

Collectivités

E / X / P / R / E / S / S

LA REVUE DES DIRIGEANTS ET DES GESTIONNAIRES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



Dossier Sirha 2011 Innovations & Événements



ÉTABLISSEMENT
*Maison de retraite
Le Cercle de la Carette
à Caluire*



**LES CAHIERS
DE L'ACHETEUR**
*Les fromages
de la région
Rhône-Alpes*

N° 241 - JANVIER/FÉVRIER 2011 - 6€

ISSN 1281-3788

Nicolas Dutilleul

LA FORMATION DES ÉQUIPES,
UN ÉLÉMENT CLÉ DE LA RÉUSSITE

Nicolas Dutilleul est le P-dg de la société de restauration collective Coralys qu'il a fondée en décembre 1999 en Rhône-Alpes. Parmi ses priorités, réaliser de la cuisine traditionnelle sur site et former les équipes.

En tant qu'ancien élève de l'école hôtelière de Lausanne, Nicolas Dutilleul tient à recruter des salariés issus d'une école hôtelière. «*La réussite d'un site de restauration repose sur ses compétences humaines*», répète

ce dynamique entrepreneur au solide parcours professionnel. Après avoir occupé un poste de contrô-

«Les chefs-gérants référents s'emploient à transmettre leur savoir-faire»

leur de gestion à l'hôtel Hilton de Dusseldorf, il réussit le DESS à Lyon (3^{ème} cycle Gestion et Administrations des entreprises). Nicolas Dutilleul devient ensuite chef d'agence pour une société de restauration et ce, pendant dix ans. Il intervient dans trois secteurs de la collectivité : personnes âgées, personnes handicapées et scolaire.

UN MARCHÉ PORTEUR

Enfin, il officie, durant une année, comme responsable Grands Comptes pour une autre société de restauration (secteur personnes âgées). Fort de ces multiples expériences, Nicolas Dutilleul crée, en décembre 1999, la société Coralys (Compagnie de restauration et d'animations lyonnaise). Son premier client est le centre pour handicapés La Grande Maison à Ver-

naison dans le Rhône. Depuis lors, sous son impulsion, cette entreprise familiale s'est bien développée : elle emploie 300 équivalents temps plein, gère 5,4 millions de repas sur 130 sites dont 50 % d'écoles et 50 % de maisons de retraite et

centres pour personnes handicapées. «*Depuis trois ans, nous ne comptons plus seule-*

ment, parmi nos clients, des établissements gérés par des associations privées, mais aussi des maisons de retraite publiques, des municipalités et conseils généraux puisque nous répondons aux appels d'offres. Le marché est très porteur», observe-t-il. Et de poursuivre : «*Les sites Coralys privilégient la cuisine traditionnelle, les fabrications maison et les circuits d'approvisionnement courts. Le nombre de repas/jour peut varier de 50 à 1 200*».

POUR SUIVRE LA PROGRESSION

Nicolas Dutilleul est convaincu que la formation des équipes constitue un élément clé de la réussite de l'entreprise. Il tient donc à ce que les chefs-gérants suivent des formations dans le domaine du management. Celles-ci sont assurées par M-Evolution et Congruence. «*De plus, des chefs-gérants référents*



© C. Reynaud

s'emploient à transmettre leur savoir-faire», ajoute le P-dg. Les personnels des divers sites bénéficient en outre de formations dispensées par Omnès Consultants : accompagnement aux mises en route, démarche HACCP..

Pour 2010, Nicolas Dutilleul vise un chiffre d'affaires de 19 millions d'euros et une progression de 15 à 20 % par an, grâce à un développement en Rhône-Alpes, sur le Grand Sud et le Grand Est de la France. La stratégie de cette entreprise familiale, qui cible des petites et moyennes structures à taille humaine, continue allégrement à porter ses fruits.

CHRISTEL REYNAUD