

DARDILLY - CROISSANCE

Avec ses kits prêts à cuisiner, Bénédicte Curan a trouvé la recette du succès

En élargissant son activité à l'ensemble de la France en 2016, Recettes et Cabas, spécialisée dans les cabas prêts à cuisiner, connaît une croissance solide.



■ Bénédicte Curan. Photo DR

L'idée de créer sa propre entreprise dans l'alimentaire lui trottait dans la tête depuis un certain temps. Elle a franchi la quarantaine venue : « Je me suis dit que c'était le moment, j'avais l'énergie pour le faire », raconte Bénédicte Curan, qui a lancé Recettes et Cabas en 2011. La société, qui emploie aujourd'hui 8 équivalents temps pleins, est le précurseur des cabas prêts à cuisiner en France. « Une amie suédoise m'avait parlé de ce concept qui cartonnait dans son pays ». Bénédicte Curan, qui travaillait jusqu'alors dans un cabinet de conseil en marketing, a été convaincue de la pertinence de ce projet dans l'air du temps. Elle se lance durant un an dans une étude de marché, part à la recherche de fournisseurs. La société voit le jour à son domicile, dans les Monts d'Or, avec une mise de départ de 10 000 euros permettant notamment de créer une vitrine internet.

Un chiffre d'affaires en hausse de 44 % sur 2016

« Le cœur de cible, ce sont les actifs citadins », poursuit la créatrice de Recettes et Cabas ; une clientèle disposant de temps et exigeante sur le plan qualitatif, « qui veut bien manger dans le sens bon et sain, avec des produits transformés, si possible locaux, à cuisiner soi-même en peu de temps ». Les cabas prêts à cuisiner, qui contiennent des recettes et ingrédients pré-dosés, sont commandés sur le site. Au départ, seule l'agglomération lyonnaise était concernée avec des livraisons au domicile ou sur le lieu de travail, mais aussi via des points relais (une quarantaine sur l'agglomération respectant la chaîne du froid. L'activité s'est étendue depuis l'an dernier au reste de l'Hexagone. La région lyonnaise représente pour 60 % dans le chiffre d'affaires (l'autre pôle majeur est constitué par la région parisienne), qui s'élevait en 2015 à 1 000 000 euros (+44 % par rapport à l'année précédente). La société, qui est aujourd'hui installée dans des locaux de 300m², accueillant la préparation des commandes et l'administratif, pourrait réaliser 1,2 million d'euros de CA en 2016. « Nous connaissons une croissance maîtrisée, régulière », relève Bénédicte Curan. Recettes et Cabas, compte aujour-

(lundi/mardi pour l'agglomération lyonnaise, mardi/mercredi pour le reste de la France) contiennent 4 repas, «Tradi» ou «Vé

Les tarifs vont (pour Lyon) d'environ 52 euros (4 repas pour deux) à 119 euros (4 repas pour six, avec une intermédiaire à 82,90 euros (4 repas pour 4). Les recettes sont élaborées par deux cuisinières, « Nous avons un business-model intéressant, on vend avant d'acheter, il y a peu de stocks », note la dirigeante. La société se d'investir cette année entre 6000 et 7000 euros pour faire évoluer son site internet.

■ L'entreprise

Créée par Bénédicte Curan en 2011, Recettes et Cabas mise sur la vente de kits/cabas prêts à cuisiner, contenant recettes et ingrédients pré-dosés.

■ Elle est détenue

A 95 % par Bénédicte Curan, le restant du capital par son conjoint.

■ Elle recrute

Deux ou trois préparateurs de commandes devraient être recrutés à l'automne.

Valér