

Le pari de manger sain au travail

RÉGION Trois ans après avoir lancé son concept de livraison de repas à domicile, Vincent de Boccard réinvente la restauration d'entreprise.

SOPHIE ZUBER
sophie.zuber@lacote.ch

Depuis deux ans, le restaurant Home Bistrot se charge de ravir les papilles des employés de la manufacture Hublot, à Nyon. Un filet de bœuf ou une sole meunière à moins de 14 francs, tels sont les prix que l'on débourse pour son repas de midi. Si l'entreprise horlogère paie évidemment une partie de la facture, elle n'a pas souhaité la communiquer.

«En 2015, lorsque nous cherchions un restaurateur, notre confiance est allée vers Home Bistrot, dont les valeurs sont en parfaite adéquation avec notre entreprise, le terroir local étant au centre de nos préoccupations», explique Christophe Barré, directeur financier chez Hublot. Pour Home Bistrot, le gros challenge a été de créer un restaurant pour nourrir les 300 collaborateurs de la manufacture en utilisant une cuisine de taille très réduite. Un jeu d'enfants pour la jeune entreprise qui produit ses repas dans son laboratoire Home Gourmet, à Rolle (lire encadré).

Production sur un seul site

Sitôt cuisinés, les repas sont acheminés par camions frigorifiques vers les différents restaurants d'entreprises (Hublot à Nyon, Swiss Medical Network à Echandens et Inexto à Lausanne). «Nous utilisons des cellules à choc thermique, qui propulsent de l'air à -42 degrés afin de



Jeudi dernier, lors du lancement de la marque Home Bistrot, Vincent de Boccard et Christophe Barré (en bas à droite) ont ouvert les portes de la manufacture de Hublot. CÉDRIC SANDOZ



«La restauration de cantine n'a jamais eu très bonne presse. C'est pour cela que le challenge est intéressant.»

VINCENT DE BOCCARD FONDATEUR DE HOME BISTROT ET HOME GOURMET

stopper rapidement la cuisson du produit. Une fois livré, il est lente-

ment ramené à sa température de service, sans qu'il reparte en cuisson ni ne se dessèche», avance Vincent de Boccard, fondateur de Home Bistrot. Ce qui est au centre de sa démarche, c'est l'économie d'échelle pour le client en termes d'infrastructures et de personnel en cuisine: «Livrer dans trois restaurants de la région et produire sur un seul site nous permet de réduire considérablement les coûts et de réinvestir dans des produits frais et locaux.»

Rembourser l'entreprise hôte

Son business plan en tête, le jeune entrepreneur semble avoir trouvé sa formule magique: «Qu'on se le dise, la restauration de cantine n'a pas très bonne presse aux yeux du public. Para-

doxalement, c'est un challenge intéressant. Pour cela, il faut faire un maximum de choses soi-même et comprendre sa structure de dépense sur le bout des doigts.»

En regardant vers le futur, le jeune entrepreneur entend continuer à faire un pas de plus dans l'entreprenariat, tout en gardant son centre de production à Rolle. En effet, jamais à court d'idées, le jeune homme a pour

objectif de reprendre la gestion des cuisines de grandes sociétés afin d'y placer son équipe, son matériel, et de nourrir les employés de l'entreprise hôte. Dans un second temps, Vincent de Boccard souhaite développer d'autres restaurants Home Bistrot aux alentours, en se servant de la cuisine du lieu comme base de production pour livrer des repas à d'autres clients.

«L'avantage est évident: nous allons augmenter notre capacité de production sans dépenser un sou.»

Ainsi, chaque repas vendu en dehors de l'entreprise cliente rapportera de l'argent à celle-ci. «Le but du jeu est de pouvoir nourrir tous les employés tout en leur reversant l'argent. Cela peut paraître utopique car ce business model n'existe pas encore. Mais j'y crois.»

HOME BISTROT, PETIT FRÈRE DE HOME GOURMET

Au départ spécialisé dans la livraison de repas à des particuliers et en entreprise, Home Gourmet a fait un bon bout de chemin depuis sa création en 2014. Devenu un traiteur reconnu dans la région, Vincent de Boccard a lancé jeudi son petit dernier, Home Bistrot, service de restauration d'entreprise. «Bien qu'Home Bistrot soit né il y a près de deux ans, nous souhaitons le présenter officiellement alors qu'il est bien installé dans la manufacture de Hublot.» Revenant sur l'historique de Home Gourmet, qui souhaitait à l'époque révolutionner le marché des livreurs de repas à domicile et aux entreprises, il explique: «Nous avons connu des difficultés: la livraison de repas chez les particuliers n'a pas su se faire une place et nous avons cessé notre activité au bout de six mois.» Et même si la livraison de «Lunchboxes» en entreprise a trouvé son public, elle n'a pas atteint les volumes qu'il aurait fallu pour en vivre. «C'est là que le service traiteur est né, créant rapidement un service novateur qui s'est fait une place de choix dans un secteur pourtant très compétitif.» Aujourd'hui, l'entreprise compte 18 collaborateurs et sert plusieurs centaines de repas chaque jour.

Se différencier de la concurrence

MARCHÉ CONCURRENTIEL La région de La Côte abrite le siège de quelques grands noms de la restauration d'entreprises. Ainsi, le géant Eldora, qui propose un service personnalisé dans 250 de ses établissements en Suisse, a son siège à Rolle. Quant à la représentation romande du siège de SV Group, elle se situe à Gland, tout comme Novae. Le groupe genevois Compass a également son secteur d'activité dans la région. «Il est vrai que la concurrence est rude dans la région mais nous essayons de nous différencier en étant transparents sur la provenance du produit. Nous sommes heureux que Hublot à Nyon nous ait choisis nous plutôt qu'un autre. Preuve que notre PME est pérenne», se réjouit Vincent de Boccard.

RESTAURATEURS FORCÉS D'INNOVER Si la concurrence est rude du côté des

restaurants d'entreprise, le fait d'amener les mets directement sur la table des clients les différencie des bistrotis classiques. «Cela nous force à innover pour garder notre clientèle qui, elle, doit se déplacer», commente Robert Bubloz, tenancier de l'auberge communale de Burtigny. «De plus, les personnes qui sont à la tête de telles entreprises sortent de l'École hôtelière et ont une excellente vision économique du marché. Elles savent qu'elles n'ont pas de loyer à payer et comptent en grande partie sur le travail des aides de cuisine, dont le salaire est moins élevé, pour réchauffer les plats.» L'aubergiste se veut toutefois rassurant et insiste sur le fait qu'il y a de la place pour tout le monde: «Tout évolue très vite, nous trouverons bien un moyen de nous adapter.»

PUBLICITÉ





CAISSE D'ÉPARGNE DE NYON
RÉGIONALE ET FIÈRE DE L'ÊTRE
Rue St-Jean 11 - 1260 Nyon
T 022 994 77 77 - info@cen.ch
www.cen.ch

NOUVEAU

PRÉVOYANCE CEN
pour vos futurs projets