



PALMES DE LA RESTAURATION BY LEADERS CLUB France 2009 :

« LA RÉGION RHÔNE-ALPES TRUSTE LE PODIUM »

Palme d'Or : **VILLA PLANCHA** à Nîmes, Clermont-Ferrand, Lyon

Palme d'Argent : **OUEST EXPRESS** à Lyon

Palme de Bronze : **LA FOLIE DOUCE – NUVO SELF** à Val d'Isère

L'édition 2009 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 31 mars 2009, près de **350 professionnels de la restauration**. La soirée co-animée par **Nicolas Bergerault, Président du Leaders Club France** et **Daniel Majonchi, Président du Leaders Club international**, a démarré par la présentation des 3 lauréats aux Palmes de la Restauration Internationale récompensés en janvier dernier à Lyon - www.foodserviceexchange.eu.

Puis les participants ont découvert les 7 concepts Nominés pour la France en images et les témoignages de leurs créateurs venus défendre leurs concepts. La soirée s'est poursuivie par la remise pour la 2^{ème} fois, de la « **Palme des Palmes** », qui a été décernée, cette année, à **CASINO RESTAURATION** pour ses 40 ans d'histoire et ses performances.

Enfin, les Lauréats 2009 aux Palmes de la Restauration *by Leaders Club France*, ont été révélés avec un carton plein pour la région Rhône-Alpes avec :

1. **La Palme d'Or** attribuée à Hervé Percherel et Jean-François Monferran pour Villa Plancha (Casino Restauration),
2. **La Palme d'Argent** à Pierre-Yves Bertrand pour Ouest Express (Paul Bocuse),
3. **La Palme de Bronze** à Luc et Corinne Reversade, Kely Starlight pour la Folie Douce – Nuvo Self.

Fiches techniques détaillées de chaque lauréat ci-après.

Retrouvez le dossier de presse complet, l'intégralité des films des 3 Lauréats et de l'ensemble des nominés en ligne sur le site Internet dédié à l'événement : www.palmesdelarestauration.fr



unibail-rodamco



RESTAURATION Investissement COFITEM-COFIMUR



Avec le concours du 



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

PALME D'OR 2009



PALMES DE LA RESTAURATION By Leaders Club France 2009

VILLA PLANCHA

Groupe Casino Restauration

Siège : 1, esplanade de France – 42000 Saint-Étienne

- 42, rue Forez – 30 000 Nîmes – Tél : + 33 (0) 4.66.36.01.78
- 3, avenue Lavoisier – 63170 Aubière – Tél : + 33 (0) 4.73.42.99.18
www.villa-plancha.com



Ouverture : 13 mars 2008 (Nîmes) et le 20 novembre 2008 (Aubière)

Le concept :

Nouveau concept de restauration ensoleillée, festif et dépaysant, Villa Plancha propose un mode de cuisson aux saveurs du sud : la Plancha. Une cuisine raffinée est proposée dans divers espaces de convivialité : un restaurant, un bar à tapas, une épicerie fine. Ambiance bien être : bambou, ardoise, murs d'eau. Menus spéciaux tout au long de l'année (spécial féria etc) et animations : concours et expos photos.

Le créateur :

Casino Restauration
Hervé Percherel – Directeur Général
Jean-François Monferran - Directeur Marketing

- Tickets moyens : 18 € (midi) et 20 € (soir)
- Couverts/jour : 240 (Aubière)
- CA Mensuel/HT : 140 000 € (Aubière)
- Surface totale : 480 m² (Aubière)
- Nombre de places : 178 + 25 (en terrasse) (Aubière)
- Jours d'ouverture : 7j/7 (Aubière)
- Investissement total HT : 2,1 M€
- dont murs : 1,8 M€
- dont équipement, aménagement, déco : 300 000 €

- CA prévisionnel année 2009 HT : 1,8 M€ (Nîmes), 2,2 M€ (Aubière)

- **Ratios de gestion :**
 - Coût Matière : 23%
 - Frais de personnel : 36%



Contact presse : + 33 (0) 1 55 78 20 20 - info@leadersclub.fr – www.leadersclub.fr

