



Communiqué de presse – 1 mars 2022

Not So Dark se lance en Belgique et vise 1 000 restaurants virtuels en Europe

Not So Dark accélère ! La startup créée par le serial entrepreneur Clément Benoit et Alexandre Haggai part à la conquête du marché international en ouvrant son premier restaurant virtuel en **Belgique à Bruxelles**. Objectifs : démocratiser le concept en Europe, atteindre les 1 000 restaurants virtuels en 2022 et lancer 10 marques sur le marché de la livraison.

Devenir la prochaine licorne européenne dans la Food Tech

Après une levée de fonds de 20 millions d'euros l'an dernier et un pivot stratégique à l'été 2021, Not So Dark ambitionne une nouvelle levée de fonds prochainement pour valoriser son concept dans la Food Tech qui repose sur la technologie et la création de marques virtuelles pour la livraison. Ce nouveau système de "franchise" consiste à proposer aux restaurateurs d'opérer le portefeuille de marques NSD dans leur établissement en mettant à profit l'espace inutilisé de leur cuisine. Des marques faciles à opérer et pensées pour la livraison (identité, sourcing des produits, recettes, stratégie marketing...). La solution clé-en-main peut être mise en place en 15 jours chez le restaurateur pour booster son chiffre d'affaires. Avec ce modèle, Not So Dark est capable d'adresser la totalité des villes où sont présents UberEats et Deliveroo.

Clément Benoit: *"Uber ne possède aucun taxi. Airbnb aucun appartement. Nous avons le même modèle dans le Food Delivery pour devenir le numéro 1 en Europe."*

Végédal, première marque du portefeuille à s'exporter

Aujourd'hui, Not So Dark a déjà ouvert 150 restaurants virtuels en France, pour un chiffre d'affaires mensuel de 1,7 M€ et enregistre 30% de croissance chaque mois.

Clément Benoit: *"Nous visons 70 M€ de chiffre d'affaires à la fin de l'année. Pour y parvenir, nous nous attaquons à l'international, à commencer par la Belgique, et recrutons massivement avec 187 offres à pourvoir dans les 6 à 8 prochains mois, principalement des postes opérationnels et des postes de marketing."*

A ce jour, le portefeuille de Not So Dark est composé de 7 marques virtuelles : Walida, Como Kitchen, Gaia, Coquillettes Oui-Maman et les marques végétales V-Tacos, Pidz et Végédal. Cette dernière, qui adapte les grands classiques du burger en version 100% végétale, est la première à s'exporter à l'international à Bruxelles. Le marché des produits d'origine végétale connaît d'ailleurs un essor sans précédent en Belgique, avec une croissance de 23% entre 2020 et 2021.

A propos de Not So Dark

Fondée début 2020 par Clément Benoit et Alexandre Haggai, Not So Dark est le leader européen des dark kitchen. Le concept : 7 marques aux concepts différents dans un seul et même restaurant disponible uniquement en livraison. En 2021, Not So Dark compte 150 salariés et connaît une croissance exceptionnelle notamment grâce à l'explosion des services de livraison.