

**Pour fêter la rentrée 2012  
le Leaders Club Rhône-Alpes est ravi  
de vous convier le :**

**Mardi 10 janvier 2012**

*Chez nos amis  
Jean-Yves Carpentier et Patrick Méhu*

**A 17h30 :**

Visite du tout nouveau **Mendo**  
qui viendra tout juste d'ouvrir ses portes !

**30, Quai Saint Antoine - 69002 LYON**

**A 18h30 Rendez-vous au :**

**Château de Sans Souci**

**260, allée des Cyprès - 69760 LIMONEST**



L'espace de tous vos événements

[Conditions d'accès ici](#)

**Un cadre de verdure proche de Lyon,  
L'espace de tous vos événements...**



# AU PROGRAMME

## Mardi 10 janvier 2012 à partir de 17h30

### 17h30-18h15 :

Visite du tout nouveau **Mendo** qui viendra tout juste d'ouvrir ses portes !

### 18h30-19h30 au Château de Sans Souci :

Accueil apéritif champagne Nicolas Feuillatte, Vins Badet Clément,  
Bières Heineken

### 19h30-20h00 :

Présentation du Château de Sans Souci  
par les créateurs **Jean-Yves Carpentier et Patrick Méhu**

Présentation de l'actualité du Leaders Club Régional,  
France et International **par Jaki Martelin, Déléguée Régionale Rhône-Alpes,**  
**Robert Petit, Président du Leaders Club France et**  
**Daniel Majonchi, Président du Leaders Club International**

### 20h00-20h45 :

**Intervention de Rémy Lucas\* – Directeur, Cate Marketing**

#### **Innovations culinaires, Cahier de tendances :**

Quelles seront les nouveautés alimentaires qui rendront vos cartes plus attractives ?  
Les grandes tendances qui ont modifié nos offres ces dernières années, celles qui les  
transformeront en 2012 et 2013?

### 20h45 :

**Dîner « Sans Souci » tous ensemble**

**Le Tandem Jean-Yves Carpentier et Patrick Méhu ne cesse ne nous surprendre !**



**Nos amis et fidèles adhérents, membres depuis près de 15 ans se sont développés ces dernières années avec de nombreux établissements sur Lyon et sa périphérie :**

**Jols, restaurant autour du poisson, qui a remporté en 2001 la Palme d'Or de la Restauration, compte 2 unités (l'une à Gerland, l'autre à Limonest), les Belles Rives à Trévoux pour une escapade sur les Bords de Saône, le Château de Sans Souci, un cadre de verdure proche de Lyon, véritable espace dédié à tous vos événements. Et aussi Mendo, qui s'inspire des restaurants de pâtes asiatiques, les "sobayas" japonaises populaires depuis des centaines d'années. Concept qui a remporté la Palme de Bronze en 2004 et le Grand Prix du Design des Vitrites de Lyon.**

**Nous découvrirons en avant-première la 2<sup>nd</sup>e enseigne qui ouvrira ses portes en janvier 2012, quai Saint-Antoine à Lyon (2<sup>ème</sup>).**

#### **\*LE PARCOURS DE VOTRE INTERVENANT DE LA SOIREE :**

**Rémy LUCAS, Directeur – Cate Marketing - Psychosociologue de l'alimentation, Rémy Lucas dirige Cate Marketing, l'agence spécialiste de la consommation hors domicile, de la cuisine et du goût. Études de marché, communication et développement culinaire sont les activités principales de l'agence. Depuis plus de 10 ans, avec son équipe, Rémy Lucas analyse systématiquement l'offre de la restauration commerciale en France et propose une vision prospective des tendances culinaires.**

**L'exploitation de ces données se traduit par un accompagnement des industries agro-alimentaires, des entreprises de restauration et des distributeurs.**

## Coupon-Réponse

Réunion de rentrée Leaders Club Rhône-Alpes – Mardi 10 Janvier 2012 à partir de 17h30

Inscription obligatoire à retourner **impérativement** au plus tard le 9 Janvier 2012 par fax au 01.55.78.20.25 ou par mail à laetitia.caldiero@leadersclub.fr

---

Nom : ..... Prénom : .....

Société : ..... Fonction : .....

Port : ..... Mail : .....

- Assistera à 17h30 à la visite du tout nouveau Mendo – quai Saint-Antoine (Lyon 2<sup>ème</sup>)
- Assistera à 18h30 à la réunion Leaders Club au Château de Sans Souci
- N'assistera pas à la journée de réunion Leaders Club

Viendra accompagné (e) de :

M./ Mme/Melle/société: .....

M./ Mme/Melle/société: .....

---

### Conditions de participation :

Prix adhérent : 40,00 €TTC/ par personne à régler directement sur place au restaurateur. Une facture vous sera remise sur place.

Prix non-adhérent : 60,00 €TTC/ par personne à régler directement sur place au restaurateur. Une facture vous sera remise sur place.

N.B : Pour la bonne organisation de cette réunion de rentrée et **par respect** auprès du restaurateur qui nous accueille, nous vous remercions de nous avertir 48h00 à l'avance de toute annulation.