

Ils inventent le repas équilibré... à boire



Deux anciens étudiants de l'UTC viennent de lancer leur entreprise, Smeal. Ils proposent des recettes au profil nutritionnel complet.

Manger un repas complet et équilibré, préparé en moins de trente secondes, c'est désormais possible grâce à Antoine Boillet et Sijia Wang. Avec l'Université de technologie de Compiègne (UTC), dont ils sont issus, les deux associés viennent de lancer leur entreprise, Smeal, spécialisé dans les repas... à boire. « Nous voulions résoudre un problème qui concerne tout le monde. Pour être en bonne santé, il faut manger équilibré. Sauf que la société a évolué. On n'a pas toujours le temps de se préparer un bon repas », constate Antoine Boillet, 25 ans.

12 € les quatre repas

Les deux anciens étudiants compiégnois ont donc mis au point des recettes au profil nutritionnel complet. Glucides, lipides, protéines, tout y est « sous forme de farine, car c'est moins énergivore », précise Antoine Boillet. A 12 €, le sachet de 4 repas, il y en a pour tous les goûts : céréales-vanille, fruits des bois, légumes du potager... Il suffit de mélanger une solution en poudre, d'une plus ou moins grande quantité selon que l'on souhaite goûter ou déjeuner, à de l'eau. Puis de mélanger. Et voilà tout.

« Je pensais avoir faim à 11 heures en mangeant cela au petit-déjeuner, mais pas du tout », félicite un étudiant déjà conquis par le produit. « On ne veut pas remplacer tous les repas, précise Antoine Boillet. On souhaite seulement que nos produits soient une solution à portée de main lorsque les actifs sont débordés. Nos sachets permettent de préserver les aliments pendant un an. »

Renseignements : www.smeal.fr

Cindy Belhomme

Le Parisien