

# Bénédicte CURAN

## La recette du bonheur

*Elle cherchait une solution pour manger équilibré tout en cuisinant des produits frais sans perdre de temps. Elle l'a trouvée et a créé un concept alors inédit en France.*

Née dans le giron familial de la pâtisserie Bettant à Villeurbanne, Bénédicte Curan s'intéresse tout naturellement à la cuisine et envisage volontiers d'y faire sa carrière. Mais elle suit les conseils de son père qui la dissuade d'embrasser une profession qui laisse peu de temps à la vie de famille. Elle se lance alors dans le marketing et après ses études, elle travaille pendant quinze ans dans une entreprise lyonnaise qui réalise des études de marché pour des grands comptes. Une expérience professionnelle essentielle pour la suite de son parcours.

« J'avais envie de créer une activité dans le domaine alimentaire. Je me voyais bien dans un concept de restauration rapide avec une cuisine du marché. Mais les études que j'ai menées m'ont évitée de faire fausse route. » Une amie suédoise lui fait découvrir le système de cabas et plats à cuisiner, déjà adopté par un tiers des foyers dans ce pays nordique. « Cela correspondait exactement à mes besoins. Avec trois jeunes enfants, de fréquents déplacements professionnels et le souci permanent de bien manger, j'étais confrontée à un problème de temps pour faire les courses, chercher des idées de repas et cuisiner. »

Une étude approfondie appuyée par les résultats de ses homologues étrangers permet à Bénédicte Curan de créer « Recettes & cabas », une société qui n'a pas de modèle de référence en France. Elle

**Elle met sa patience et sa persévérance à l'épreuve**

simplifie le quotidien de tous ceux qui ont envie de se nourrir de façon équilibrée, avec des produits frais et de saison qu'ils peuvent cuisiner facilement grâce aux recettes adaptées à chaque cabas livré une fois par semaine. La jeune femme démarre sa nouvelle activité avec l'aide d'un cuisinier professionnel qui élabore des recettes quotidiennes. « La plus grosse difficulté fut de trouver les fournisseurs. Je voulais des produits bio et locaux. » Commence alors un vrai parcours du combattant pour Bénédicte Curan qui tente de convaincre des producteurs, des bouchers et des poissonniers de ce nouveau concept. Elle met sa patience et sa persévérance à l'épreuve, soutenue par sa famille et son entourage qui manifestent un réel enthousiasme pour son projet. « Ils m'ont permis d'y croire jusqu'au bout et de ne pas lâcher, de m'apporter la confiance dont j'avais besoin et de me donner une impulsion. » Finalement, c'est le boucher du coin qui

### DATE

2012, l'année de la concrétisation réelle de mon projet avec les premières livraisons, les premières clientes qui très vite deviennent adeptes puis de vraies ambassadrices !

### LIEU

Lyon, pour sa diversité à tous les niveaux : sa cuisine bien sûr, son relief avec ses collines, sa situation géographique, son art de vivre...

### PERSONNALITÉ

Mon grand-père qui a transmis à tous ses enfants et petits-enfants la valeur du travail et la fibre entrepreneuriale

### AMBITION

Transmettre à mes enfants la bonne dose de persévérance, de confiance en eux et d'équilibre pour être bien dans leur vie

### PHRASE

« Choisissez un travail que vous aimez et vous n'aurez pas à travailler un seul jour de votre vie », Confucius

