

Leaders Club France

COMMUNIQUÉ DE PRESSE | 12 OCTOBRE 2023
PRESS RELEASE | THURSDAY, OCTOBER 12, 2023



LES PALMES DE LA RESTAURATION

FRANCE - 25^{ÈME} ÉDITION

INTERNATIONAL - 12^{ÈME} ÉDITION

LES 30 ANS DU LEADERS CLUB FRANCE & PALMES DE LA RESTAURATION 2023

**Un quator gagnant placé sous le signe
de l'éthique, l'authenticité, l'engagement et l'expérience**

C'est au cœur de la mythique Salle Gaveau (Paris 8), que le Leaders Club France a fêté ses 30 ans le lundi 9 octobre au soir lors de la Cérémonie des Palmes de la Restauration 2023 Françaises et Internationales.

THE 30TH ANNIVERSARY OF LEADERS CLUB FRANCE & THE 2023 RESTAURANT AWARDS

***A winning quartet embracing ethics, authenticity,
commitment and experience***

Celebrating its 30th anniversary at the iconic Gaveau Hall (Paris 8), Leaders Club France marked the occasion on Monday, October 9, during the Ceremony of the 2023 French and International Restaurant Awards.

Une cérémonie présidée par **Jonathan Jablonski, Président du Leaders Club France et coanimée par son bureau exécutif Aurore Malpièce Bégué, Robert Petit, Aurélien Damour et Jérémy Cerceau** qui a fait salle comble en rassemblant près de 450 professionnels du secteur de la restauration.

C'est après le lancement de la soirée et la présentation de la rétrospective vidéo de 30 ans du Leaders Club France, que sont intervenues sur scène des figures emblématiques de l'association telles que nos amis **Daniel Majonchi** et **Patrick Derderian** (membres fondateurs) du Leaders Club, ainsi que d'anciens présidents : **Didier Chenet** (GHR), **Michel Porcel** (Restoleil), **Pascal Donat** (Valotel), **Nicolas Riché** (Columbus Café), **Nicolas Bergerault** (L'atelier des Chefs), **Vincent Mourre** (Whitespace Partners), qui ont résumé en un mot chacun l'esprit du Leaders Club : passion, convivialité, partage, amitié, fête, business, puis, **Victor Lugger, co-fondateur Big Mamma** et le légendaire **Alain Cojean, créateur Cojean** sont venus raconter leurs success story et nous faire part de leurs amitiés envers le Leaders Club France.

*The ceremony, presided over by **Jonathan Jablonski, President of Leaders Club France, and co-hosted by the executive committee consisting of Aurore Malpièce Bégué, Robert Petit, Aurélien Damour, and Jérémy Cerceau**, attracted nearly 450 professionals from the restaurant industry.*

*After the event kickoff and the presentation of a 30-year retrospective video of Leaders Club France, iconic figures from the association took the stage, including our friends **Daniel Majonchi** and **Patrick Derderian** (founding members) of Leaders Club, as well as former presidents: **Didier Chenet** (GHR), **Michel Porcel** (Restoleil), **Pascal Donat** (Valotel), **Nicolas Riché** (Columbus Café), **Nicolas Bergerault** (L'atelier des Chefs), **Vincent Mourre** (Whitespace Partners), who each summed up the spirit of Leaders Club in a single word: passion, conviviality, sharing, friendship, celebration, business. Then, **Victor Lugger, co-founder of Big Mamma**, and the legendary **Alain Cojean, creator of Cojean**, came to tell their success stories and express their friendship with Leaders Club France.*

Après la présentation de l'ensemble des **8 concepts français et des 4 concepts internationaux en lice**, et avoir entendu les créateurs sur scène, le public présent a voté pour la première fois par téléphone pour leur concept favori dans chaque catégorie.

After the presentation of all **8 French concepts and the 4 international concepts in the running**, and hearing from the creators on stage, the audience voted for their favorite concept in each category for the first time using their phones.

