



RECETTES & CABAS

souffle sa première bougie

Le concept lyonnais de panier-repas livré à domicile a fêté sa première année d'existence. Fondé en 2012 par **Bénédicte Curan**, une Lyonnaise férue de cuisine et de bons produits, Recettes & Cabas propose aux clients des diners équilibrés, variés, économique pour la semaine.

Texte : Amandine Combe - Photographe : Fabrice Schiff

Ingrédients et recettes sont livrés à domicile pour réaliser comme un cordon bleu quatre repas, pour deux ou quatre personnes, en 30 minutes chrono. La solution idéale pour manger sainement quand le temps et l'imagination viennent à manquer. Les Lyonnais ne s'y trompent pas. Ils sont très nombreux à passer commande régulièrement, avec un taux de satisfaction de 100% pour 75% des clients interrogés. 30% des clients reviennent chaque semaine, 40% plus de deux fois par mois. Une fidélité qui s'explique par le renouvellement hebdomadaire des recettes et la fraîcheur des produits, majoritairement issus d'une agriculture locale et de saison (les cabas contiennent aussi de la viande et du poisson chaque semaine). Les cabas, selon la formule choisie, coûtent entre 49€ et 79€. La livraison est gratuite dans les points relais à Lyon. Les commandes sont à passer sur le site avant jeudi minuit pour une livraison le lundi à partir de 17h. L'agence lyonnaise Une Affaire de Com se charge de la communication de ce concept frais et pratique dans la vie de tous les jours.

www.recettesetcabas.fr

MIDI DARDILLY

La restauration rapide qui a du goût

Si manger sur le pouce est très souvent synonyme de « malbouffe », détrompez-vous... Chez MIDI, on vous prouve le contraire ! Enfin il est possible de se régaler avec un sandwich fait maison à base de produits frais de qualité.

Texte : Sophie Guivar'h - Photographe : Fabrice Schiff

Une salade appétissante, des tartes dignes de ce nom, du pain frais et croustillant... La recette d'un concept gagnant ! Celui de **Claire de Tarlé** qui, après 25 ans de bons et loyaux services chez Air France, a choisi de poser ses valises pour reprendre les rênes de l'espace de restauration rapide MIDI à Champagne au Mont d'Or. Un lieu auquel elle apporte sa touche personnelle : décoration soignée et plus chaleureuse, esprit contemporain et surtout produits revus et corrigés côté cuisine. « Ayant constaté moi-même toute la difficulté à manger correctement sur le pouce, je souhaite proposer des produits de qualité achetés le jour même, des salades, des sandwiches faits maison. Le pain provient d'une boulangerie lyonnaise, les desserts d'une maison renommée lorsque je ne les fais pas moi-même » précise-t-elle. Fin cordon bleu, il est vrai qu'elle régale ses clients avec ses œufs à la neige, sa mousse au chocolat ou sa crème caramel « comme à la maison » ! Et n'allez pas imaginer que l'ardoise augmente proportionnellement au plaisir du palais. Pas question pour Claire de modifier les tarifs de ses formules : de 4€90 le sandwich + la boisson à 7€90 la salade + le dessert... Imbattables ! A déguster sur place ou à emporter les salades changent tous les jours, tout comme les sandwiches proposés : nordique, lyonnais, parisien, montagnard ou encore indien... Il y en a pour tous les goûts. Et pour satisfaire la moindre de vos envies, **Camille** tartine en cuisine et réalise « in situ » la recette de votre choix. Prévus cet hiver les plats chauds et les soupes, mais en attendant on apprécie le gaspacho, les fruits de saison et les bonnes tomates en grappes des producteurs locaux. Face à la concurrence des grandes enseignes nationales, MIDI a ainsi tous les atouts pour s'imposer dans l'univers de la restauration rapide. Il est vrai que lorsque l'on a goûté à un vrai hamburger fait maison, on devient exigeant ! A déguster aux beaux jours sur la terrasse fleurie, chaise longue de rigueur pour une pause déjeuner, bronzage compris.



Du lundi au vendredi de 9h30 à 14h30 / Wifi gratuit - parking - livraison sur demande à partir de 9h
4, rue des Aulnes - 69410 Champagne au Mont d'Or - 04 26 18 99 55 / Kiosque de vente à emporter 1, place du Paisy - Dardilly