nos clients pour qu'ils soient équilibrés, accessibles et toujours gourmands. À leurs côtés, **ils transforment la cuisine du quotidien** : facile mais jamais banale, équilibrée mais toujours pleine de pep's.

Avec plus de 16 000 recettes au compteur et une note moyenne de 17/20, ils font voyager nos papilles et apportent sans cesse de nouvelles découvertes.

L'histoire continue... et nous avons encore **plein de saveurs à partager.**

## 10 ANS DE VOYAGES *gustatifs*

L'occasion de célébrer **10 ans de souvenirs en cuisine : recettes cultes, coups de cœur et inspirations** qui ont marqué les assiettes des Français.

**2015**

### LE RETOUR EN ENFANCE

Coquillotto au chorizo poireau et cantal



**2017**

### L'AVÈNEMENT DE LA CUISINE FUSION

Pizza-tortillas aux champignons et à la mozzarella, salade de roquette



**2018**

### L'ÈRE DES SUPER-ALIMENTS

Salade de quinoa, avocat et cranberries



**2019**

### LA MISE EN LUMIÈRE DU MOYEN-ORIENT

Tajine de fenouil au ras el hanout et tfaya d'oignon aux raisins secs



**2020**

### LA CUISINE MAISON COMME REFUGE

Cheesy crust façon Quitoque



**2021**

### LA QUÊTE DU RÉCONFORT ET DE LA SIMPLICITÉ

Purée au jambon de Paris à l'oignon et camembert

**2022**

### LES CLASSIQUES FRANÇAIS À L'HONNEUR

Blanquette de veau façon Quitoque



**2023**

### L'ALIMENTATION DURABLE ET ALTERNATIVE

Salade thaï à la salade d'algues et à l'huile de sésame toasté



**2024**

### LA RÉVOLUTION DE LA FERMENTATION

Bowl de lentilles, chou pak choy et kimchi



## 10 ANS À PLACER L'HUMAIN AU *cœur* DE NOTRE DÉMARCHE

**Quitoque, c'est le plaisir de cuisiner sainement, chez soi, sans les contraintes, sans la corvée de courses ni la charge mentale.**

Parce que « la cuisine, c'est la vie » et que cuisiner reste un moment agréable, valorisant et stimulant,

seul ou en famille, Quitoque met tout en œuvre depuis 10 ans pour **proposer des produits de qualité en créant une relation de confiance avec ses producteurs, ses artisans locaux et ses consommateurs.**

# 10 ANS, UN ANNIVERSAIRE FESTIF, *gourmand* ET PARTICIPATIF

Quitoque permettra à ses clients de préparer le **gâteau à la carotte** - signature de la marque - disponible sur le eshop, d'écouter sur toutes les plateformes d'écoute une **bande-son Quitoque**

**100% maison, 100% française**, et pour les 300 plus chanceux, de remporter un **ticket d'or** pour recevoir des cadeaux gourmands et généreux en édition limitée.



Quitoque est fier de célébrer ses 10 ans **sans n'avoir jamais dérogé à sa promesse fondatrice** : réenchanter la cuisine du quotidien et consommer de manière plus responsable. Quitoque est d'ailleurs devenue une entreprise à mission en 2023, avec une mission claire, inscrite dans nos statuts : **faire de la cuisine l'ingrédient d'une vie plus belle, plus saine et plus durable**. Quitoque, c'est la seule box à cuisiner certifiée « **Entreprise à mission** ».

Aujourd'hui **Quitoque accélère** sa contribution à la transition alimentaire et sa recherche incessante de qualité et de plaisir. Ces premières années nous donnent de l'énergie pour **continuer à imaginer ensemble la cuisine de demain et aller encore plus loin, avec vous !**



## Contacts

Anne-Victoire Franc - CMO Quitoque • Laure Lapostolle - Deputy CEO Quitoque • Lionel Cler - CEO Quitoque  
Pour toute question ou demande d'interview, contacter [presse@quitoque.fr](mailto:presse@quitoque.fr) ou Guillemette Bérard au 0623082808.

Site : <https://www.quitoque.fr/>

