



## **LES PALMES DE LA RESTAURATION SE DEPLACENT A DEAUVILLE**

**16<sup>ème</sup> édition des Palmes de la Restauration 2011 by Leaders Club France**  
**7 concepts de restauration en compétition**

L'évènement phare du Leaders Club, édition 2011, se déroulera pour la première fois **le Lundi 21 février 2011 au Centre International de Deauville (CID)** dans le cadre de l'Omnivore Food Festival\* (20, 21 et 22 février 2011). **Robert Petit, Président du Leaders Club France et Daniel Majonchi, fondateur et Président du Leaders Club International**, présenteront tout au long de cette soirée les créateurs des 7 concepts les plus innovants de l'année qui monteront sur la scène du **CID** pour présenter et défendre leur création, après diffusion de leurs vidéo-clips. Le résultat de ce vote sera dévoilé lors de la Soirée festive, à partir de 21h, à l'Hôtel Royal Barrière (face au CID).

**A cette occasion, le Leaders Club donnera une dimension internationale à cet événement en organisant la 5<sup>ème</sup> édition des Palmes Internationales de la Restauration.**

**1 SOIREE = 2 ÉVÉNEMENTS =  
2 FOIS PLUS DE SURPRISES ET DES PROFESSIONNELS  
ATTENDUS DU MONDE ENTIER!**

### **Cette 16<sup>ème</sup> édition révèle les tendances majeures :**

Cette sélection 2011 a mis le jury à dure épreuve : pas moins de 22 dossiers ont été analysés, signe d'une reprise forte de la créativité, annonciatrice, osons l'espérer, d'une sortie de crise? Mais il a fallu choisir, et les 7 concepts sélectionnés traduisent une tendance lourde : la réinvention et réinterprétation des traditions, généralement en format 'économique' : ce sont la crêpe, le kebab, le thé, le bistrot, la pâtisserie, la cuisine classique, les bouchées traiteur qui sont re-désignés pour rencontrer un public de masse. Fait unique dans l'histoire, déjà ancienne des Palmes de la Restauration (depuis 1996), c'est la première fois que tous les nominés sont Parisiens!

**Découvrez les fiches techniques des 7 Nominés en lice aux Palmes de la Restauration by Leaders Club France.**

**Les Palmes de la Restauration** • [www.palmesdelarestauration.fr](http://www.palmesdelarestauration.fr), le Leaders club identifie et honore chaque année, et depuis 1996, les concepts de restauration les plus innovants en décernant les Palmes de la Restauration by Leaders Club France.

\*L'Omnivore Food Festival • [www.omnivore.fr](http://www.omnivore.fr) est devenu le plus important festival gastronomique en France. Il accueille pendant 3 jours, les chefs du monde entier parmi les plus reconnus face à un public composé à la fois de professionnels et de passionnés de cuisine. Programme en ligne.

Partenaire Officiel International



Partenaires Officiels du Leaders Club France



# Nominé N°1



## 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](http://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 visuel 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 m<sup>2</sup>**

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

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

#### **Ratios de gestion :**

Coût Matière : **30 %**

Frais de personnel : **35 %**

2

# Nominé N°2



## PALMES DE LA RESTAURATION By Leaders Club France 2011

**K.G.B - Kitchen Galerie Bis**  
25, rue des Grands Augustins - 75006 Paris  
Tél : + 33 (0) 1.46.33.00.85

[www.zekitchen-galerie.fr](http://www.zekitchen-galerie.fr)



**Ouverture :** 1 septembre 2009

**Les créateurs :** William Le Deuil et Cédric Maréchal (créateurs) – M. Yariv Berrebi (Chef)

### **Le concept :**

Le KGB, restaurant créé pour le plaisir de poursuivre une aventure humaine propose une cuisine Française contemporaine, réinterprétée avec les saveurs, produits et techniques de l'Asie du sud-est. Au KGB, la cuisine de partage est le fer de lance. Elle est présentée dans des marmites en porcelaine de toutes les formes. Il suffit de soulever le couvercle et de se laisser porter par les parfums qui s'en dégagent (citronnelle, gingembre, basilic thaï, curcuma, galanga, yuzu). KGB propose une cuisine saine s'appuyant sur une conception du bien-être : fraîcheur des légumes de production locale, originalité (couleur, fraîcheur, parfums des ingrédients d'Asie), nouvelles techniques d'assaisonnement, et une absence remarquable de matières grasses. Thème de l'offre : Plateau de "Zors D'oeuvre", Pâtes, Marmites et Plancha.

### **Quelques Chiffres :**

Ticket moyen : **40/45€ (midi) - 60/65€ (soir)**

Couverts/jour : **110**

Investissement Total/HT : **690 000€**

Dont fonds de commerce : **440 000€**

Dont équipement, aménagement, déco : **250 000€**

CA Mensuel/HT : **120 000 €**

Nombre de places : **50**

Surface totale : **120 m<sup>2</sup>**

Jours d'ouverture : **du mardi au samedi (11 mois sur 12)**

CA prévisionnel année 2011 HT : **1,4 M€**

### **Ratios de gestion :**

Coût Matière : **25 %**

Frais de personnel : **36 %**

**Nominé N°3**



## **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](http://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 m<sup>2</sup>**

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)**

4

**Nominé N°4**



## **PALMES DE LA RESTAURATION By Leaders Club France 2011**

### **OUR KEBAB**

**95, rue Rambuteau - 75001 Paris**

**Tél : + 33 (0) 9.81.91.78.28**

[www.ourkebab.com](http://www.ourkebab.com)



