

Eldora Traiteur veut s'étendre depuis Genève

La filiale du groupe de restauration collective, issue de Philippe Chevrier Le Traiteur, veut conquérir la Suisse romande

Un an après le lancement de la marque Eldora, qui a succédé à DSR, le groupe de restauration aux collectivités basé à Rolle a créé une nouvelle société, Eldora Traiteur, qui regroupe toute cette activité spécialisée dans une seule entité. Dans ces prochaines années, la marque veut s'étendre dans toute la Suisse romande et s'aventurer aussi outre-Sarine.

Basée à Lancy, où elle dispose d'un important site de production gastronomique, Eldora Traiteur a vu le jour le 15 janvier. Elle a démarré son activité dans le cadre du SIHH, le luxueux salon de l'horlogerie à Palexpo. Dans une première étape, elle a réuni les services traiteur des genevois RégéService, acquis par feu DSR en 2010, et le service de luxe de sa filiale Philippe Chevrier-Le Traiteur. Cet ensemble, appelé à travailler dans tout le bassin lémanique, prévoit un chiffre d'affaires de 6,7 millions de francs cette année.

En 2017, dans un second temps, Eldora Traiteur absorbera les deux filiales vaudoises du groupe, Beaulieu Restauration SA

et ExpoGourmet, restaurateur officiel du Swiss Tech Convention Center à l'EPFL, qui représentent respectivement 6 et 9 millions de chiffre d'affaires. Viendront aussi s'ajouter deux plus petites unités à Sion (Les Iles) et à Bienne (centre des congrès). Au cours de cet exercice 2017, la nouvelle société prévoit de réaliser un chiffre d'affaires de 25 millions de francs dans toute la Suisse romande, dans l'objectif d'«être considéré comme la référence incontournable dans le domaine de la restauration événementielle» a expliqué hier à Coppet Andrew Gordon, directeur général du groupe Eldora.

L'ensemble devrait alors compter plus de 100 collaborateurs fixes, complété par de nombreux temporaires selon les événements. De plus, après avoir créé une nouvelle succursale pour la région zurichoise, Eldora Traiteur prévoit de réaliser un million de francs de revenus en Suisse alémanique.

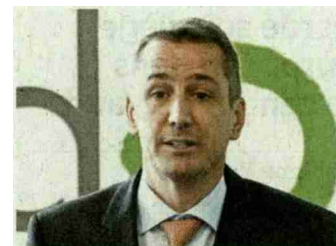
Le groupe Eldora, qui a considérablement rajeuni et vivifié l'image des cantines scolaires et d'entreprises, veut monter encore en gamme dans le service traiteur. Cela passe non seulement par le contenu raffiné de l'assiette mais aussi la forme et les prestations.

L'entreprise comprendra notamment une flotte de 14 véhicules, dont une partie pour le transport des VIP - mariée comprise! - ainsi que le relookage élégant des costumes de service, tout en noir avec le sigle maison doré. Toutefois, chaque canton doit garder ses spécificités en termes d'offre - notamment pour les fournisseurs locaux - car la demande n'est pas la même, selon Andrew Gordon.

A relever que dans le canton de Vaud, Eldora prévoit d'investir quelque 2 à 2,5 millions au Palais de Beaulieu pour son nouveau concept de restaurant.

Le directeur général espère poursuivre sur la lancée de son groupe sous sa nouvelle identité, qui connaît selon lui un «énorme succès». Dans le service traiteur, Andrew Gordon observe que la concurrence, dans le haut de gamme, qui va du boucher-traiteur aux services de grands hôtels étoilés ou de cuisiniers réputés, peine à vivre dans la durée.

Jean-Marc Corset



Le directeur général d'Eldora, Andrew Gordon. ALAIN ROUËCHE