



LA JEUNE POUSSE DE LA SEMAINE

EATCETERA : UN TRAITEUR DE QUALITÉ POUR LES ENTREPRISES

Les fondateurs. Avant d'arriver à Lyon, Stéphane Ducourtioux et Aurélie Nomdedeu ont tous deux travaillé en Suisse dans la restauration étoilée pour lui et dans le marketing pour elle. Installés depuis 2017 à Saint-Genis-Laval (Rhône), ils se sont donné pour objectif de rendre la cuisine en entreprise plus attractive.

Le projet. Eatcetera propose une cuisine de qualité. « Nos deux offres principales sont des buffets ou des plateaux-repas. Nous proposons un concept sur-mesure et nous nous adaptons aux budgets et aux besoins des entreprises », précise Aurélie Nomdedeu. Toute la cuisine est réalisée sur place avec des produits locaux. Eatcetera propose aussi, suite à la demande d'entreprises, des ateliers d'animation d'une heure (sur le thème du thé, par exemple).

Les perspectives. A trois dans l'entreprise avec une stagiaire, ils ont atteint le maximum de leur capacité. « Nous cherchons à recruter un apprenti qui partage nos valeurs pour m'aider en cuisine. Nous avons d'autres projets comme celui de proposer une lunch box aux salariés. Nous avons répondu à un appel d'offres et attendons un retour », précise Stéphane Ducourtioux. L'objectif de la société, qui vient de terminer sa première année d'activité, est d'atteindre les 150 K€ de CA l'an prochain. **||E.H.**

