

AGENCEMENT D'INTÉRIEUR ■ Cuisin'Vraie développe son concept à domicile en créant une franchise à Issoire

La société sanfloraine Cuisin'Vraie fait des petits

La société Cuisin'Vraie, installée à Saint-Flour depuis 2017, étoffe son activité en créant une première franchise.

Lorsque Céline Meyniel, salariée cuisinière, crée sa propre société d'agencement intérieur en utilisant la réalité virtuelle, la seule dans le Cantal, elle n' imagine pas un tel essor. « Moi, j'ai créé l'entreprise surtout pour pouvoir gérer ma vie de famille », dit-elle. Le principe ? « Vendre de l'aménagement intérieur de cuisines, salles de bains et placards, sans show-room, mais seulement avec un véhicule aménagé et un casque de réalité virtuelle. » Un choix financier d'abord pour baisser le coût des charges, organisationnel ensuite « pour ne pas être obligé de rester dans le magasin », et enfin de proximité « pour retrouver la relation humaine ». Si le pari était audacieux car novateur, Céline Meyniel ne le regrette pas.

Car très rapidement, la mayonnaise prend. Dès 2020, la jeune entrepreneuse s'associe avec un menuisier, Richard Cha-



RÉALITÉ VIRTUELLE. Forte de son succès et de son expérience, Céline Meyniel a confié la première franchise de sa société Cuisin'Vraie à Céline Fernandès. PHOTO D'ARCHIVES DAVID ALLIGNON

teuneuf, « pour son savoir-faire, son professionnalisme et son expérience » et ainsi maîtriser l'activité de A à Z, en faisant le moins souvent possible appel à des sous-traitants pour la pose. « Avant, on sous-traitait à 100 %. Aujourd'hui, on est à 25 %. » Une complémentarité, entre la conception d'un côté et la fabrication et la pose de l'autre, « qui

rassure les clients », ajoute Richard. Céline embauche également une conceptrice, partie depuis et remplacée depuis le début de l'année par Léa Baduel qui gère également la relation client et la vente.

Quatre nouvelles franchises en 2023

Si Cuisin'Vraie a trouvé son rythme de croisière avec près de 300 clients qui

trouvent dans ce service à domicile une plus grande écoute que dans un magasin traditionnel et des prestations à la carte, « personnalisables », elle souhaite aujourd'hui passer à la vitesse supérieure. Non pas en termes d'emplois – « on est très bien tous les trois, on s'entend bien et on ne veut pas plus développer à ce niveau », précise Céline – mais en termes de visibilité.

Elle vient donc tout juste de créer une franchise sur le bassin d'Issoire. Première étape d'une longue série. « On est parti pour développer au niveau national. En 2023, on en vise quatre de plus », assure-t-elle. Une solution, estampillée Cuisin'Vraie, clé en main : « On apporte au franchisé le véhicule équipé, les connaissances techniques informatiques, une aide administrative et notre réseau. »

« Prendre le temps avec les gens d'étudier leur projet »

Une idée qui a fait son chemin dans la tête de Céline et Richard. « On s'est rendu compte que le service à domicile prenait de plus en plus d'ampleur et qu'on était là où il fallait être et qu'on avait une carte à jouer dans le milieu des cuisines. » Mais pas à n'importe quel prix. « On ne veut que des personnes qui

connaissent le métier de la conception », insistent-ils.

Céline Fernandès est l'une de ces professionnelles, convaincue par le concept de Cuisin'Vraie. Tour à tour agent immobilier, conseillère commerciale de maisons individuelles, agenteuse-vendeuse en cuisine, passionnée par l'ameublement, la jeune femme d'Ardes-sur-Couze n'a pas hésité longtemps lorsque Richard Chateaufort, son ancien patron, l'a sollicitée pour se lancer dans l'aventure de la franchise. « Ce qui me plaît, c'est d'aller chez les gens et prendre le temps avec eux d'étudier leur projet. J'ai rapidement dit oui pour ce côté humain qu'on n'a plus en magasin. Là, les gens vous ouvrent leurs portes, vous offrent un café. Ils sont en confiance. Ce n'est pas du tout le même relationnel et c'est ça qui me manquait le plus », explique la jeune femme qui va également profiter du concept Locasalle pour la location d'espaces de coworking et de bureaux privatifs que propose aussi Cuisin'Vraie depuis 2021. ■

Isabelle Barnérias