



# Un CEO «qui aime profiter de la vie»

PAR CHANTAL DE SENGER **Elie Bernheim, patron de l'horloger genevois Raymond Weil, se lance dans l'aventure littéraire. Il remarque que la crise actuelle «nous a appris que nous ne pouvions pas tout maîtriser».**



L'entrepreneur **Elie Bernheim** aime «s'ouvrir à d'autres horizons».

**P**ETIT-FILS DU FONDATEUR de Raymond Weil, Elie Bernheim a rejoint la société horlogère en 2006. En 2014,

à l'âge de 34 ans, le Genevois reprend les rênes de Raymond Weil sans jamais abandonner ses passions pour la musique et la gastronomie. Il rachète alors deux restaurants – vendus

depuis – le Café des Banques et Chez Lucien. Aujourd'hui confronté à une crise économique sans précédent, l'épicurien reste résilient tout en s'adonnant à sa passion, l'écriture.

**Chef d'entreprise, restaurateur, musicien et maintenant romancier. Comment vous définiriez-vous?**

Je suis avant tout un épicurien. Et aussi un entrepreneur qui aime profiter de la vie, et s'ouvrir à d'autres horizons. La rédaction de mon premier roman\* est un pas assumé, à côté de mon activité professionnelle.

**Le roman se déroule à New York.**

**Expliquez-nous la genèse du livre...**

J'ai déménagé avec ma femme et mes deux enfants à New York il y a trois ans afin d'y développer le marché américain (premier marché de la marque) et m'occuper de la transformation digitale de Raymond Weil. Là-bas, j'avais moins de pression sociale, moins de voyages à faire et dès lors plus de temps pour me consacrer à la rédaction de ce roman.

**«MON OBJECTIF**

**PREMIER EST DE**

**PÉRENNISER LA MARQUE**

**CRÉÉE PAR MON**

**GRAND-PÈRE, IL Y A**

**PLUS DE QUARANTE ANS»**

**Il faut beaucoup de discipline pour écrire un roman...**

Je m'impose le même degré d'exigence dans ma vie professionnelle, tout comme les deux personnages de mon roman qui sont l'un cuisinier, l'autre trompettiste virtuose. Mais rigueur ne veut pas dire manque de créativité.

**Vous êtes aussi un fin gastronome, d'où vous vient**



### cette passion?

L'univers de la gastronomie m'a toujours fasciné. C'est ce qui m'a poussé à faire l'Ecole hôtelière de Lausanne, puis à ouvrir deux restaurants. Par ailleurs, j'adore cuisiner. Parfois, j'aime à dire que je vis pour manger et non le contraire. C'est pour cela que la cuisine prend une place importante tout au long de ce premier roman.

### La pandémie actuelle a très largement secoué l'industrie horlogère. Comment se porte Raymond Weil?

Notre industrie principalement exportatrice s'est progressivement arrêtée lorsque l'impact du Covid a produit ses premiers effets très tôt, autour du 15 janvier. Notre plus grand marché, l'Amérique, est encore en quasi «lock down». Comme chef d'entreprise, cette situation me préoccupe, car nous n'avons que trop peu de visibilité sur l'avenir, no-

tamment sur le rythme de reprise qui risque d'être lent.

### Pourriez-vous prendre des décisions que vous n'auriez pas prises en temps normal?

Nous remettons constamment notre business model en question. Mon objectif premier est de pérenniser la marque créée par mon grand-père, il y a plus de quarante ans.

### Est-ce que le confinement a changé votre vie?

Comme tout un chacun, nous avons vu notre vie chamboulée. Alors que je me réjouissais de la sortie de mon premier roman prévue initialement en mars, j'ai dû me résigner au report de celle-ci. Cette situation nous a appris que nous ne pouvions pas tout maîtriser. En prenant du recul, j'ai pris plaisir à partager de précieux moments en famille et à me lancer dans l'écriture d'un deuxième roman. ■

\* «Table pour trois à New York», Elie Bernheim, Editions Slatkine, mai 2020, 289 pages.

### RAYMOND WEIL EN CHIFFRES

**Nombre de montres vendues:** 100 000.

**Prix moyen:** Entre 1500 et 2000 fr.

**Nombre de collaborateurs:** 60 en Suisse et 120 dans le monde.

**Lieux de production:** Genève et La Chaux-de-Fonds.