

## Recettes et Cabas ne manque pas d'appétit



Bénédicte Curan a créé Recettes et Cabas en 2013.

JFB

**Créé il y a cinq ans dans la région lyonnaise par Bénédicte Curan, Recettes et Cabas propose une livraison à domicile de produits alimentaires, dans un cabas, assortis de recettes pour les cuisiner.**

Ce service s'adresse aux particuliers souhaitant préparer leurs repas tout en se simplifiant la vie sur la question des menus, du choix des fournisseurs, de l'achat des marchandises... Avec Recettes et Cabas, on commande via internet, avant le jeudi soir pour des livraisons la semaine suivante. Sur la métropole lyonnaise, les frais de livraison sont offerts mais Recettes et Cabas propose, pour la clientèle intéressée qui se situe en dehors, une proposition via Chronofresh à 9 euros. Elle s'ajoute à l'offre de base composée, pour l'instant, de deux cabas : le Tradi, soit 4 repas (1 à base de viande, 1 à base de poisson et 2 végétariens) et le VégéBio à des tarifs compris entre 52,9 euros, pour deux personnes, et 82,9 euros, pour quatre personnes.

Recettes et Cabas a réalisé en 2016 un chiffre d'affaires proche du million d'euros, et table sur 1,2 million d'euros pour cette année. L'entreprise emploie quinze salariés, soit huit équivalents temps plein.

**Une nouvelle offre en gestation**

60 % de l'activité est générée sur la zone lyonnaise, ce qui prouve que l'entreprise a élargi son cercle d'influence, en zone francilienne surtout. Mais, depuis sa création, ce concept innovant a provoqué l'arrivée de nouveaux concurrents. Face à ceux-ci, Bénédicte Curan souhaite privilégier une approche qualitative : « *Nous sélectionnons nos fournisseurs parmi les meilleurs maraîchers, bouchers, poissonniers..., soit une dizaine de partenaires, avec qui nous entretenons des relations de proximité et de confiance* ». C'est avec eux qu'une nouvelle offre est en gestation et devrait être mise sur le marché à la rentrée prochaine.

**Jean-François Bélanger**