Palme d'Argent 2009



PALMES DE LA RESTAURATION By Leaders Club France 2009

OUEST EXPRESS

41, rue des Docks - 69009 LYON
Tél : + 33 (0) 4.72.17.95.95
www.ouestexpress.com



Ouverture : 15 janvier 2008

Le concept :

Ouest Express est un nouveau lieu de restauration rapide avec service au comptoir, proposant des produits à consommer sur place ou à emporter. Ce concept associe QUALITE, SIMPLICITE et EFFICACITE, caractéristiques de l'ensemble des établissements du groupe Paul Bocuse. Organisé autour d'un immense comptoir tout en arrondi et de différentes vitrines, 5 grands thèmes sont proposés : CHAUD, PAIN, FRAICHEUR, SUCRE, CAFE&SOIF qui permettent de proposer une offre diversifiée et adaptée à tous les moments de la journée de 7h30 à minuit et ce 7/7. Décoration contemporaine, caractéristique de l'ensemble du quartier : des lignes claires et sobres, qui contribuent à créer une atmosphère élégante et conviviale.

Les créateurs :

Paul BOCUSE, Jean FLEURY, Pierre Yves BERTRAND

- Tickets moyens : 12 €
- Transactions/jour : 600
- CA Mensuel/HT : 150 000 €
- Surface totale : 520 m² +150/200 m² de terrasse
- Nombre de places : 100 + 100 (en terrasse)
- Jours d'ouverture : 7/7 de 7h30 à minuit
- Investissement total HT : 1,6 M€
- dont murs et fonds de commerce : 700 000€
- dont équipement, aménagement, déco : 900 000€

- CA prévisionnel année 2009 HT : 1,8 M€
- Ratios de gestion :
 - Coût Matière : 34%
 - Frais de personnel : 28%



Contact presse : + 33 (0) 1 55 78 20 20 - info@leadersclub.fr – www.leadersclub.fr

Palme de Bronze 2009



PALMES DE LA RESTAURATION By Leaders Club France 2009

LA FOLIE DOUCE - Nuvo Self

Télécabine de la Daille – BP 26
73150 Val d'Isère

Tél : + 33 (0) 4.79.06.01.47
www.lafoliedouce.com



Ouverture : Décembre 2008

Le concept :

La Folie Douce a imaginé le Drugstore de l'avenir rassemblant le Nuvo self, un bar Open Air, une cave à vins, une cave à fromages, un bar intérieur, une terrasse VIP, un carré lounge, un kiosque en terrasse, un chalet régie et cabine DJ et une scène avec musiciens. Ce Food-court répond à la tendance emblématique de Luc Reversade à savoir Food & Music Live. Nuvo Self des années 2010 en montagne afin de se détacher de l'image classique. Animations musique après-midi (équipement technique de pointe) DJ, musiciens, ambiance chaleureuse – Décoration contemporaine avec des pierres de taille, du bois vieilli, du métal brossé, des peaux de loup (synthétique bien sûr !) etc...

Les créateurs : Luc REVERSADE, Corinne REVERSADE et Kely STARLIGHT

- **Tickets moyens :** 20 €
- **Couverts/jour :** 500
- **CA Mensuel/HT :** 300 000 € (bar compris)
- **Surface totale :** Intérieure 600 m²/extérieur 800 m²
- **Nombre de places :** 300 + 300 en terrasse
- **Jours d'ouverture :** tous les jours de décembre à Mai
- **Investissement total HT :** 1 900 000 €
- **dont murs et fonds de commerce :** 1 000 000 €
- **dont équipement, aménagement, déco :** 900 000 €

- **CA prévisionnel année 2009 HT:** 1,3 M€
- **Ratios de gestion :**
 - **Coût Matière :** 25 %
 - **Frais de personnel :** 27 %



Contact presse : + 33 (0) 1 55 78 20 20 - info@leadersclub.fr – www.leadersclub.fr