

De nouvelles enseignes sur le chemin d'Estelle Mayer

Hôtellerie-restauration

Mais qu'est-ce qui fait courir cette patronne d'hôtels et de restaurants de la Riviera qui vient de pêcher deux enseignes lacustres? Éclairage avec la principale intéressée.

| Texte et photos: Claude Jenny |

Pour les pèlerins, on connaît le célèbre «chemin de Compostelle». Pour les amateurs de lieux originaux ou aux papilles aiguës, il y a désormais «le chemin d'Estelle»! L'expression est de son Ami Vincent, curé du Sacré-Cœur à Lausanne et qu'Estelle Mayer apprécie beaucoup. Cette femme manager conduit désormais une demi-douzaine d'établissements, avec la récente ouverture du «Coco Mama», à la même adresse que l'ancien Maï Thaï à Clarens. Et presque dans le même temps, elle a repris en location «L'ilot Bar» au bord du lac, juste derrière le 2m2c.

Être présente, mais faire confiance

Une fringale de vouloir voir toujours plus grand? «Oui, nous cherchons des occasions d'ouvrir des établissements qui apportent quelque chose de différent dans la région, au niveau de la cuisine et du cadre», explique Estelle Mayer, qui fait une tournée presque quotidienne de ses divers établissements. «Je veille à être là, à être présente, mais tout en laissant à mes équipes une grande liberté dans la gestion quotidienne de chaque enseigne», note la patronne, souriante, détendue, affichant une attitude résolument positive. «Nous avons la chance d'être dans une région qui marche

à nouveau très fort», relève-t-elle. Présidente de la Société des hôteliers de Montreux, Vevey, Riviera (SHMV), elle abhorre conjuguer le verbe «se plaindre». Elle préfère de beaucoup cultiver cette envie de «oncer»! Elle aime ça, elle aime la nouveauté et... lancer de nouvelles enseignes. Elle ne se lamente pas de certains coûts plus élevés, notamment ceux liés à l'énergie. «Certes, nous avons dû un peu adapter nos prix, mais avec modération. Par contre, au sein de notre groupement, nous nous préoccupons de réduire les coûts énergétiques, notamment en utilisant des installations moins énergivores, par exemple pour les frigos», souligne-t-elle.

Une maman heureuse

Sur la terrasse idyllique du «Coco Mama», tout en savourant quelques spécialités d'une cuisine originale nippo-péruvienne,

Maman Estelle est particulièrement heureuse parce que dans l'équipe du moment se trouve son fils Vadim, 23 ans, en stage dans le cadre de ses études à l'École hôtelière de Lausanne.

La reprise de l'ex Maï Thaï résulte du riche réseau de relations qu'elle et son mari entretiennent. «Nous connaissions bien les patrons. Lorsqu'ils ont annoncé leur décision de prendre leur retraite après trois décennies, nous avons immédiatement pensé à une reprise, mais dans un style différent. Nous étions aussi en relation avec Alberto Tulong qui régalaient les hôtes d'un palace de Zermatt. Nous avons convaincu ce cuisinier d'origine indonésienne de descendre sur les rives du Léman pour proposer une cuisine de haute qualité», explique la patronne du «Coco Mama», du nom de la déesse du bonheur chez les Incas. La carte est riche, les produits soigneusement sélectionnés pour leur qualité, magnifiquement présentés et le cadre parfait, tant sur la terrasse que dans la grande salle de l'autre côté de la rue.

Un chemin qui pourrait se prolonger

Tout semble réuni pour que le «Coco Mama» connaisse le suc-

cès, tout comme, dans d'autres registres, le Blabla à Vevey ou le Coucou sur les Hauts-de-Caux. Quant aux hôtels, ils affichent une belle fréquentation. Estelle Mayer n'exclut d'ailleurs aucunement d'agrandir encore son «chemin». Sa recette? «Viser le bien faire, savoir s'entourer de bonnes équipes, soigner l'accueil et aimer les gens!», dit cette femme entrepreneure qui a soif d'oser.

