

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



l'approvisionnement, ainsi qu'un poissonnier de Neuville-sur-Saône qui alimente de nombreux restaurants lyonnais et un maraîcher.

Avec un réseau bien étoffé, Bénédicte Curan démarre cette nouvelle aventure avec 20 commandes. Au volant de son camion, elle assure l'approvisionnement et la livraison, s'occupe de préparer les cabas, s'implique dans la réalisation des recettes, démarche des clients, recherche de nouveaux produits, s'investit dans la communication... Bref, elle est sur tous les fronts, opérationnelle à toutes les étapes, réactive à chaque maillon de la chaîne, privilégiant toujours la proximité d'un service qui se commande par internet. « Pas de routine, on est en perpétuelle évolution. Recettes & cabas est un site internet, mais c'est très important pour le client de savoir que derrière ce service, des personnes sont à leur écoute. Les critiques nous font grandir. Nous accordons une grande attention aux remarques de nos clients car nous sommes là pour leur apporter une aide dans leur quotidien. Quand certains nous disent « vous m'avez changé la vie », c'est une immense satisfaction ! »

Elle est sur tous les fronts, opérationnelle à toutes les étapes, réactive à chaque maillon de la chaîne

Le plaisir que les clients trouvent dans leurs recettes et leurs cabas est pour Bénédicte Curan une vraie récompense. Car communiquer, convaincre sans cesse un nouveau public, fidéliser les adeptes, entretenir les partenariats avec des bloggeurs, participer à des événements et des salons et surtout cultiver l'excellent réseau du bouche à oreille demandent une énergie inaltérable.

« Notre action de terrain fait notre force. C'est un travail de fourmi et de tous les jours. » La dirigeante sait avancer avec prudence. Pas de précipitation. « On a démarré petit, dans mon garage, avant de prendre un local et de progresser doucement. » Elle mesure les risques et sait choisir ses collaborateurs. Elle maîtrise avec sérénité le développement de son entreprise qui lui prodigue un bien-être ineffable puisé au fond de ses cabas.

« On a démarré petit, dans mon garage, avant de prendre un local et de progresser doucement. » Elle mesure les risques et sait choisir ses collaborateurs. Elle maîtrise avec sérénité le développement de son entreprise qui lui prodigue un bien-être ineffable puisé au fond de ses cabas.

RECETTES & CABAS

Implantée à Saint-Didier-au-Mont-d'Or, Recettes & Cabas est un commerce alimentaire, food truck, qui allie le culinaire et les nouvelles technologies : repas à la maison, repas en entreprises, prêt à cuisiner. L'entreprise s'articule autour du concept de cabas livrés par Chronopost dans toute la France, à domicile ou dans des points relais, avec tous les ingrédients nécessaires à la réalisation de quatre recettes par semaine pour deux, quatre ou six personnes. Les commandes passent par internet uniquement. Les recettes proposées par un chef permettent de garantir des prix entre 5 € et 7 € par repas et par personne. L'entreprise qui emploie douze personnes a réalisé un chiffre d'affaires de 720 000 € en 2015 et une croissance du nombre de clients de 30 % avec 3 000 consommateurs et 400 commandes par semaine.

