

Groupe Home

Un laboratoire à idées culinaires dans le traiteur et la restauration

La recette du succès pour l'entreprise fondée par Vincent de Boccard? Se réinventer dans chacune de ses enseignes

Jean-Marc Corset

Vincent de Boccard n'aime pas les plats réchauffés. Dans son laboratoire à idées, le jeune entrepreneur concocte chacun de ses projets d'affaires comme une nouvelle recette. Et si la sauce ne prend pas, il n'hésite pas à changer les ingrédients - souvent avec de plus exoti-

ques ou excentriques - afin de trouver son public. À l'image de son nouveau bar-restaurant événementiel, où les cocktails d'inspiration sont rois: le Rhino Féroce (anciennement Barock), situé dans le quartier du Flon, à Lausanne.

C'est dans cet esprit qu'il a développé sa société HomeGourmet, à Rolle, fondée en 2013, et qu'il vient de réorganiser sous le nom de Home Group. Outre le Rhino Féroce, celui-ci est actif dans le domaine du traiteur (toujours sous le nom de HomeGourmet), de la restauration collective (HomeBistrot) et de la restauration d'établissement public, avec le Tribeca à Lausanne, repris l'an dernier par le groupe.

Cette entreprise dans les produits de bouche prévoit un chiffre



Vincent de Boccard
CEO de Home Group

d'affaires de 6 millions de francs cette année, et elle comptera bientôt une cinquantaine d'employés, des plein-temps en majorité. Vincent de Boccard, un Fribourgeois qui a fait l'École hôtelière de Lausanne avant de décrocher un bachelors d'économiste d'entreprise, a d'abord lancé un service de livraison de repas en entreprise avec un ancien compère de l'EHL. Mais, après six mois déjà, face aux diffi-

cultés de l'affaire, il la réorienta en traiteur auprès d'entreprises et de privés. «Nous faisons tout, de la mayonnaise au jus de la sauce», remarque le CEO de Home Group, «qui a grandi dans un environnement épique».

Home Gourmet, qui est aussi à l'origine de l'enseigne Street Gourmet à Genève - des petits plats sains à emporter - mais qu'elle a revendue, mise sur la qualité des produits, frais et régionaux en grande majorité, et se vante d'être le premier traiteur à avoir obtenu le label «Fait maison». L'an dernier, cette division - qui dispose de toute une infrastructure de cuisines à Rolle - a été engagée dans plus de 400 événements selon son CEO, notamment pour des sociétés

horlogères et des hôtes de prestige.

Le groupe s'est lancé dans le secteur actuellement très concurrentiel de la restauration collective. Il compte pour l'heure quatre restaurants d'entreprise dans le haut de gamme. «Nous avons trouvé une niche négligée par nos concurrents», dit Vincent de Boccard: les sites comptant 75 à 140 employés. Il s'agit d'exploiter les produits du traiteur en synergie explique-t-il, en utilisant des techniques de cuisine modernes (longue chauffe, refroidissement rapide...) et en comptant sur des chefs étoilés pour travailler les entrées et les desserts sur place, parfois les plats. «Notre démarche est extrêmement qualitative, mais optimisée au point de vue logistique.»

Vos finances

Sébastien Rod*



Au-delà des tensions géopolitiques

Les nouvelles économiques sont bonnes, mais rares sont les indices boursiers à finir le semestre dans le vert. La situation est caractéristique d'un moment-clé des cycles boursiers: celui où se pose la question de savoir quand interviendra le retournement de tendance. Mais, au-delà d'un été qui s'annonce agité, les actions gardent une marge de progression.