LE TRIO GAGNANT DE LA 25^{ÈME} ÉDITION DES PALMES DE LA RESTAURATION FRANCE EST :

THE WINNING TRIO OF THE 25TH EDITION OF THE FRENCH RESTAURANT PALMES ARE:

• **BLONDIE COFFEE** •

**PALME D'OR CATÉGORIE QUICK SERVICE
GOLD AWARD IN THE QUICK SERVICE CATEGORY**

Créateurs / Creator : Tom Abbar & Tanguy Kayser

• **CHOUKRAN** •

**PALME D'OR CATÉGORIE CASUAL DINING
GOLD AWARD IN THE CASUAL DINING CATEGORY**

Créateurs / Creator : Chef Abdel Alaoui, Otto Nijdam & Guillaume Gassend

• **ONOR** •

**PALME D'OR CATÉGORIE FINE DINING
GOLD AWARD IN THE FINE DINING CATEGORY**

Créateurs / Creator : Chef Thierry Marx & Ricardo Silva

LE GRAND GAGNANT DE LA 12^{ÈME} ÉDITION DES PALMES INTERNATIONALES DE LA RESTAURATION 2023 EST :

THE GRAND WINNER OF THE 12TH EDITION OF THE INTERNATIONAL RESTAURANT AWARDS IS:

• **JANET BY HOMER** •

**PALME D'OR INTERNATIONALE 2023
INTERNATIONAL GOLD AWARD 2023**

Créateur / Creator : Moïse Sfez

• **GROUPE LA BOUCHERIE** •
PALME DES PALMES 2023
LIFETIME ACHIEVEMENT AWARD 2023

Une Palme des Palmes a été décernée à Bertrand, Janine, Alexandre, Juliana BAUDAIRE - GROUPE LA BOUCHERIE, pour son histoire et son développement en France ces 30 dernières années.

Bertrand, Janine, Alexandre, Juliana BAUDAIRE - GROUPE LA BOUCHERIE, have been granted with a Lifetime Achievement Award for their history and development in France over the past 30 years.

.....

Félicitations aux Lauréats 2023 et merci à tous les autres nommés Bunami et Lupo Street Food pour la catégorie Quick Service, Mamatte et Méditerranéo pour la catégorie Casual Dining, Hasalon, pour la catégorie Fine Dining et Bokertov, Eatrenalin, Trattoria Sempre pour la catégorie Internationale d'avoir participé à cette amicale compétition.

La cérémonie s'est clôturée de façon festive avec un magnifique gâteau d'anniversaire spécialement concocté et apporté sur scène par le **Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Philippe Urraca et la Compagnie des Desserts.**

.....

Congratulations to the 2023 Laureates, and thanks to all the other nominees: Bunami and Lupo Street Food in the Quick Service category, Mamatte and Mediterraneo in the Casual Dining category, Hasalon in the Fine Dining category, and Bokertov, Eatrenalin, Trattoria Sempre in the International category for participating in this friendly competition.

The ceremony concluded in a festive manner with a magnificent anniversary cake specially prepared and brought on stage by the **Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, Philippe Urraca, and the Compagnie des Desserts.**

QUICK SERVICE

PALME D'OR

BLONDIE

Date d'ouverture / Opening Date : Avril 2023 / April 2023

Créateurs / Creator : Tom Abbar & Tanguy Kayser

Adresse / Address : 40, rue Saint-Georges, 75009 Paris

CAFEBLONDIE.COM 

CONCEPT

Tom & Tanguy, meilleurs amis d'enfance, lancent Blondie, la nouvelle adresse pour les gourmands et les amoureux de café ! Au programme : pâtisseries et street-food inspirée des US, mais surtout du café que les fondateurs torréfient eux-mêmes après avoir plantés leurs propres plants de caféiers au Nicaragua.

Tom & Tanguy, childhood best friends, launched Blondie, the new destination for food lovers and coffee enthusiasts! On the menu: pastries and US-inspired street food, but above all, coffee roasted by the founders themselves after planting their own coffee plants in Nicaragua.



