



Fati Mrani, la fondatrice d'Avekapeti réinvente la cantine d'entreprise, à 22 ans seulement.

Lorsque les habitants du quartier passent derrière les fourneaux, les salariés en profitent ! C'est le pari fou qu'a fait Fati Mrani en créant Avekapeti, 1ère cantine digitale et collaborative pour les entreprises. L'idée est simple : chaque jour, les cordons bleus du quartier mitonnent de bons petits plats et les livrent en personne aux salariés.

Comment vous est venue l'idée?

« J'étais en stage à Massy Palaiseau, dans le cadre de mes études à l'université Paris Dauphine. Je me suis rendue compte qu'il y avait un gros déficit d'offre de restauration de proximité. Heureusement, nous avons une bonne cantine, mais ce n'était pas le cas des dizaines d'entreprises voisines ! Par contre, nous étions entourés d'immeubles dans lesquels vivent des parents aux foyers, des jeunes en emploi précaires, des retraités... tous partageant la même passion : la cuisine !

La solution m'apparaissait évidente : connecter ces deux mondes pour qu'ils partagent bien plus qu'une adresse.

J'ai rencontré 3 dames au marché qui m'ont invitées chez elles et m'ont préparé leurs bons petits plats. Après m'être régalée, j'ai noté leurs propositions sur une feuille A4 que j'ai présenté aux salariés du quartier.

Les résultats ne se sont pas fait attendre et Avekapeti recevait ses premières commandes. »

De l'idée à l'entreprise

Depuis, Fati a terminé ses études et s'est bien entourée pour qu'Avekapeti prenne vie. C'est aujourd'hui une jeune startup qui sert plus de 300 repas par jour. Des entreprises comme la SNCF ou encore PSL confient leur pause déjeuner aux cordons bleus de leur quartier : du fait maison à base de produits frais, livré au bureau à petits prix, que demander de plus ?

