



PALMES DE LA RESTAURATION BY LEADERS CLUB FRANCE 2011

L'INNOVATION RECOMPENSÉE

Palme d'Or : La Pâtisserie des Rêves (Paris 16^{ème})
Palme d'Argent : Joosbayoo (Paris 1^{er})
Palme de Bronze : Tea by Thé (Paris 1^{er})

L'édition 2011 des Palmes de la Restauration s'est tenue le Lundi 21 Février dans le cadre de l'Omnivore Food Festival à Deauville pour célébrer 2 grands moments forts : **les Palmes de la Restauration by Leaders Club France et les Foodservice Awards by Leaders Club International, pour désigner les concepts de demain.**

C'est dans le grand Auditorium du Centre International de Deauville que les **600 professionnels ont découvert en images les 8 concepts Nominés Internationaux et les 7 concepts Nominés Français.** Après les interventions sur scène de chacun des nominés, venus défendre leur concept et apporter leurs témoignages, les professionnels présents ont procédé au vote à la sortie de l'auditorium, selon les critères suivants : innovation et créativité, tendances émergentes, design et atmosphère, ratios financiers, duplicabilité et développement.

Les Lauréats de cette édition 2011 ont été révélés lors du cocktail dînatoire et festif au Royal Barrière qui a réuni plus de 600 personnes.

Les Lauréats de la 16^{ème} édition des Palmes de la Restauration 2011 By Leaders Club France :

- 1. La Palme d'Or** est attribuée à **La Pâtisserie des Rêves (Paris 16^{ème})**
Créateurs : MM. Thierry Teyssier et Philippe Conticini
- 2. La Palme d'Argent** est attribuée à **Joosbayoo (Paris 1^{er})**
Créateurs : MM. David Poty, Bruno Moron et Vincent Didelet
- 3. La Palme de Bronze** est attribuée à **Tea by Thé (Paris 1^{er})**
Créateurs : Mme Françoise Derderian et M. Patrick Derderian



Les 4 autres Nominés Français en compétition étaient :

- K.G.B – Ktichen Galerie Bis (Paris 6^{ème}) www.zekitchen-galerie.fr
- Our Kebab (Paris 1^{er}) www.ourkebab.com
- Roule Galette (Paris 3^{ème}) www.roulegalette.com
- Rutabaga (Paris 2^{ème}) www.chezrutabaga.fr

Toutes les informations sur l'ensemble des Nominés sur le site : www.palmesdelarestauration.fr

Du côté de l'international, les Lauréats de la 5^{ème} édition des Foodservice Awards by Leaders Club International :

1. **La Palme d'Or** est attribuée à **La Baracca – Cucina Italiana (Munich, Allemagne)**
Créateur : M. Marc Korzilius
2. **La Palme d'Argent**, est attribuée à **PB2 (Neuilly-sur-Seine, France)**
Créateurs : M. Michel Van Houcke, M. Grégory Jaspar, Mme Caroline Colson et M. Arnaud Thonon
3. **La Palme de Bronze**, est attribuée à **Kitchen Guerilla (Hambourg, Allemagne)**
Créateurs : MM. Koral Elci et Olaf Deharde

Les 5 autres Nominés Internationaux en compétition étaient :

- Hachapuri (Moscou, Russie) www.hacha.ru
- Josephine's (Anvers, Belgique) www.josephines.be
- La Rue Le Bec (Lyon, France) www.nicolaslebec.com
- Moskvich (Moscou, Russie) www.moskvich.su
- Tête Pressée (Bruges, Belgique) www.tetepressee.be

Toutes les informations sur l'ensemble des Nominés sur le site : www.palmesdelarestauration.fr



**Mot de Robert PETIT,
Président du Leaders Club France**

Convergences

« Le temps est à la convergence, entre la restauration et la grande distribution, entre nos organisations syndicales avec beaucoup d'espoir. En nous associant avec l'Omnivore Food Festival nous souhaitons nous aussi faire converger le monde de la jeune cuisine et celui de la restauration chaînée. Rapprocher la créativité et le talent de l'industrie nous semble un enjeu majeur et le Leaders Club ne pouvait que s'associer à cette démarche »

**Mot de Daniel MAJONCHI,
Président du Leaders Club International**

Global & Local

« Cette édition 2011 illustre à merveille le phénomène de "Glocalisation" qui caractérise aussi bien la cuisine que les concepts de restauration. L'innovation, la créativité, fleurissent à Moscou, à Anvers, à Munich ou à Lyon mais traduisent, et parfois créent, des tendances planétaires. Partons à la découverte des concepts internationaux les plus créatifs de l'année et ré-imaginons la restauration de demain ! »

Fiches techniques détaillées de chaque lauréat ci-après.

