

DENITSA HRISTOVA

Traiteure végétale
pour une assiette
plus responsable



Cake amande et pomme, boulettes de tofu, pizza vegan... En plus d'être appétissantes, les créations culinaires de Denitsa Hristova sont majoritairement bio, faites maison et avec des produits locaux de la métropole strasbourgeoise ! Depuis 2022, elle concocte plats et gourmandises 100% végétales, aux fruits et légumes de saison.

Avant de créer L'Archi Végétale, sa propre entreprise de traiteur végétale, Denitsa arrive de Bulgarie pour poursuivre des études d'architecture en France. Elle exerce plusieurs années dans la profession puis finit par remplacer ses maquettes par des recettes de cuisine à la fin des années 2010. Une reconversion inattendue. La pâtisserie ne l'avait jamais autant passionné qu'après être devenue vegan. "Le déclic ? Devenir maman", explique Denitsa. Déjà sensible à la cause animale, elle choisit de réduire son impact de consommation au minimum. Ses produits sucrés et salés ont

rapidement

dépassé le cercle familial pour venir

trouver leur place dans des

épiceries

locales, sur

des

événements,

et même à

l'Université



Populaire de Strasbourg, où elle anime des ateliers culinaires. Chaque semaine, elle partage de bons filons avec les étudiants pour préparer des menus végétaux et nutritionnels à petit prix. En se connectant avec le service santé des étudiants, elle est même parvenue à proposer des séances financées par la Caisse Primaire d'Assurance Maladie (CPAM). Elle se réjouit de voir ses idées circuler au-delà de son entourage. "Une dame d'environ 75 ans envoyait à chaque fois les recettes à sa fille, qui est prof de cuisine. Elle les faisait ensuite avec ses élèves", raconte-t-elle.

Un projet qui roule librement

Les préparations de Denitsa ont quitté les murs de la cuisine et voyagent aujourd'hui sur les marchés de Strasbourg à bord d'une remorque mobile. Le coût du projet a d'abord été un frein : "J'avais envie de faire le marché juste à côté de chez moi, mais c'était logistiquement difficile. Je n'avais aucun équipement. Il y a un moment où tu atteins un palier et la question financière s'impose". Ce "food-bike" éco-responsable et favorisant la proximité, a pu voir le jour grâce au soutien de bYfurk et à une campagne Ulule réussie.

*“J’avais envie de faire le marché
juste à côté de chez moi, mais c’était
logistiquement difficile. Je n’avais
aucun équipement”*

En plus d’un financement participatif, Denitsa a bénéficié d’un accompagnement dans la structuration de son idée. “Parler de mon projet en groupe m’a vraiment permis de prendre confiance et de mieux l’assumer”, se réjouit-elle, maintenant habile pour échanger avec contributeurs et partenaires. Sur WhatsApp ou autour d’un café improvisé, Denitsa a été guidée tout du long dans la préparation de son pitch. Le soutien individualisé très souple tout comme les ateliers collectifs ont contribué à briser l’isolement dont souffre souvent les auto-entrepreneurs. “On a tous des coups de mou et des moments de doutes. C’est aussi un groupe qui permet de se soutenir mutuellement”, décrit-elle. La démarche lui a ainsi permis de nouer des liens avec d’autres bYfurkeurs. Elle a cofondé une association pour la promotion de la cuisine végétale. Un événement organisé parmi d’autres: le festin de Turfu, qui célèbre l’alimentation durable la convivialité.



Douceurs ou apéritifs,
Denitsa régale sa clientèle
avec ses créations vegan
faites avec passion

Tester sans la peur de coule

Denitsa reconnaît avoir pu se lancer grâce à une situation de vie sécurisante, avec peu de charges au quotidien et un conjoint aux revenus stables. “J’avais une roue de secours”, résume-t-elle, “j’avais la possibilité de tester, de me tromper”. Une réalité qui n’est pas celle de tous les porteurs de projet, et qui souligne l’importance de mieux sécuriser les parcours entrepreneuriaux.

Première à avoir complété le parcours bYfurk jusqu’au bout, Denitsa parvient aujourd’hui à se rémunérer et son chiffre d’affaires grimpe d’année en année. Elle passe maintenant le tablier à d’autres porteurs de projets, avec le plaisir d’assister aux impacts écologiques et sociaux de son activité.

ÉCO-SCORE

A B C D E Écosystème

Démocratise une alimentation végétale et gourmande
Favorise une cuisine anti-gaspi
Contribution au bien-être animal

A B C D E Environnement

Approvisionnement bio, local et de saison
Livraison en vélo-cargon limitant les transports motorisés
Démarche anti-gaspi intégrée à la conception des recettes

A B C D E Social

Transmission de compétences culinaires
Sensibilisation à des pratiques alimentaires responsables
Alimentation favorable à la santé et adaptée aux régimes

Rédaction par Azélice Martel
Conception graphique par Chloé Rémy