

ÉDITORIAL

Lors de nos nombreuses démarches commerciales, nous sommes fréquemment amenés à décrire le modèle d'affaires d'Eldora. Cette question nous laisse perplexes, tant la réponse est difficile. En effet, Eldora n'a pas de modèle d'affaires! Il n'existe, à nos yeux, aucune approche unique dans l'exploitation d'un service de restauration. C'est en considérant distinctement les attentes de tous nos clients que nous parvenons à concevoir des solutions personnalisées qui leur correspondent en tous points. Chez Eldora, il n'y a qu'une seule approche, le sur-mesure. Toutefois, il existe un dénominateur commun entre tous nos restaurants, à savoir celui de proposer une bonne cuisine réalisée sur place par des professionnels travaillant de beaux produits.

S'il y a un label qui commence à prendre une place importante au sein de nos restaurants de collectivités, c'est bien le label « Fait Maison ». Pourquoi? Parce qu'il incarne tout simplement nos valeurs et l'approche que nous pratiquons dans les cuisines qui nous sont confiées. Transparence, traçabilité, proximité et durabilité sont les maîtres-mots de ce label qui défend, comme nous, la bonne cuisine authentique réalisée avec des produits issus de fournisseurs ainsi que de producteurs locaux.

A ce jour, 27 de nos restaurants se sont vu décerner ce nouveau label et se sont engagés à respecter scrupuleusement son principe directeur, à savoir celui de préparer intégralement dans nos cuisines les mets que nous servons à nos convives, sans recourir à des produits précuisinés. De nombreux autres restaurants sont en cours de labellisation et devraient recevoir la mention « Fait Maison » durant la deuxième moitié de l'année.

Outre la mise en avant de la bonne cuisine, ce label vise également à promouvoir le savoir-faire de nos cuisiniers professionnels auprès de nos clients et de nos convives. Pour ces derniers, il garantit une information transparente sur la manière dont ont été concoctés les plats que nous leur proposons quotidiennement.

Comme vous l'aurez compris, chez Eldora nous apprécions ce label nouvellement apparu dans le paysage romand de la gastronomie et nous en faisons la promotion auprès de nos clients. A l'heure où la restauration se tourne progressivement vers l'agroalimentaire pour solutionner l'absence de compétences gastronomiques et de main d'œuvre à disposition, le label « Fait Maison » arrive à point nommé pour distinguer les restaurateurs qui privilégient une cuisine synonyme de goût, de terroirs et de savoir-faire.

Vous avez entre vos mains le 9e numéro de notre magazine Pulpe. Il fait à nouveau la part belle à des producteurs et des fournisseurs d'exception que nous avons la chance de pouvoir considérer comme de véritables partenaires. Qu'il s'agisse de volailles, de poissons, de légumes ou de produits de boulangerie, celui-ci présente certains des acteurs indispensables à la qualité de nos prestations. Et parce que la saison estivale est synonyme de convivialité et de fêtes, nos meilleurs chefs de cuisine se sont concertés pour vous offrir de savoureuses recettes pour vos prochains barbecues.

Bonne lecture à toutes et à tous! 



ANDREW GORDON
DIRECTEUR GÉNÉRAL
GROUPE ELDORA

« LE LABEL " FAIT
MAISON " VISE
ÉGALEMENT À
PROMOUVOIR LE
SAVOIR-FAIRE DE
NOS CUISINIERS
PROFESSIONNELS. »

LE LABEL...

« NOUS NOUS SOMMES
FIXÉS UN OBJECTIF DE 2000
RESTAURANTS À FIN 2027. »

CARINE ROUGE, CHARGÉE DE PROJET



... QUI CARTONNE !

Initié en 2017 pour rassurer le consommateur et valoriser le travail des restaurateurs, le label fait de plus en plus d'émules. 27 établissements Eldora l'affichent déjà. Rencontre avec Carine Rouge, chargée de projet.

Carine Rouge, comment est né le Label Fait Maison ?

C.R. Le Label Fait Maison a été initié par GastroSuisse, la Fondation pour la promotion du Goût, Slow Food Suisse et la Fédération romande des consommateurs en septembre 2017 en Suisse romande. A l'origine, l'idée était de rassurer le consommateur, échaudé par les scandales qui ont secoué l'industrie alimentaire, à l'instar des lasagnes au cheval. Plutôt que de laisser imposer de nouvelles contraintes légales à la restauration, le comité de pilotage a voulu valoriser les bons élèves en leur suggérant une charte à respecter sur la base d'un cahier des charges.

Quels sont précisément les points clés de la charte ?

