



**PALMES DE LA RESTAURATION
BY LEADERS CLUB France 2010
LA CRÉATIVITÉ À L'HONNEUR**

Palme d'Or : La Rue Le Bec à Lyon (69)

Palme d'Argent : PB2 à Neuilly (92)

Palme de Bronze : Joe Carpa à Nantes (44)

L'édition 2010 des Palmes de la Restauration by Leaders Club France qui s'est déroulée dans le cadre magnifique du Théâtre du Merveilleux à Paris, a réuni Mardi 9 mars 2010, près de **400 professionnels de la restauration**. La soirée était co-animée par **Robert Petit, Président du Leaders Club France et Daniel Majonchi, Président du Leaders Club International**.

Les participants ont découvert les 7 concepts Nominés en images et ont entendu les témoignages de leurs créateurs. La soirée s'est poursuivie par la remise de la **Palme des Palmes** (3^{ème} édition) qui était décernée cette année à **McDonald's France**, à l'occasion de ses 30 ans d'implantation en France qui ont profondément marqués non seulement notre profession, mais également la sociologie de notre pays.

Le **Leaders Club** a également attribué un « **Coup de Chapeau** » à la **Famille TRIGANO**, pour sa vision géniale des loisirs au XX^{ème} siècle, initiée par Gilbert et aujourd'hui par son fils Serge et ses enfants pour la création du concept **Mama Shelter**.

Enfin, les Lauréats 2010 aux Palmes de la Restauration by Leaders Club France ont été révélés :

1. **La Palme d'Or** est attribuée à **Nicolas Le Bec** pour **La Rue Le Bec (Lyon)**
2. **La Palme d'Argent**, à **Michel Van Houcke, Grégory Jaspas, Caroline Colson, Arnaud Thonon** pour **PB2 (Neuilly-sur-Seine)**
3. **La Palme de Bronze**, à **Benoît Kersulec** pour **Joe Carpa (Nantes)**

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 info@leadersclub.fr



Palme d'Or



PALMES DE LA RESTAURATION By Leaders Club France 2010

La Rue Le Bec

43, quai Rambaud
69002 Lyon

Tél : + 33 4 78 92 87 87
www.nicolaslebec.com



Ouverture : 15 septembre 2009

Le créateur : Nicolas Le Bec

Le concept: Lieu pluriel, la Rue Le Bec avec ses 2000 m² réunit tous les métiers de bouche : boulangerie, fruits et légumes et même fleuriste et kiosque à journaux, etc.. Et bien sûr un restaurant signé Nicolas Le Bec, sans oublier le bar à vins (Machons tapas bar).

Quelques Chiffres :

Ticket moyen : 35 €

Couverts/jour : 600

Investissement Total/HT : 4 M€

Dont fond de commerce : 0 €

Dont équipement, aménagement, déco : 4M€

CA Mensuel/HT : 450 000 €

Nombre de places : 400 en intérieur – 100 en terrasse

Surface totale : 2000 m²

Jours d'ouverture : 7/7

CA prévisionnel année 2010 HT : 6 M€

Ratios de gestion :

Coût Matière : 28%

Frais de personnel : 36%



Renseignements complémentaires :
Contact presse : Laetitia CALDIERO - 01.55.78.20.20 – info@leadersclub.fr
www.palmesdelarestauration.fr

Palme d'Argent



PALMES DE LA RESTAURATION By Leaders Club France 2010

PB2

**3, rue des Huissiers
92200 Neuilly-sur-Seine**

Tél : + 33 1 47 22 87 24

www.pb2.fr



Ouverture : 2 septembre 2009

Les créateurs : Michel Van Houcke, Grégory Jaspar, Caroline Colson, Arnaud Thonon

Le concept: 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 oeuvre (assemblage façon traiteur)

Quelques Chiffres :

Ticket moyen : 25 € (le midi) - 45 € (le soir) – cumulé : 35 €

Couverts/jour : 80

Investissement Total/HT : 850 000 €

Dont fond de commerce : 450 000 €

Dont équipement, aménagement, déco : 400 000€

CA Mensuel/HT : 60 000 €

Nombre de places : 80

Surface totale : 400 m²

Jours d'ouverture : du lundi au vendredi

CA prévisionnel année 2010 HT : 1 M€

Ratios de gestion :

Coût Matière : 33%

Frais de personnel : 30%



Renseignements complémentaires :
Contact presse : Laetitia CALDIERO - 01.55.78.20.20 – info@leadersclub.fr
www.palmesdelarestauration.fr

Palme de Bronze



PALMES DE LA RESTAURATION By Leaders Club France 2010

JOE CARPA

**6, rue de l'Héronnière
44000 NANTES**

Tél : + 33 02.40.47.36.42



Ouverture : 3 août 2009

Les créateurs : Benoît Kersulec

Le concept : Néo-Brasserie autour de 3 spécialités « facile à envoyer » :
Carpaccio (18 recettes), Tartare (6 recettes) et Tre Cento Venti
(pièce de bœuf fondante qui cuit à table sur une assiette en terre cuite
préchauffée à 320°).

Quelques Chiffres :

Ticket moyen : 22 € (midi) - 34 € (soir) – cumulé : 27 €

Couverts/jour : 115

Investissement Total/HT : 510 000 €

Dont fond de commerce : 160 000 €

Dont équipement, aménagement, déco : 350 000 €

CA Mensuel/HT : 90 000 €

Nombre de places : 55 intérieur – 30 m² à venir

Surface totale : 320 m² intérieur

Jours d'ouverture : 7/7 de 12h à 15h00 et de 19h00 à 0h00

CA prévisionnel année 2010 HT : 1 M€

Ratios de gestion :

Coût Matière : 24 %

Frais de personnel : 34 %



Renseignements complémentaires :
Contact presse : Laetitia CALDIERO - 01.55.78.20.20 – info@leadersclub.fr
www.palmesdelarestauration.fr