



Communiqué de presse
Janvier 2023

LA START-UP FOOD TECH NOT SO DARK DEVIENT CLONE

La start-up food tech Not So Dark fondée par Clément Benoit et Alexandre Haggai et qui a levé 105 millions d'euros, change de nom et devient Clone, créateur de marques de restauration destinées à la livraison à domicile. Un point final à une transition entamée depuis plus d'un an et reflet de leur cœur de métier : proposer aux restaurateurs une activité complémentaire, en leur permettant de cloner leurs marques sur les plateformes de livraison.

“Not So Dark” était un clin d’œil à l’ancien business model mis en place lors du lancement, faisant éclore un réseau de cuisines à travers la France pour opérer les différentes marques. Mais après seulement quelques mois et une première levée de fonds de plus de 20 millions d’euros en 2021, les deux fondateurs prennent un pivot à 180° motivés par une nouvelle vision : nouer un partenariat avec la restauration traditionnelle pour l’accompagner dans sa digitalisation plutôt que de lui faire concurrence. C’est la fin des dark kitchen pour la marque, et le début d’une nouvelle ère où l’ancien nom ne reflète plus les ambitions et les valeurs véhiculées par l’entreprise.

Avec Clone, Clément et Alexandre marquent la concrétisation d’un an et demi de transformations : le développement du portefeuille de marques (une quinzaine de marques en activité actuellement), la mise en place du nouveau système de light franchise auprès de partenaires minutieusement sélectionnés et la création constante de campagnes marketing. Une seconde levée de fonds record de plus de 80 millions de dollars en série B en septembre 2022 permet à l'entreprise d'accélérer ses efforts dans le développement d'outils et solutions pour équiper ses partenaires, ainsi que dans l'élaboration d'algorithmes de machine learning et l'exploitation de la data pour être au plus près du marché et des tendances.

Simple, concis et précis, il reprend l’ADN du nouveau modèle : “cloner” leurs marques sur les plateformes de livraison, et les rendre disponibles dans les zones de chalandises couvertes par chaque partenaire, en France et à l’étranger ; et “cloner” l’activité traditionnelle de leurs partenaires restaurateurs, pour leur proposer une version digitale et complémentaire pour développer leur rentabilité.

Les prémices d’une année qui a pour objectif de nouer de nouveaux partenariats, en France, et à l’étranger pour créer la plus grande cuisine du monde ; sans cuisine.

À propos de Clone

Fondée début 2020 par Clément Benoit et Alexandre Haggai, Clone lève 105 millions d'euros et se positionne comme leader européen des light-franchises de livraison de repas. L'entreprise crée des marques de restauration de qualité et dotées de concepts originaux, conçues exclusivement pour la livraison à domicile.

Son modèle de light-franchise permet aux restaurateurs de générer des ventes additionnelles à partir des cuisines de leurs restaurants, et en complément de leur activité principale. Clone compte actuellement 200 employés spécialisés dans la technologie et l'alimentaire et connaît une croissance exponentielle avec aujourd'hui, près de 300 partenaires restaurateurs présents dans plus de 100 villes en France et Belgique.