

# La Lagune

zone touristique, en bordure d'un camping et d'un lotissement de bungalows. Un seul irascible s'obstine. Mais, le traitement des oppositions fait perdre 6 à 8 mois au projet. Aujourd'hui encore, ce voisin qui a choisi une zone touristique pour s'installer, n'a pas arrêté son combat. Il demande un dédommagement de 100'000 francs pour la moins-value (?) subie sur la valeur de sa maison. Ces difficultés n'ont pas freiné l'enthousiasme de Philippe Gendre et de ses associés.

## La recette du succès

Cet été 2003, *La Lagune* de Cheyres passera son test grandeur nature. Les résultats des premiers jours d'exploitation sont prometteurs. Helmut Walder a repensé les recettes de Marie-Jo en terme d'exploitation. Il est allé chercher Nicolas Baubé, cuisinier français qui était basé à Mahé, dans les

Seychelles. L'exotisme, le rêve, la touche nature sont dans les assiettes. Nicolas est lui-même décoré du titre envié de *Meilleur ouvrier de France*.

## Ambiance maison et prix familiaux

A ce savoir-faire culinaire s'ajoute le souci de l'ambiance maison, les prix sont familiaux. Les enfants de moins de 6 ans mangent gratuitement. Jusqu'à 12 ans, il sera facturé 1,20 franc par année. Le renommé Barbecue à la plancha (viandes, poissons et leurs accompagnements), seraservi à volonté pour 32,80 francs.

## Les découvertes

Boudin créole au confit d'ananas, Carpaccio de kangourou, Poisson blanc et sa sauce des îles, Salade seychelloise, sont proposés entre 12 à 15 francs. Le choix et les prix

---

*«Un couple engagé, partageant la même passion, a su professionnaliser sa structure en trouvant les bons associés»*

---

sont naturellement importants mais ce n'est pas le secret du concept. En effet, le soin du détail, la qualité du décor, la vaisselle, les accessoires, tout est soigné, pensé.

Si Philippe a découvert Marie-Jo. Marie-Jo a su vendre ses idées, l'amour de ses îles aux deux autres associés. Une idée générale fixe: tous les établissements sont situés au bord de l'eau.

## Le savoir de l'équipe

Si la couleur est donnée par Marie-Jo, son mari, Philippe Gendre est l'exploitant, le patron. Depuis dix ans, il a su passer du métier de cafetier à celui de vendeur d'évasion, le temps d'un repas, d'une pause. Helmut Walder c'est le savoir de l'Ecole hôtelière transposé sans faute dans la pratique. Malin, il sait appeler les bons chefs de cuisine. Christophe Dutoit, c'est l'homme que l'on ne voit pas, mais selon ses pairs, il est une composante importante du succès, une saine gestion.

## Flash back

Le groupe *La Lagune* un chiffre d'affaires de 7 millions de francs. Avec le site de Cheyres, les résultats devraient grimper rapidement à 9 millions. En 2001, quand il allait reconstruire, premier souci:

---

*«Un concept qui a évolué mais toujours autour des îles et de l'exotisme»*

---



**AUDACE** Une qualité naturelle pour Marie-Jo et Philippe Gendre.