CA Mensuel
Turnover Forecast

100 KE (€HT)



Investissement Total
CAPEX

900 KE (€HT)



Ticket Moyen
Average Check

Midi 14€



Couverts / Jours
Covers / Days

380



Coût Matières
F&B Cost

28%



Frais de Personnel
Labor Cost

19%



Surface Totale
Total Floor Area

180m²



Places assises
Number of seats

25

CASUAL DINING

PALME D'OR

CHOUKRAN

Date d'ouverture / Opening Date : Juillet 2023 / July 2023

Créateurs / Creator : Chef Abdel Alaoui, Otto Nijdam & Guillaume Gassend

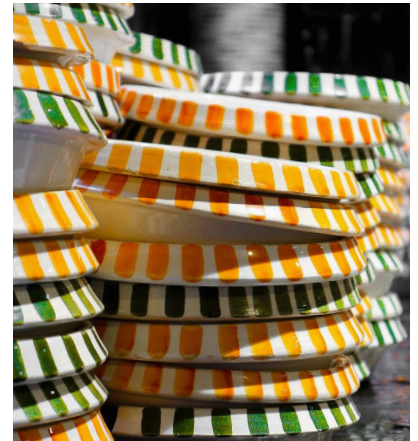
Adresse / Address : 29, rue Saint-Georges, 75009 Paris

CHOUKRAN.FR  

CONCEPT

Choukran, c'est la nouvelle cantine marocaine beldi-trendy ! Avant d'être un restaurant, Choukran est un livre à succès mais surtout un état d'esprit: une cantine de partage, cool et conviviale où l'on peut aussi bien se poser pour déguster un couscous et profiter d'un Maroc contemporain, que passer prendre un sandwich au comptoir « bled away ». Avec Choukran, le chef Abdel Alaoui réinvente la cuisine traditionnelle marocaine, lui apportant un regard nouveau, pour la partager et la rendre accessible à tous !

Choukran is the new Moroccan beldi-trendy canteen! Before being a restaurant, Choukran is a successful book, but above all, it's a state of mind: a sharing canteen, cool and friendly, where you can sit down to enjoy couscous and experience contemporary Morocco or grab a sandwich at the «bled away» counter. With Choukran, Chef Abdel Alaoui reinvents traditional Moroccan cuisine, giving it a fresh perspective to share and make accessible to all!



CA Mensuel
Turnover Forecast

65 KE (€HT)



Investissement Total
CAPEX

500 KE (€HT)



Ticket Moyen
Average Check

Midi 15€ Soir 25€



Couverts / Jours
Covers / Days

150/200



Coût Matières
F&B Cost

20%



Frais de Personnel
Labor Cost

28%



Surface Totale
Total Floor Area

55m²



Places assises
Number of seats

25

FINE DINING

PALME D'OR

ONOR

Date d'ouverture / Opening Date : Janvier 2023 / January 2023

Créateurs / Creator : Chefs Thierry Marx & Ricardo Silva

Adresse / Address : 258, Rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris

ONOR-THIERRYMARX.COM 

CONCEPT

L'idée d'ONOR est née de cette période d'un monde arrêté, d'une vie entre parenthèses, un moment suspendu durant lequel chacun nourrissait son avenir d'une part d'imaginaire. ONOR est une utopie en mouvement, une réconciliation entre conscience et cuisine, entre engagement et pratique d'un métier, qui rassemble les engagements et les combats de Thierry Marx pour une cuisine à impact social et environnemental, l'insertion par la formation professionnelle et la transmission.

The idea of ONOR was born during a time when the world was on hold, life was in parentheses, a suspended moment during which everyone nurtured their future with a part of imagination. ONOR is a moving utopia, a reconciliation between consciousness and cuisine, between commitment and the practice of a profession, which brings together Thierry Marx's commitments and struggles for socially and environmentally impactful cuisine, professional training, and transmission.



