



Les repas en kit séduisent *BE CHEF*

Tendance A Lyon, le prêt-à-cuisiner aiguise l'appétit des entrepreneurs

Des émissions culinaires qui cartonnent, des cours de cuisine qui affichent complets, des paniers de produits locaux qui s'arrachent comme des petits pains... Ces dernières années, l'appétit du grand public pour la cuisine et «le manger sain» n'a cessé de progresser. Dans le Grand Lyon, des professionnels et passionnés de cuisine ont décidé de surfer sur cet engouement pour donner vie aux repas en kit, à cuisiner soi-même.

Des repas pour la semaine. Bénédicte Curan, mère de trois enfants, est la première à avoir eu l'idée fin 2011 de créer Recettesetcabas.com, un concept qui lui a valu, en 2013, le Trophée de l'entreprise prometteuse des «Femmes de l'économie». Elle propose aux couples et familles des cabas hebdomadaires prêts à cuisiner. «Le lundi, on a tous les produits, 100 % lyonnais, pour faire quatre repas équilibrés et de qualité», confie la jeune femme. Les paniers, à retirer chez des dépositaires à Lyon et plusieurs communes du Grand Lyon, sont accompagnés de recettes réalisables en 30 minutes. «Cela correspond au mode de vie actuel. On a envie de bien manger, de cuisiner, mais on manque de temps», explique l'entrepreneur, qui a déjà séduit mille clients, soucieux de se simplifier la vie. Moins de 5 € par personne/repas pour une famille.

Des kits dîners pour tous les foyers. Edwige Patouillard, passionnée de cuisine, a lancé en 2013 un concept très semblable à «Recettes et cabas», baptisé le «Kit culinaire». Le principe et les tarifs sont similaires. Les produits viennent essentiellement des Monts et Coteaux du Lyonnais et « sont livrés dans des points relais, à domicile, au bureau, ou chez la nounou, avec des recettes équilibrées », précise la jeune femme. Petite différence, la mère de famille propose davantage de formules, adaptées à la taille des foyers. www.lekitculinaire.fr.

Des menus de chefs à faire soi-même. Après s'être faits la main chez des chefs de la région, Iris et Tibo, de jeunes professionnels de la restauration, viennent de créer «Be Chef». Leur concept ? Fournir, en kit, des produits pré-dosés pour concocter chez soi un repas de chef. Pour faire plaisir à sa moitié ou ses convives, il suffit de choisir un menu complet ou un apéro dînatoire, livré chez soi dans l'heure ou à retirer à la boutique du 6e. Ne reste plus alors qu'à suivre la recette (plusieurs niveaux de difficulté). «On s'adresse aux trentenaires et quadragénaires qui ont envie de bien manger ou de faire plaisir à leurs invités, mais qui manquent d'idées et de temps pour les courses», explique Iris. Dès 13, 90 € le menu. www.bechef.fr.