



*“Le profil des clients est très varié. Certains hommes qui avaient déserté les fourneaux reprennent du service”*

# Bénédicte Bettant-Curan

## C'est dans le sac !

Estelle Coppens • Photo Didier Michalet et Karen Firdmann, DMKF

Frigo lunaire, inspiration au niveau de la mer Morte et estomacs réclamant implacablement leur dû : se nourrir de façon équilibrée, au fil des jours, demande une organisation quasi militaire pour le citoyen perpétuellement à court de temps. Bénédicte Bettant-Curan a médité la question avant de créer, il y a un an, *Recettes & Cabas*.

La formule : des paniers de provisions pré-dosés, prêts-à-cuisiner, livrés avec recettes illustrées, pour les repas du quotidien. À base de produits de saison, ces dernières sont imaginées par deux cuisinières et doivent être réalisées en 30 minutes, cuisson incluse. C'est le jeu ! Nous avons testé : enfantin, fort bon sans transformer la cuisine en champ de bataille et acclamé par l'entourage !

Spécialiste du conseil en marketing, Bénédicte Bettant-Curan songe depuis un moment à monter son affaire dans le domaine des métiers de bouche (elle est fille et petite-fille des boulangers Bettant) quand une amie suédoise lui parle de ce concept en vogue dans son pays. Séduite, la ceinture noire d'études de marché se rend à Stockholm pour creuser le sujet, sonde un panel de 50 Lyonnais, puis se lance. Aujourd'hui, la PME de Saint-Didier-au-Mont-d'Or a le vent en poupe. Plus de 800 clients passent commande toutes les semaines : débordés, allergiques aux supermarchés, indécis, handicapés domestiques ou cuistots avertis en panne d'inspiration. *Recettes & Cabas* est un petit rituel pratique qui ponctue la semaine

de ses deux ou quatre repas (49 ou 79 euros). *“Je croyais toucher une clientèle aisée d'actifs, mais le profil des clients est très varié. Certains hommes qui avaient déserté les fourneaux reprennent du service. Et les enfants adorent ! Ils goûtent plus volontiers à tout !”,* se réjouit-elle. Cette mère de trois bambins qui n'a jamais acheté le moindre plat surgelé de sa vie sélectionne des producteurs locaux réputés et participe à la préparation et à livraison, à domicile ou dans des points relais, des “petits plats en puissance”. Des formules pour le week-end mitonnent et d'autres villes de la région pourraient prochainement profiter du service qui n'a qu'un équivalent français, à Paris. Mais prudente de nature, Bénédicte Bettant-Curan avance à pas mesurés. *“Les questions de logistique sont assez complexes comme nous partons d'une page blanche, et je suis très attachée au fait, malgré notre croissance, de conserver les niveaux actuels de qualité.”*

**Recettes & cabas**

Tél. 04 82 53 56 31 • [www.recettesetcabas.com](http://www.recettesetcabas.com)