

LYON - RETOUR SUR INFO

Nouvelles offres et nouveau site internet



■ Bénédicte Curan (à droite), fondatrice de Recettes & Cabas, aux côtés de Christine Balay, chargée des menus et achats, et Françoise Bataillard, cuisinière. Photo Christel REYNAUD

« Depuis sa création, Recettes et Cabas enregistre une progression moyenne annuelle de 30 %, et l'an passé, elle a été de 44 %. Chaque mois, nous réalisons 2 000 cabas et livrons 25 000 repas. 60 % des ventes se font sur la métropole lyonnaise. Quant à l'effectif, il s'élève à 15 personnes, soit huit équivalents temps plein », commente Bénédicte Curan, lauréate 2013 du trophée national des Femmes de l'Économie.

80 % de produits locaux

Mais quelles sont les recettes du succès de cette entreprise indépendante ? « Le concept intègre des ingrédients locaux, la différence et le bouche-à-oreille fonctionne bien, puisqu'il permet de fidéliser 40 % des nouveaux clients ». Les repas sont conçus à partir de produits frais et d'ingrédients prédosés, provenant de fournisseurs locaux et français à 80 %, pour des repas revenant à 5 ou 6 € par personne. Les recettes, 30 nouvelles par mois, sont créatives et ludiques, traduisent la version Thermomix, et comprennent des conseils nutritionnels et astuces, figurant aussi sur le blog.

« Les burgers au bœuf, saumon et poulet, tout comme les plats aux saveurs thaï et italiennes, sont très appréciés », constate Christine Balay, responsable de l'élaboration des menus et des achats. La majorité des particuliers commande à la semaine et ils sont 30 % à opter pour la formule abonnement.

Pour satisfaire la demande, Recettes et Cabas va proposer, dès la rentrée, une troisième offre de repas plus simples et plus susceptibles de convenir encore mieux aux enfants. De plus, à partir de septembre, le nouveau site internet sera opérationnel, et en fin d'année, une application mobile verra le jour. Une démarche au goût du jour !

