



Le Temps
1211 Genève 2
022/ 888 58 58
www.letemps.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 37'021
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 13
Fläche: 17'096 mm²

Eldora rassemble ses activités de traiteur

RESTAURATION Le spécialiste de la restauration collective en Suisse romande investit désormais dans le service traiteur

FLORE AMOS

Quatre sociétés aux identités différentes mais appartenant à un même groupe et œuvrant sur un même territoire, voilà qui commençait à faire beaucoup. Trop même, selon Eldora, l'entité propriétaire basée à Rolle (VD).

«Les sociétés se faisaient de la concurrence, les clients ne savaient plus vers qui se tourner... Cela prêtait vraiment à confusion», a expliqué jeudi Andrew Gordon, directeur général, lors d'une conférence de presse à Coppet (GE). Décision a donc été prise de rassembler ces quatre sociétés anonymes (Régéservice, Philippe Chevrier - Le Traiteur, ExpoGourmet et Beaulieu Restauration) sous une même raison sociale à partir du 15 janvier: Eldora Traiteur. Pour l'heure, le changement concerne 26 collaborateurs.

Sous cette nouvelle bannière, Andrew Gordon entend s'imposer dans le secteur de la restauration événementielle, après être devenu le premier acteur romand de la restauration collective grâce à un chiffre d'affaires de plus de

300 millions de francs. «Mon ambition est de devenir le principal prestataire en Suisse romande d'ici à deux ans», confie-t-il. D'abord à travers la conquête de Genève, où il espère générer un chiffre d'affaires de 6,7 millions d'ici à la fin de l'année. Ensuite en s'étendant dans les cantons de Vaud, du Valais et dans la région des Trois-Lacs. Il espère ainsi quadrupler son chiffre d'affaires et atteindre 25 millions, fin 2017.

Récupérer les clients des concurrents

Du côté de la concurrence, on ne s'inquiète pas outre mesure de la création de cette nouvelle entité. «Cela ne va pas fondamentalement changer la donne sur le marché, réagit Maxime Ballanfat, directeur général de Novae. Notre concurrence principale vient plutôt des hôtels et des petits artisans, qui proposent un service traiteur à des prix très attractifs.» Et d'ajouter que Novae peut compter sur la fidélité de ses clients.

Une chance, dans un univers où ces derniers ont la réputation d'être volatiles. Andrew Gordon entend d'ailleurs justement miser là-dessus: «Notre croissance dépendra de notre capacité à récupérer les clients des concurrents.» ■