**Ouverture :** 25 août 2010  
**Le créateur :** Damien Schmitz

#### **Le concept :**

OUR Kebab, c'est le kebab réinventé par un chef étoilé Philippe Gèneletti. Le chic Kebab est servi là où sont les clients : en centre-ville/centre commercial, dans un restaurant design et confortable. L'objectif étant de rassurer la clientèle grâce à une hygiène sans faille et un vrai discours nutritionnel (carte validée par une diététicienne : Diet & Cie). Ce concept propose une offre restauration rapide et orientale avec des déclinaisons autour du kebab - 2 Menus proposés « le Rush OUR », le « Happy OUR » puis la vente à emporter. Une ambiance musicale électro-orientale. Décor et ambiance : "Oriental design" (moucharabieh, arabesque) moderne. OUR Kebab est la première enseigne qui repense le kebab avec les codes du snacking chic.

#### **Quelques Chiffres :**

Ticket moyen : **8/9€ (midi) - 8/9€ (soir)**

Couverts/jour : **100**

Investissement Total/HT : **150 000€**

Dont fonds de commerce : **0€ (bail précaire)**

Dont équipement, aménagement, déco : **150 000€**

CA /HT : **800€ /j**

Nombre de places : **5 + 30 terrasse**

Surface totale : **40 m<sup>2</sup> + extérieur 40 m<sup>2</sup>**

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

CA prévisionnel année 2011 HT : **350 000€**

#### **Ratios de gestion :**

Coût Matière : **25 %**

Frais de personnel : **40 %**

**Nominé N°5**



## **PALMES DE LA RESTAURATION By Leaders Club France 2011**

### **ROULE GALETTE**

**9, rue aux Ours 75003 Paris**

**Tél : + 33 (0) 1.44.78.93.50**

**Et : 219 /223, rue des Pyrénées 75020 Paris**

**Et : 8, rue Elsa Morante 75013 Paris**

**[www.roulegalette.com](http://www.roulegalette.com)**



**Ouverture :**

8 mars 2010, 9 avril 2010, 1 juillet 2010

**Les créateurs :**

Dominique Olivier, Dominique Baumier (créateurs), M. Jean-Patrick Loison (Opérateur)

**Le concept :**

Les Restaurants "Roule Galette" proposent innovation et modernité autour de délicieux mets revisités : La Galette de Sarrazin et la Crêpe de Froment. Le Concept repose sur 3 axes qui le démarquent de la concurrence : La mise au goût du jour et la création d'un nouveau produit de grande consommation adapté à la restauration de type Fast-food, qui crée de la nouveauté dans le paysage de la restauration rapide et qui suscite la curiosité. La simplicité du modèle d'organisation et de production grâce à l'automatisation d'une partie des procédures. L'ambiance, le service, la propreté, l'accueil, l'animation, le confort et la modernité des lieux. VAE, Terrasse, musique cosy.

**Quelques Chiffres :**

Ticket moyen : **9€ (midi) - 9€ (soir)**

Couverts/jour : **160**

Investissement Total/HT : **450 000€ (hors Pas de porte)**

Dont fonds de commerce : **0€**

Dont équipement, aménagement, déco : **450 000€**

CA Mensuel/HT : **36 500€**

Nombre de places : **82 + 20 en terrasse**

Surface totale : **150 m<sup>2</sup>**

Jours d'ouverture : **7j/7**

CA prévisionnel année 2011 HT : **350 000/500 000€**

**Ratios de gestion :**

Coût Matière : **25 %**

Frais de personnel : **28 %**

**Nominé N°6**



## **PALMES DE LA RESTAURATION By Leaders Club France 2011**

### **RUTABAGA**

**16, rue des Petits champs 75002 Paris**

**Tél : + 33 (1) .47.03.38.32**

[www.chezrutabaga.fr](http://www.chezrutabaga.fr)



**Ouverture :**

23 août 2010

**Les créateurs :**

Antoine Bresson (créateur) et Vincent Vibrac (pilotage du projet)

**Le concept :**

Concilier la gastronomie française avec le fast-food, vous l'attendiez? ils l'ont fait! Inspiré de toutes les richesses du terroir réinventées, secouées, upgradées, compressées, allégées... pour allier modernité et tradition. Chez Rutabaga, l'ambiance Néobistrot vous propose une offre, à consommer tout au long de la journée, et vente à emporter. Leur spécialité : le Clafoubaga et la déclinaison d'une multitude de recettes plus savoureuses les unes que les autres, avec un appareil à clafoutis. Pourquoi "Rutabaga"? pour marier harmonieusement la tradition et la modernité tout comme ce légume ancien quasi oublié, que les Chefs, à l'image de ce concept, réinventent aujourd'hui dans une cuisine moderne et savoureuse.

**Quelques Chiffres :**

Ticket moyen : **5/10€ (midi) - 8/11€ (soir)**

Couverts/jour : **140**

Investissement Total/HT : **790 000€**

Dont fonds de commerce : **370 000€**

Dont équipement, aménagement, déco : **420 000€**

CA Mensuel/HT : **37 000€**

Nombre de places : **50 (2 étages)**

Surface totale : **200 m<sup>2</sup>**

Jours d'ouverture : **Du lundi au vendredi**

CA prévisionnel année 2011 HT : **520 000€**

**Ratios de gestion :**

Coût Matière : **28 %**

Frais de personnel : **30 %**

7

**Nominé N°7**



## **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](http://www.teabythe.com)



**Ouverture :** 1<sup>er</sup> 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 : **120m<sup>2</sup> intérieur +100 m<sup>2</sup> 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 %**