CA Mensuel
Turnover Forecast

150 KE (€HT)



Investissement Total
CAPEX

5,9 MKE (€HT)



Ticket Moyen
Average Check

Midi 150€ Soir 280€



Couverts / Jours
Covers / Days

40



Coût Matières
F&B Cost

27%



Frais de Personnel
Labor Cost

35%



Surface Totale
Total Floor Area

377m²



Places assises
Number of seats

60

INTERNATIONAL

PALME D'OR

JANET BY HOMER

Date d'ouverture / Opening Date : Janvier 2022 / January 2022

Créateur / Creator : Moïse Sfez

Adresse / Address : 13, rue Rambuteau, 75004 Paris

HOMERLOBSTER.COM  

CONCEPT

Moïse Sfez, Champion du Monde de Lobster Roll en 2017, présente la petite sœur de Homer : Janet, la nouvelle EAT-place dédiée à l'icône Corned Beef Sandwich ! Inspiré du savoir-faire des Jewish Deli des années 50, Janet by Homer remet au goût du jour le corned beef sandwich (ou sandwich au pastrami pour les francophones) : une viande de bœuf préparée dans une saumure d'épices, bouillie puis fumée dans les règles de l'art !

Moïse Sfez, the World Champion of Lobster Roll in 2017, presents Homer's little sister: Janet, the new EAT-place dedicated to the iconic Corned Beef Sandwich! Inspired by the expertise of Jewish Delis from the 1950s, Janet by Homer brings back to life the corned beef sandwich (or pastrami sandwich for French speakers) – beef prepared in a spice brine, boiled, and smoked in the traditional way!



CA Mensuel
Turnover Forecast

1,3 MKE (€HT)



Investissement Total
CAPEX

150 KE (€HT)



Ticket Moyen
Average Check

Midi 20€ Soir 22€



Couverts / Jours
Covers / Days

150/200



Coût Matières
F&B Cost

28%



Frais de Personnel
Labor Cost

20%



Surface Totale
Total Floor Area

27m²



Places assises
Number of seats

21

PALME DES PALMES

GROUPE LA BOUCHERIE

Créateurs / Creator : Famille Baudaire

LA-BOUCHERIE.FR  

CONCEPT

Fondé en 1987 par la famille Baudaire, le Groupe La Boucherie est un groupe français de restauration qui rassemble plusieurs enseignes, Restaurant La Boucherie, Poivre Rouge, Bistrot du Boucher et des nouveaux concepts : Le Kiosque du Boucher, Mister Döner et Constant. Ce Groupe particulièrement verticalisé, dont le développement s'est accéléré dans les années 2000, compte depuis la reprise de Courtepaille 253 restaurants et près de 3 000 collaborateurs. Le siège social du groupe se situe à Saint-Barthélemy d'Anjou (49) près d'Angers. Il est propriétaire de son propre atelier de découpe et d'affinage à Brive-la-Gaillarde, de sa plateforme de distribution, de son centre de formation, ainsi que d'une unité de création des recettes.



Founded in 1987 by the Baudaire family, Groupe La Boucherie is a French restaurant group that includes the brands La Boucherie, Poivre Rouge, Bistrot du Boucher, and new concepts: Le Kiosque du Boucher, Mister Döner, and Constant. This highly vertically integrated group, whose development accelerated in the 2000s, now has 253 restaurants and nearly 3,000 employees since the acquisition of Courtepaille. The group's headquarters is located in Saint-Barthélemy d'Anjou (49), near Angers. It owns its own cutting and aging workshop in Brive-la-Gaillarde, its distribution platform, a training center, and a recipe creation unit.

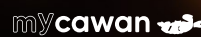
GROUPE LA BOUCHERIE
GROUPE FAMILIAL FRANÇAIS
DE RESTAURATION DEPUIS 1987



Ici, la galerie photos
de l'événement.
*You will find the photo
gallery of the event here.*



Ici, les vidéos des gagnants
et des nominés.
*Videos of all the Winners
and Nominees available here.*



Leaders Club France

Leaders Club International

leadersclub.fr | 01 85 09 90 44 | info@leadersclub.fr

