

De la blanchisserie à la restauration



Pour ses 20 ans d'existence, CIDS a inauguré ses nouveaux bureaux et un spacieux showroom, véritable espace de démonstration pour la cuisine, le bar et la blanchisserie. Cet installateur varois vise essentiellement un marché de proximité, afin d'assurer à ses clients une prestation rapide et efficace, de l'étude au SAV.

« J'ai commencé en 1982, dans mon garage avec ma caisse à outils », se rappelle Thierry Baricalla, directeur de CIDS. Cet électro-technicien travaille dans différents secteurs avant de s'installer à son compte en 1995, en créant CIDS avec un associé. À ses débuts, l'installateur réalise beaucoup d'aménagements pour l'hôtellerie de plein air – sanitaires, blanchisseries, réseaux électriques... avant d'installer des cuisines en restauration commerciale. « Mais, étant le seul à faire du dépannage froid dans la structure et sans employés, nous avons été vite débordés. Nous avons donc choisi de nous orienter vers la blanchisserie. » En 2005, Thierry Baricalla rachète les parts de son associé et continue seul l'aventure, rejoint quelques années plus tard par ses deux fils, Loïc et Bastien, en charge respectivement du SAV et du bureau d'études.



Retour à la restauration via Eurochef

CIDS prend un nouveau virage en 2010, lorsque le président d'Eurochef, Pierre Couvey, leur propose de rejoindre ce réseau. « Nous nous connaissions par le club privilège Miele France et Eurochef n'avait plus d'installateur dans le Var. De notre côté, même si notre cœur de métier marchait bien, la société avait besoin de se développer suite à l'arrivée de mes fils. » Thierry Baricalla se félicite du large catalogue multi-marques d'Eurochef, parmi lequel il sélectionne un matériel robuste, fiable, de bon rapport qualité/prix : Miele Professional, Rational, Frima, Hoshisaki, Hounö, Hobart, Smeg, Primus... Il est également séduit par les échanges avec les membres d'Eurochef. « Nous partageons les mêmes valeurs, le même état d'esprit... et les mêmes problèmes ! »

Nouvel espace de 1 600 m2

Afin d'améliorer accès et visibilité de ses locaux, CIDS investit en 2013 dans un emplacement sur la zone industrielle des Ferrières du Muy, à quelques centaines de mètres de l'autoroute. Au total, 1,8 million d'euros est investi dans un bâtiment de 1 600 m2, dont un showroom de 270 m2, inauguré le 10 décembre 2015. Ce magasin est destiné à la fois aux professionnels et aux particuliers, avec des zones de démonstration entièrement équipées : pressing, bar et deux cuisines. « La cuisine pro permet aux chefs de venir tester du matériel, tandis que la cuisine ménagère sert est à disposition pour des cours de cuisine. »

Excellence technique exigée

Thierry Baricalla a également renforcé son équipe, qui compte aujourd'hui 16 personnes, mais ne dispose toujours pas de service commercial, fonctionnant uniquement sur le bouche-à-oreille et quelques salons. Fort de son expérience terrain, il reste intransigeant sur le niveau technique de ses employés. « Nous avons la chance d'avoir une bonne clientèle haut de gamme, dont les propres clients sont très exigeants. Notre devoir d'excellence en découle, et ce, du snack au 5 étoiles. Pour moi, il n'y a pas de petit client ! »

Afin de rester le plus réactif possible, l'activité CIDS se concentre dans un rayon de 50 kilomètres. La prestation peut ainsi être réalisée dans des délais très courts, à l'image de la cuisine du Relais des Moines, installée en seulement 5 semaines. « Il nous arrive d'aller plus loin, mais uniquement pour de belles réalisations et à la demande du client. Dans ce cas, nous nous associons généralement avec un partenaire Eurochef pour installer et gérer le SAV sur place. » Une politique qui ne limite pas la croissance de l'entreprise, dont le chiffre d'affaires est passé de 1,5 million d'euros HT en 2014 à 2,6 millions en 2015.

Si le contexte économique est moins favorable aux beaux projets, le directeur de CIDS constate une évolution de la demande vers plus de confort de travail. « Les restaurants tiennent à garder leurs collaborateurs. » Côté blanchisserie, de plus en plus d'hôtels de luxe reviennent à un traitement interne du linge, déçus des résultats obtenus en externalisant. « En les ré-équipant, nous leur amenons qualité, maîtrise des délais et des coûts... sans oublier de parler ergonomie, comme en cuisine. »

Références

- Restauration commerciale
 - Le Relais Des Moines - Les Arcs Sur Argens*
 - La Sardine - Saint Tropez*
 - Château de Berne - Lorgues (+ blanchisserie)*
 - Château Saint Martin - Taradeau*
- Restauration collective
 - Foyer de vie Croix Rouge - L'Escarène*
 - Cité Scolaire - Lorgues*
 - Lycée Saint-Exupéry - Saint Raphaël*
 - Mairie - Trans en Provence*
 - Mairie - Vidauban*
 - Mairie - Lorgues*
 - Maison de retraite Les Micocouliers - Roquebrune sur Argens (+ blanchisserie)*
 - Hôpital départemental - Le Luc*
 - Centre hospitalier de la Dracénie*
- Blanchisserie
 - Château Hôtel La Messardière - Saint Tropez*