Retrouvez le dossier de presse complet, sur le site Internet dédié à l'événement : www.palmesdelarestauration.fr
Photos complémentaires et films sur demande à laetitia.caldiero@leadersclub.fr

Partenaires
France :



Partenaire
International :



**Renseignements complémentaires
Demande de photos et films :
Contact presse : Laetitia Caldiero - + 33 (0) 1.55.78.20.20 – laetitia.caldiero@leadersclub.fr**

Palme d'Or



PALMES DE LA RESTAURATION By Leaders Club France 2011

LA PÂTISSERIE DES RÊVES

111, rue de Longchamp - 75016 Paris

Tél : + 33 (0) 1.47.04.00.24

Et : 93, rue du bac 75007 Paris

www.lapatisseriedesreves.com



Ouverture :

Mai 2010 – rue de Longchamps et le 1 septembre 2009 rue du Bac.

Les créateurs :

Thierry Teyssier et Philippe Conticini

Le concept :

La Pâtisserie des Rêves c'est : associer de grands noms de la pâtisserie autour des grands gâteaux classiques de la gastronomie Française, apporter le savoir-faire contemporain d'un travail 3 étoiles, replacer la Pâtisserie au coeur d'une consommation quotidienne, remettre à l'honneur des valeurs de plaisir, de générosité et de partage, sortir la Pâtisserie des murs dans lesquels elle a été enfermée.

Mais aussi la vente à emporter et son salon de thé, des animations goûters dans un décor gai et coloré : cloches en verres soutenues par des poulies.

Quelques Chiffres :

Ticket moyen : **17/20€ pour l'emporter – salon de thé 11€**

Couverts/jour : **450/500**

Investissement Total/HT : **350 000€ par boutique (hors laboratoire et hors droit de cession)**

Dont fonds de commerce : **0 €**

Dont équipement, aménagement, déco : **350 000€ par boutique**

CA Mensuel/HT : **120 000€/130000€ par Boutique**

Nombre de places : **25 + 12 en terrasse**

Surface totale : **100 m²**

Jours d'ouverture : **du mardi au dimanche**

CA prévisionnel année 2011 HT : **3,3 M€ (pour les 2 boutiques)**

Ratios de gestion :

Coût Matière : **19,50 %**

Frais de personnel : **25% (+ 1 laboratoire)**

Palme d'Argent



PALMES DE LA RESTAURATION By Leaders Club France 2011

JOOSBAYOO

2, rue de Roule - 75001 Paris

Tél : + 33 (0) 1.45.33.67.60

Et : 177, rue de Vaugirard 75015 Paris

www.joosbayoo.com



Ouverture : 9 septembre 2010
Les créateurs : David Poty, Bruno Moron, Vincent Didelet

Le concept :

Joosbayoo est un concept de restauration rapide, finger food, accessible et populaire offrant une visibilité complète des produits proposés. L'idée est de proposer un vaste choix de plats cuisinés réalisés en bouchées

et de varier les plaisirs en servant 3 à 5 saveurs différentes par boîte de 6 à 10 pièces. Ces bouchées sont servies dans des boîtes à fourreau et consommées avec une pince en bambou. Joosbayoo propose également des jus de fruits et smoothies mixés au vu et à la minute mais aussi des soupes dont le choix du consommateur se fait sur une base de légumes cuisinés et allongés avec une infusion végétale ou protéinée à l'eau de source. La base alimentaire est composée essentiellement de sucres lents, de fruits et légumes et de salades de céréales dans le but de permettre une digestion lente et palier au grignotage intempestif. La 'base line' : ON EST CE QUE L'ON MANGE!

Quelques Chiffres :

Ticket moyen : **7,5€ (midi) - 7,5 € (soir)**

Couverts/jour : **180**

Investissement Total/HT : **380 000€**

Dont fonds de commerce : **100 000€**

Dont équipement, aménagement, déco : **280 000€**

CA Mensuel/HT : **34 000€**

Nombre de places : **46 + terrasse 16**

Surface totale : **140 m²**

Jours d'ouverture : **du lundi au samedi**

CA prévisionnel année 2011 HT : **480 000€**

Ratios de gestion :

Coût Matière : **30 %**

Frais de personnel : **35 %**

Palme de Bronze



PALMES DE LA RESTAURATION By Leaders Club France 2011

TEA BY THÉ

2, place du Palais Royal - 75001 Paris
Tél : + 33 (0) 1.42.60.39.46

www.teabythe.com



Ouverture : 1^{er} juillet 2010
Les créateurs : Françoise Derderian et Patrick Derderian

Le concept :

Tea by Thé est un salon de thé moderne hors des codes des salons traditionnels, proposant une collection de cocktails de thés (chauds et glacés) très diverse et originale (Thépuccino, Bubble Thé, Spicy&Ginger, Mojithé, Sangria Thé...). Un mode de consommation moderne et actuel du thé (à la "Starbucks") tout en conservant un process très rigoureux dans la préparation de celui-ci. L'offre (en plus du thé) : Viennoiserie, 5 sandwiches, 5 salades, desserts (Cup cakes, muffins, macarons...). VAE et Boutique (34 thés, théières, mugs, tasses...). L'ambiance de ce salon de thé est chaleureuse, féminine, aux couleurs raffinées (violet et turquoise).