Les tensions commerciales ou la situation en Italie sont autant de sources ponctuelles d'incertitude dans un contexte économique moins idéal qu'il ne l'était l'an dernier. Le rapport entre croissance, taux et inflation était alors presque à l'équilibre. Une situation qui ne pouvait durer, car la croissance appelle une hausse des prix. Tant qu'elle est régulière et modérée, l'inflation est bonne pour l'économie. Elle permet notamment aux entreprises et aux particuliers d'investir. Mais, lorsqu'elle devient trop importante, les banques centrales, au nom de la stabilité des prix, relèvent leurs taux pour éviter tout emballement. Ce coup de frein marque la fin de cette phase d'expansion.

«Les marchés des actions scrutent les premiers signes d'essoufflement de l'économie pour anticiper le mouvement»

Les marchés des actions scrutent les premiers signes d'essoufflement de l'économie pour anticiper le mouvement. Nous en sommes là. Ce qui explique la nervosité accrue des marchés, alors que la croissance reste solide. Impossible cependant de déterminer la longueur de cette phase: elle peut durer un an comme quatre. Les indicateurs plaident pour sa prolongation jusqu'à l'an prochain, voire 2020. À moins que la géopolitique n'en décide autrement.

Pour l'investisseur, la période demande de la conviction et de la flexibilité: être convaincu de sa stratégie d'investissement et se montrer flexible pour saisir les opportunités, car il y en a. Ainsi qu'une vision à long terme, car les éléments géopolitiques ne représentent souvent, avec le recul, qu'une vaguelette sur les courbes des indices.

* Patrick Botteron, directeur du Private Banking Onshore BGV, pointsforts.ch

Un art consommé pour la création d'ambiances et l'accueil

Des femmes cheffes d'entreprise

En collaboration avec le



Gérante et propriétaire d'hôtels-restaurants sur la Riviera, Estelle Mayer a le goût d'entreprendre dans cette branche

À la tête de trois hôtels-restaurants dans la région Vevey-Montreux, personnalité en vue sur la Riviera, Estelle Mayer est une batnante à l'énergie et aux idées débordantes, enrichie sans doute d'un esprit latin. Le Bla-Bla, nouvel établissement qu'elle vient d'ouvrir sur la place du Marché, en face de la salle del Castillo toute neuve, est à son image: accueillant, serviable et sans chichis.

Dans ce «café-restaurant, bar & party» veveysan, avec vue sur le lac, on mange «à la bonne franquette» des petits plats à l'italienne - planchettes et pizzas au demi-mètre - qu'on se partage «comme à la maison», tout en blablatant dans une atmosphère enjouée de brasserie savoureusement décorée. Dans son look décontracté estival, en short, loin de la posture affable obligée apprise dans les écoles hôtelières, Estelle Mayer a créé encore une fois une ambiance qui lui ressemble. Avec l'aide, précise-t-elle, de son beau-frère décorateur.

Style jazzy

Passionnée de musique et grande admiratrice de Claude Nobs, âme immortelle du Festival de jazz, elle avait déjà réussi cette gageure avec l'Hôtel Tralala, ouvert en 2008. Elle et son mari, Nicolas - CEO d'une grande société dans les services d'ingénierie - avaient racheté cette ancienne auberge du Vieux-Montreux l'année précédente pour la transformer dans un style jazzy, un brin rétro. Ses clients s'immergent ainsi dans l'univers musical qui flotte chaque été au bord du Léman. Le succès ne se dément pas, l'hôtel branché de 36 chambres affiche régulièrement complet.

En 2012, Estelle Mayer prend la direction du Vevey Hôtel & Guesthouse, une auberge de jeunesse située dans le même bâti-



Entrepreneuse qui aime «aller de l'avant», Estelle Mayer vient de lancer le Café Bla-Bla à Vevey, sans chichis! ODILE MEYLAN

«Dans ce monde de l'hôtellerie-restauration, j'adore les gens, le contact; 80% des gens sont enrichissants»

ment que le Bla-Bla, qui appartient à la commune. L'établissement, qui comptera bientôt 22 chambres, est actuellement en rénovation, faisant disparaître ses dortoirs désuets, tout en conservant une gamme de prix abordables. Mais celle qui dit agir sur des coups de cœur ne s'est pas arrêtée là car elle avait une autre idée derrière la tête: reprendre l'ancienne Hostellerie de Caux, sur les hauts de Montreux.

