



class'croute
restaurants & restauration livrée en entreprise

Avec plus de 130 restaurants, class'croute associe restauration sur place, vente à emporter et livraison en entreprise. Créée en 1987, Class'Crôte est une marque du Groupe Apagor, repris en 2002 par son actuel Président, Jean-Marc Sonolet, avec des fonds d'investissement agroalimentaire. Depuis 2006 le capital d'Apagor est détenu majoritairement à 58% par le management. L'enseigne compte 140 restaurants dans toute la France et le Bénélux, dont 95% exploités en franchise. Class'croute est leader sur le segment de la restauration livrée en entreprise. Son offre est construite sur une double gamme de produits : une carte sandwiches (sandwichs, salades, plats chauds...) et une carte traiteur composée de coffrets repas et de buffets cocktails. Pour l'année 2010 Class'croute enregistre une progression de 9% avec un CA de 57M€ TTC.

Le CA HT annuel moyen des unités en phase de croisière (3ème année) se rapproche des 600 K€ (sur 5 services par semaine, du lundi midi au vendredi midi). En 2010 c'est 16 nouveaux restaurants qui ont vu le jour, en 2011 l'enseigne prévoit d'accélérer son développement avec un objectif de 30 ouvertures. Class'croute a étendu son champ d'intervention et se présente aujourd'hui comme un acteur global de la restauration rapide. restaurant automatique, camion de vente ambulant, corner en entreprise, restaurants en gare, la chaîne de franchise multiplie les initiatives pour toucher toujours plus de clients. Dernière illustration en date : le rachat de Joosbayoo en septembre 2011. www.classcroute.com

Dans le cadre de sa dernière réunion de fin d'année le
Leaders Club Rhône-Alpes est ravi
de vous convier le :

Mercredi 14 décembre 2011
à partir de :

16h30 à 18h30 :

Visite de l'exposition

« Gourmandises, l'histoire de la gastronomie à Lyon » aux Musées Gadagne

1, place du petit collège - 69005 Lyon

[Accès - cliquez ici](#)

19h00 :

Rendez-vous chez l'un de nos adhérents de la première heure

Class'Croute Lyon Vaise

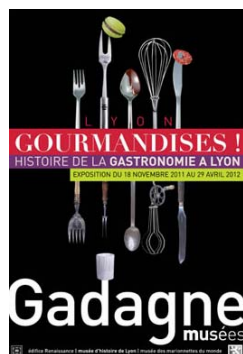
51, bis rue de Saint Cyr - 69009 Lyon

class'croute
restaurants & restauration livrée en entreprise

[Accès - cliquez ici](#)

GOURMANDISES !

Histoire de la gastronomie à Lyon
Aux Musées Gadagne



Alors que le repas gastronomique des français est inscrit au patrimoine mondial de l'humanité, le musée d'histoire de Lyon présente sa première exposition temporaire sur l'histoire de la gastronomie à Lyon...

L'art de bien manger appartient à l'art de vivre lyonnais depuis l'Antiquité.

À la Renaissance, le poète Clément Marot estime qu'un «séjour à Lyon est plus doux que cent pucelles », tandis que Rabelais y publie son Gargantua riche d'influences lyonnaises en matière de table, comme la gratinée, le gras double, le coq au vin épicé. Stendhal estime qu'on mange mieux à Lyon qu'à Paris.

L'avènement des mères (Brazier, Fillieux), à la fin du 19e siècle, positionne Lyon comme ville gastronomique. Mais, qui étaient les mères ? Qui sont les hommes, les lieux, les plats qui ont porté et portent toujours la gastronomie lyonnaise ?

Qu'est-ce qu'un bouchon ? Y-a-t-il une cuisine guignolesque ? Lyon, est-elle la nouvelle capitale mondiale du chocolat et de la pâtisserie ? Quelles sont les nouvelles tendances ?

La gastronomie est encore vivante et créative à Lyon. Paul Bocuse a su maintenir vivace et renouveler cette tradition qui fait partie de l'identité de la ville, de son art de vivre, de son économie, de son image et de son rayonnement international.

Autour de l'exposition le musée vous proposera un florilège d'activités ludiques, sérieuses, originales!

www.culture.lyon.fr

PROGRAMME

Mercredi 14 Décembre 2011 à partir de 16h30

16h30-18h30 :

Rdv devant l'entrée principale du musée

Visite de l'exposition

« Gourmandises, l'histoire de la gastronomie à Lyon »
aux Musées Gadagne

19h-19h45 à Class'Croute Lyon Vaise :

Accueil apéritif

Champagne Nicolas Feuillatte, Vins Badet Clément,
Bières Heineken

19h45-20h45 :

Présentation de l'actualité du Leaders Club Régional,
France et International

Présentation de la stratégie de développement du Groupe Apagor
et de l'enseigne Class'Croute
par **Stéphane Muscat**, Directeur du Développement

20h45 :

Cocktail dînatoire et dégustation
des produits de la gamme Class'Croute

After festif chez Fio et Christiane Colatosti au restaurant Iceo

Coupon-Réponse

Réunion Leaders Club Rhône-Alpes – Mercredi 14 décembre 2011 à 16h30

Inscription obligatoire à retourner impérativement au plus tard le 13 décembre 2011 par fax au 01.55.78.20.25 ou par mail à laetitia.caldiero@leadersclub.fr

Nom : Prénom :

Société : Fonction :

Port : E-mail :

Assistera de 16h30 à 18h30 à la visite de l'Exposition « Gourmandises » à Lyon

Assistera à partir de 19h00 à la réunion Leaders Club chez Class'Croute

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 :

8 €/ttc/personne pour la visite de l'Exposition « Gourmandises » à remettre à Laëtitia Caldiero. Groupe limité à 20 personnes.

23 €/ttc/personne pour le cocktail dégustation Class'Croute à régler directement sur place au restaurateur. Une facture vous sera remise sur

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