

Bénédicte Curan a eu une bonne idée : elle prépare les repas à votre place

Service. Bénédicte Curan s'est penchée sur le « casse-tête quotidien des repas ». Et elle a développé une solution de kits en s'inspirant d'un modèle suédois.

Dans votre parcours, qu'est-ce qui vous prédestinait créer ce concept de kits de repas ?

J'ai grandi dans une famille de pâtisseries, un univers que j'aimais, puis j'ai passé plusieurs années dans le marketing. C'est au moment où je me suis un peu posée, à la naissance

de mon troisième enfant, que j'ai souhaité changer de vie professionnelle. J'avais depuis longtemps dans l'idée de monter mon entreprise. Côté marketing, j'assure et pour le côté logistique, je n'ai pas eu de mal à m'adapter.

Comment est venue cette idée ?

J'avais entendu parler de ce concept créé en 2007 en Suède. Il propose des suggestions et des marchandises prêtes pour les repas et j'ai trouvé l'idée très pratique. C'est toujours un véritable casse-tête de se dire « Qu'est-ce qu'on va faire à manger ce soir ? », puis de faire les courses.

Concrètement, c'est quoi « Recettes et cabas » ?

Des recettes sont proposées pour la semaine, après avoir été élaborées et testées, et le cabas contient l'ensemble des

ingrédients nécessaires pour la confection de ces plats, les quantités sont dosées permettant une limitation du gaspillage. Les produits sont de saison et dans la mesure du possible, issus de fabrication locale.

Quel bilan trois ans après le lancement du concept ?

Je suis agréablement surprise par l'engouement des personnes pour cette idée, le bouche-à-oreille fonctionne très bien et c'est une réelle satisfaction de recueillir leurs avis. Il y a un côté ludique dans la découverte de ce que contient le cabas. Les enfants adorent cela et, pour moi, c'est un bonheur de pouvoir apporter un service tout en exerçant une activité que j'adore. ■

Propos recueillis par Manuela Gouache

Recettes et cabas, Zone activités Techlid à Dardilly, 04 82 53 56 31. recettesetcabas.com



■ Mère de trois enfants, Bénédicte Curan a travaillé dans le marketing avant de lancer dans la préparation de repas en kits il y a quatre ans. Photo Manuela Gouache

Bio Express



1992

Maîtrise de LEA (langues étrangères appliquées)

1993

Spécialisation marketing et management à l'Idrac

2011

Lance Recettes et cabas

2013

Trophée national des Femmes de l'économie, catégorie Entreprise prometteuse