

Quenibine lance son coup'coco, pour équeuter les haricots en un tour de main !

Les haricots verts frais, c'est délicieux, mais c'est long à préparer... à tel point que certains gourmands n'en achètent plus, découragés par la pénible tâche d'équeutage.

Anthony Gay, le créateur de la marque [Quenibine](#), a trouvé la solution : le coup'coco, un ustensile très malin qui transforme l'équeutage en une opération rapide et plaisante.



Le coup'coco : un ustensile indispensable pour manger plus équilibré

Tous les cuisiniers chevronnés et amateurs le savent : l'équeutage des haricots verts est une véritable corvée. Les producteurs de haricots verts en ont conscience, à tel point qu'ils en sont venus à proposer des haricots verts pré-équeutés industriellement.

Cela ne résout pas le problème. Bien souvent, les extrémités des haricots s'oxydent sur les étals, ce qui est peu attrayant. Étonnamment, il n'existait jusqu'à récemment aucune solution permettant d'éliminer la tâche longue et fastidieuse d'équeutage.

Avec le coup'coco de la marque Quenibine, les haricots frais vont faire leur retour dans nos cuisines. Le temps de préparation est divisé par trois, et les haricots sont équeutés avant même que l'eau ne bouille : idéal pour changer des pâtes et du fast food !

Le coup'coco est disponible en deux modèles différents : le coup'coco 100, idéal pour les haricots « classiques » mesurant de 100 à 150 millimètres et le coup'coco 80, destiné aux haricots de petites longueurs, ceux que l'on trouve plus régulièrement en hors saison par exemple et qui proviennent de l'importation.



Les atouts du coup'coco

- **Un produit unique.** La marque Quenibine est la seule à ce jour à commercialiser un ustensile de cuisine pour équeuter en nombre les haricots verts
- **Coût bas.** La simplicité du coup'coco permet à Quenibine de le vendre à un prix très raisonnable
- **Fabrication française.** Le coup'coco est un système breveté en France et il est fabriqué en Auvergne-Rhône-Alpes
- **Un ustensile polyvalent.** Le coup'coco fonctionne sur d'autres légumes allongés devant eux aussi être équeutés, comme les haricots plats, les haricots beurre et les jeunes carottes
- **Entretien facile.** Le coup'coco ne nécessite aucun entretien particulier : il suffit de le rincer après emploi

La marque Quenibine répond à un problème bien connu auquel personne n'avait jamais apporté la bonne solution : équeuter rapidement des haricots verts frais grâce à un ustensile simple et efficace.



Le coup'coco, mode d'emploi

Le coup'coco est extrêmement simple à utiliser. Voici comment équeuter des haricots en une poignée de minutes :

1. Mettre une poignée de haricots dans l'ustensile et aligner les extrémités, en tapotant simplement l'ustensile
2. Retourner le coup'coco et trancher les haricots en introduisant un couteau sans dents dans la fente prévue à cet effet
3. Retirer les haricots et repérer éventuellement les quelques queues non coupées
4. Retourner l'ustensile pour vider les déchets
5. Placer les haricots dans l'autre sens et répéter l'opération

Équeuter un kilo de haricots verts frais ? Facile et rapide avec le coup'coco !

À propos d'Anthony Gay, créateur du Coup'coco

Anthony Gay, l'inventeur du Coup'coco, est ingénieur mécanique et production de formation. Père de deux enfants, il exerce le métier de chef d'atelier de fabrication depuis 13 ans et gère une équipe de production d'une quinzaine de personnes dans l'industrie de la scie circulaire.



Parallèlement à cette activité, il a fondé la marque Quenibine, et a développé pendant deux années le projet du coup'coco. « Je n'achetais jamais d'haricots vert à cause de leur préparation rébarbative », raconte-t-il.

« Un jour, alors que j'en avais exceptionnellement acheté et que je les préparais laborieusement, j'ai eu l'idée de ce petit ustensile si simple mais pourtant si pratique... et je me suis dit que d'autres personnes pourraient être intéressées par le coup'coco. »

Ensuite, les choses vont très vite : le projet naît fin 2016, Anthony met au point son ustensile et il dépose le brevet début 2017. Aujourd'hui, tout est prêt, il souhaite faire connaître son invention au plus grand nombre et débute sa commercialisation sur le site de e-commerce dédié au coup'coco qu'il a créé en janvier 2019 ».

Pour en savoir plus

Site web : <https://www.quenibine.fr/>

Contact presse

Anthony Gay

E-mail : anthony.gay@quenibine.fr

Tél. : 06 34 54 33 63