Elle renomme l'établissement, de type chalet, le Coucou. Il comprend 13 chambres, dont sept avec salle de bains sur le palier, destinées aux familles et randonneurs à petit budget. Ouvert en mars 2017, le restaurant-brasserie, qui compte pas moins de

100 places en intérieur et 120 en terrasse, mijote des plats typiques, rösti, raclette, fondue et croûtes au fromage.

Aujourd'hui, elle pense s'accorder une pause dans le développement de son petit groupe hôtelier, qui compte désormais plus de 70 chambres pour 30 à 35 employés, en incluant les extras. Mais qui sait, laisse entendre la cheffe d'entreprise, l'an prochain, si elle a un nouveau coup de foudre? Cette fibre pour le monde de l'hôtellerie-restauration, elle l'a depuis son enfance. Ses grands-parents étaient déjà restaurateurs à Rolle, à la Tête-Noire, puis à Montreux, à l'Apollo, repris par ses parents. La famille habitait au-dessus, elle a ainsi vécu comme son frère dans cet environnement qu'ils connaissent également par la suite à Villars et aux Diablerets.

Estelle Mayer, qui a fait une formation en gestion et commerce à Lausanne, a été assez vite appelée à prendre en charge le restaurant de Villars, dit-elle. Mais, par la suite, elle fait un détour de plusieurs années, successivement dans deux groupes de tabac, BAT à Genève puis Philip

Morris à Lausanne, où elle s'est occupée du domaine événementiel, la gestion des festivals et la promotion. Après cette double parenthèse loin de la Riviera où elle est née, elle reprend en 1997 un club avec son frère dans les murs du Palace de Montreux, le Backstage. Après trois années, elle décide de s'assagir un peu, le temps de voir naître son fils en 2003 et sa fille en 2005. Ce qui ne l'empêche pas d'organiser, quatorze ans durant, les fameux Love Boats, ces croisières electro-house sur le lac.

Lorsqu'elle inaugure l'Hôtel Tralala, à 38 ans, elle connaît donc la musique. «Dans ce monde de l'hôtellerie-restauration, j'adore les gens, le contact, dit-elle; 80% des gens sont enrichissants. Je ne pourrais pas me cantonner dans un bureau. C'est un supermétier de services.» Détentrice d'une licence d'établissement obtenue chez GastroVaud, l'hôtière a surtout fait ses classes en chambre et dans les salles de ses restaurants. Elle jongle aujourd'hui avec les horaires, entre sa vie de famille et ses tâches dans l'accueil, qu'elle a très à cœur. «Je peux être très souple afin d'être

avec mes enfants. Mais je suis beaucoup dans l'opérationnel, en particulier au Restaurant Le Coucou, qui a une grande carte de brasserie. Les gens aiment bien voir le patron.»

Devenue une personnalité reconnue dans la région, prête à s'impliquer dans les grandes causes au nom de la profession, Estelle Mayer a tout naturellement été appelée à défendre ses confrères. Il y a quatre ans, elle a été nommée présidente de la Société des hôteliers Montreux-Vevey (SHMV). En tant qu'entrepreneuse, «qui aime aller de l'avant», elle ne se bat pas pour figer les choses dans la tradition Belle Époque, qui a fait les beaux jours du tourisme de la Riviera. Concernant Airbnb, par exemple, elle ne se montre pas hostile à cette plateforme de location. Simple, elle réclame une égalité de traitement, notamment concernant les taxes. Elle qui utilise à fond les nouveaux canaux numériques - aidée par l'expertise de son mari -, elle sait bien qu'ils sont aujourd'hui indispensables. Pour mieux promouvoir ses idées et ses coups de cœur!

Jean-Marc Corset