Sur «le chemin d'Estelle», ce sont aujourd'hui 80 personnes qui oeuvrent au service de la clientèle. «Bien sûr, il faut que ça tourne! Mais il faut aussi savoir donner pour recevoir», dit-elle. Si «le chemin d'Estelle» s'agrandira probablement encore, ce ne sera sans doute pas au détriment de certaines valeurs auxquelles elle tient.



Estelle Mayer, à la tête d'une demi-douzaine d'établissements de la région.



Le chef Alberto montrant l'un de ses plats mélangeant la cuisine japonaise et péruvienne.



Une partie de l'équipe du «Coco Mama» avec, au centre, la patronne Estelle Mayer et à gauche, avec le chapeau, son fils Vadim, en stage.

Accompagner l'envol des talents de demain

Entrepreneuriat

Devenir entrepreneur, c'est un métier. Pour encadrer et conseiller les entités en devenir, la Jeune Chambre Internationale Riviera crée «Lance ton business», un concours pour jeunes entrepreneurs.

| Noémie Desarzens |

«Se lancer comme entrepreneur comporte de vrais risques, c'est tout un travail. Avec ce concours, nous souhaitons faciliter et accompagner l'envol des talents de demain, et leur offrir un panel d'outils adéquats», souligne David Perrino. Président de

la Jeune Chambre Internationale Riviera (JCI), cet informaticien souhaite encourager les envies entrepreneuriales de la région. Un jury composé de personnalités jugera des travaux soumis à la Jeune Chambre. Une manière de montrer des exemples de réussite et de créer un réseau de mentorat.

«Par un système de parrainage, les gagnants de notre concours seront ainsi secondés dans leurs démarches et le lancement de leurs activités, détaille Laetitia Leyvraz, chargée du projet. Cela se concrétise tant par un soutien financier que par des solutions très concrètes comme de l'aide à la création d'un site Internet ou une assistance de fiduciaire. C'est un accompagnement individuel, qui s'adapte aux profils des lauréats.»

Œuvrer pour le local

Cette association, c'est aussi et surtout un réseau de soutiens sur



Présidente de la commission «Lance ton business», Laetitia Leyvraz aime œuvrer pour sa région. | DR



Président cette année, David Perrino réside sur la Riviera. «J'ai envie de mettre les jeunes entrepreneurs de notre région en lumière.» | DR

le plan local, national et international. Forte d'une quarantaine de membres, la JCI Riviera s'investit pour concrétiser des actions régionales. Mentionnons ici l'achat de deux véhicules pour la Fondation Les Églantines, grâce aux bénéfices générés par leur caveau lors de la Fête des Vignerons en 2019. Ou encore l'organisation de la Fête des Narcisses en 2015.

À noter que l'introduction de nouveaux membres se fait par cooptation. Mais une forte motivation peut ouvrir bien des portes. Laetitia Leyvraz en sait quelque chose: à force de persévérance, elle est finalement parvenue à ses fins et a rejoint les rangs depuis une année. Agente d'affaires brevetée, elle souhaite prouver qu'avec le bon accompagnement, l'entrepreneuriat est accessible à tout un chacun qui est prêt à s'investir. «Je voulais m'engager pour ma région et tis-

ser des liens humains, et j'y ai trouvé ce que je cherchais!»

«Lance ton business»

Pour participer au concours qui se tiendra le 21 octobre 2023, les candidats doivent avoir entre 18 et 40 ans. Ils sont invités à poster une courte vidéo de présentation sur le site Internet de l'organisme. Seul critère: que leur entreprise ait un ancrage dans le canton de Vaud. 10'000, 5'000 et 2'000 francs devraient respectivement être remis aux trois lauréats.

Site Internet:
lancetonbusiness.ch



* Scannez pour ouvrir le lien