C.R. Un plat est considéré comme « Fait Maison » s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou tradition-

nellement utilisés en cuisine. Des exceptions sont tolérées. Si un plat ne répond pas aux exigences du cahier des charges, il doit être signalé par un astérisque sur la carte signifiant un gage de transparence pour les consommateurs et une assurance d'une cuisine authentique.

Les exigences sont-elles différentes pour la restauration collective ?

C.R. Un maximum de 25% de propositions non faites maison par semaine est toléré dans ces établissements, ce qui veut dire que 75% de l'offre doit impérativement répondre aux exigences du label. Nous sommes toutefois conciliants pour certains légumes congelés bruts comme les petits pois, les haricots et les épinards qui impliquent une grosse charge de travail en raison des volumes. Font également exception les fonds et bouillons industriels qui doivent être mentionnés au bas du menu. ▶



► Quid des produits artisanaux de producteurs externes ? Sont-ils tolérés ?

C.R. Nous sommes en train de travailler sur la définition de l'artisanat, car les chefs nous le demandent. A ce jour, nos critères sont le nombre de collaborateurs qui travaillent pour l'artisan ou alors le fait que ses produits ne sont pas présents en grande distribution, mais ces règles sont actuellement en réflexion, car aujourd'hui il est possible de trouver un produit d'un artisan en grande surface par exemple. Grâce aux remontées du terrain, le label est en perpétuelle évolution.

La demande pour les mets végétariens est en hausse. Quels sont les alternatives protéiques acceptées ?

C.R. A ce jour, nous n'acceptons que le tofu nature. Nous souhaitons que les cuisiniers proposent des mets végétariens cuisinés par leurs soins.

Quelle est l'image du label auprès des restaurateurs et consommateurs ?

C.R. Deux sondages réalisés en 2022 à la demande du Label Fait Maison confirment l'excellente image du label auprès des restaurateurs et de leurs clients. 100% des restaurateurs sont en effet satisfaits de leur adhésion et le recommandent aux collègues partageant les mêmes valeurs. 90,8% d'entre eux confirment que le label améliore l'image de leur établissement et que la notoriété du

label est grandissante (76,3%) et forte (14,5%). Enfin, le label contribue à faire évoluer les pratiques (63,2%) et à réduire l'emprise du pré-cuisiné.

Du côté des consommateurs, 75,2% des clients interrogés estiment que le Label Fait Maison est un facteur de choix pour se rendre dans un restaurant, et 88,1% sont mêmes prêts à payer plus cher. 95,4% sont sensibles à la promesse du label, soit de cuisiner sur place des produits bruts et traditionnels. Les trois valeurs principales qu'ils reconnaissent à travers le label sont : la qualité, la fraîcheur et la régionalité.

Combien d'établissements adhèrent aujourd'hui au label ?

C.R. Nous comptons quelque 450 labellisés, de la buvette au 5 étoiles, dont une quarantaine en Suisse alémanique. Une centaine sont en cours de labellisation et les demandes spontanées affluent tous les jours. Heureusement car nous manquons de temps pour faire de la prospection active. Nous nous sommes fixés un objectif de 2000 restaurants à fin 2027 grâce à un déploiement national et à des soutiens financiers supplémentaires.

LES RESTAURANTS ELDORA LABELLISÉS



- Crèche EVE Étang Châtelaine
- Café restaurant Les Lauriers Genève
- EMS Les Lauriers Genève
- EVE Champs-Frêchets Meyrin
- EVE Monthoux Meyrin
- Résidence Butini de la Rive Onex
- Structures d'accueil petite enfance SAPE Thônex



- Le Bo'Resto de l'Association Intercommunale Enfance et Ecole AEE Asse et Boiron Crassier
- EMS Clair-Soleil Ecublens
- Collège de Grand Champ Gland
- Collège de Béthusy Lausanne
- Collège de Grand-Vennes Lausanne
- Collège de Villamont Lausanne
- Collège du Signal Lausanne
- Cuisine de Boissonnet Lausanne
- Ecole Professionnelle EPSIC/ERACOM Lausanne
- Gymnase Auguste-Piccard Lausanne
- Hôpital ophtalmique Jules Gonin Lausanne
- Restaurant scolaire du Gymnase de Beaulieu Lausanne
- École professionnelle commerciale de Lausanne EPCL Lausanne
- Haute Ecole pédagogique HEP Lausanne
- Collège de Beausobre Morges
- Restaurant de l'École de Cossy Nyon
- Restaurant de l'Établissement secondaire de Nyon-Marens Nyon
- Ecole cantonale d'art de Lausanne ECAL Renens
- Le Crock'n'Rolle Collège du Martinet Rolle