Quelques Chiffres :

Ticket moyen : **7,5€ (midi) - 7,5€ (soir)**
Couverts/jour : **240**
Investissement Total/HT : **350 000 € hors investissement et recherche.**
Dont fonds de commerce : **0€**
Dont équipement, aménagement, déco : **350 000€**
CA Mensuel/HT : **56 000€**
Nombre de places : **28 intérieur + 64 en terrasse**
Surface totale : **120m² intérieur +100 m² extérieur**
Jours d'ouverture : **7j/7**
CA prévisionnel année 2011 HT : **700 000/800 000€**

Ratios de gestion :

Coût Matière : **25%**
Frais de personnel : **35 %**

FOODSERVICE AWARDS 2011 By Leaders Club International

LA BARACCA - CUCINA ITALIANA

Adresse : Maximiliansplatz 9, 80333 Munich -
Allemagne

Créateur : Marc Korzilius

Tél : +49 (0) 89 41 61 78 52

Site Internet : www.labaracca.eu



Le concept :

«La Baracca» combine un mode de vie italien avec une infrastructure innovante.

L'un des créateurs de Vapiano lance un concept 'upgradé', toujours avec la même idée géniale optimisant le service, mais en y ajoutant les derniers outils de communication numérique (iPad) et une déco époustouflante.

La commande est traitée par une puce RFID de sorte que le visiteur peut se déplacer librement entre les différents stands du restaurant et est servi en conséquence. Le cœur de l'établissement est une station d'antipasti ouverte, tandis que le bar à vin en libre-service permet aux clients, grâce à leur carte, de se servir dans les quantités de leur choix.

QUELQUES CHIFFRES :

- Ticket moyen : 14 € (déjeuner) - 30 € (dîner)
- Couverts/jour : 430
- Personnel : 32 postes fixes + 10 mi-temps
- Investissement total : 3,5 M€
- Nombre de places : 192 (intérieur) + 70 (extérieur)

Palme d'Argent



FOODSERVICE AWARDS 2011 By Leaders Club International

PB2

Adresse : 3 rue des Huissiers, 92200 Neuilly-sur-Seine - France

Tél : +33 (0) 1 47 22 87 24

Créateurs : Michel Van Houcke, Grégory Jaspas, Caroline Colson et Arnaud Thonon

Site Internet : www.pb2.fr



Le concept :

Dévoiler les saveurs dans des contenants originaux tout en transparence afin d'interpeller les sens. Originalité de la carte (tube avec Led changeant de couleurs), des recettes, du service (plateau avec 2 contenants le midi, 3 le soir) et de la mise en œuvre (assemblage façon traiteur).

QUELQUES CHIFFRES :

- Ticket moyen : 25 €
- Couverts/jour : 80
- Investissement total : 850 000 €
- CA Mensuel : 60 000€
- Surface: 400 m²
- Nombre de places : 80
- Jours d'ouverture : 5/7 (du lundi au vendredi)
- Coût Matière : 33%
- Frais de personnel : 30%

Palme de Bronze



FOODSERVICE AWARDS 2011 By Leaders Club International

KITCHEN GUERRILLA

Adresse : Friedensallee 13, 22765 Hambourg -
Allemagne

Créateurs : Koral Elci et Olaf Deharde

Site Internet : www.kitchenguerilla.com



Le concept :

Koral Elci et Olaf Deharde alias "Kitchen Guerillas" s'approprient des restaurants et prennent d'assaut leur cuisine. Ce qui a commencé avec des réunions occasionnelles dans leur salon avec des amis s'est désormais transformé en organisation d'évènements à succès. Ils sont un "restaurant sans restaurant", ce qui permet une grande souplesse en termes de temps, d'espace et des questions financières. Ils cuisinent des menus surprise pour des connaisseurs lors de rassemblements conviviaux. En outre, Kitchen Guerilla est sensible à l'utilisation de bonne nourriture et des produits 'honnêtes'.

QUELQUES CHIFFRES :

- Ticket moyen : 30 € + boissons
- Nombre de places: deux fois par mois, entre 20 et 120 couverts
- Personnel : 2 + beaucoup d'aide externe
- Investissement total : 0 €