



**6<sup>ème</sup> EDITION**  
**PALMES INTERNATIONALES DE**  
**LA RESTAURATION 2012**  
*by Leaders Club International*

**GERMANY DID IT AGAIN!**

Pour la 6<sup>ème</sup> édition, près de 200 professionnels de la Restauration étaient réunis à l'occasion des Palmes Internationales de la Restauration qui se sont déroulées pour la première fois à Bâle en Suisse le 18 Novembre 2011.

Les Palmes Internationales étaient organisées dans le cadre du Foodservice Exchange et à l'aube du salon Igeho (salon international de l'hôtellerie, de la gastronomie et de la consommation hors domicile 19-23 Nov. 2011).

Après avoir visionné les vidéos des 6 concepts nominés et écouté les présentations des concepts par leurs créateurs au Centre des Congrès de Bâle, le public a voté ; et c'est lors de la soirée de remise des Palmes au Restaurant Noohn qu'a été décernée la PALME D'OR INTERNATIONALE 2012 à PRET A DINER (Berlin, Allemagne) !

Sur le podium également : PAPILLON (Bruxelles, Belgique) qui a reçu la PALME D'ARGENT, et PUPPEN HAUS (Novosibirsk, Russie) qui a remporté la PALME DE BRONZE.



**Merci aux Sponsors de l'évènement :**



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

## PALME D'OR

# PRET A DINER

(Berlin - ALLEMAGNE)



**Date d'ouverture :** 5 Juillet 2011

**Adresse :** KOFLER & KOMPANIE AG, Unter den Linden 2, 10117 Berlin, Allemagne

**Créateur :** KP Kofler

**Tel :** +49 (0)30 25 92 89 0

**Website :** [www.pretadiner.com](http://www.pretadiner.com)

« Ici aujourd'hui, parti demain » : les pop-up restaurants sont à la pointe de la restauration hors-domicile. Mais selon les créateurs du concept qui a vu le jour récemment à Berlin, Pret a Diner "n'est pas un pop-up restaurant. C'est une expérience culinaire."

Après le succès en Janvier au vieux Münze, la deuxième localisation est née le long de la rivière Spree en Juillet.

Le créateur KP Kofler souhaite offrir du plaisir à tous les sens et apporter une restauration de luxe à des prix raisonnables, des plats de grande qualité dans une superbe ambiance.

Pret a Diner a depuis reçu une invitation pour s'installer dans un des gratte-ciels de Francfort.

**Ticket moyen :** 90 €

**Nombre de couverts/jour :** 280

**Investissement total :** dépend des lieux

**CA (2011) :** 5 projets = 2,7 Million €

**CA prévisionnel 2012 :** 7 projets = 3,8 Million €

**Superficie :** 2 000 m<sup>2</sup>

**Nombre de places :** 130

**Jours d'ouverture :** 7/7 (à partir de 18h)

**Coût matière :** 32%

**Frais de personnel :** 35%

**Personnel :** 30



## PALME D'ARGENT

# PAPILLON

(Bruxelles - BELGIQUE)



**Date d'ouverture :** 9 Décembre 2010

**Adresse :** Rue Américaine 91, 1050 Bruxelles, Belgique

**Créateurs:** Arnaud Tasiaux et Rodrigue Plennevaux

**Tel :** +32 (0)2 539 05 10

**Website:** [www.papillonbychef.com](http://www.papillonbychef.com)

Papillon, c'est tout d'abord une multitude d'évocations : élégance, légèreté, couleurs, soleil. Mais un Papillon, c'est aussi une transformation : de la chrysalide au papillon. La transformation d'une pizza en une expérience gourmet.

Deux jeunes entrepreneurs ayant la volonté d'offrir une nouvelle version gourmet de la restauration rapide ont eu la volonté de rendre le talent de chefs étoilés plus accessible. Ils ont demandé à trois chefs étoilés (Sang Hoon Degeimbre, L'Air du Temps, 2 étoiles, Alex Hanbuckers, Auberge d'Herborist, 1 étoile, Christophe Hardiquet, Bon-Bon, 1 étoile) d'utiliser tout leur univers culinaire afin de créer des recettes de garnitures à appliquer sur une pâte à pizza légère et croustillante. Ces recettes sont présentées sur des carrés de 10cmX10cm, ce qui permet à chacun de goûter à plusieurs créations lors d'un même repas. Ces créations sont à consommer sur place ou à emporter.

L'endroit se veut convivial et surprenant : des balançoires font offices de sièges. Un mélange de différents papiers peints donne à l'endroit une note détonante.



**Ticket moyen :** 11 € (déjeuner) - 20 € (dîner)

**Nombre de couverts/jour :** 100/150

**Investissement total:** 150 000 €

**CA mensuel HT :** 30 000 €

**CA prévisionnel 2012 :** 600 000 € / 700 000 €

**Superficie :** 60 m<sup>2</sup>

**Nombre de places :** 50 (intérieur) + 40 (jardin)

**Jours d'ouverture :** 7/7 (de 12h à 15h et de 18h à 23h - fermé dimanche midi)

**Coût matière :** 20%

**Frais de personnel :** entre 30% et 35%

**Personnel :** 6

## PALME DE BRONZE

# PUPPEN HAUS

(Novosibirsk - RUSSIE)



**Date d'ouverture :** Février 2011

**Adresse :** 65/1 Chapligina street, Novosibirsk, Russie

**Créateurs:** Mironova Anzhelika et Burkovskiy Vladimir

**Tel :** +7 383 251 03 03

**Website :** -

Puppen Haus est un théâtre gastronomique qui allie une décoration raffinée et la gastronomie.

Le restaurant est un bâtiment unique et provoque un intérêt particulier dans la ville de Novosibirsk. Le design intérieur comprend une galerie d'art où un art original se mélange à des objets artisanaux, du mobilier pop-art à des peintures impressionnistes, et de rares objets anciens à l'art moderne. La cuisine est également créative par ses produits biologiques locaux, et par la performance théâtrale organisée autour d'un service où le client est autant spectateur qu'acteur.

Une collection de figurines en chocolat réalisée par le chef pâtissier représentent les personnages de la « Puppen Haus » à 5 étages (Maison de poupée avec des mini meubles en bois, des mini porcelaines de l'usine Mason, et même des mini machine à coudre Singer qui fonctionnent !)



**Ticket moyen :** 36 €

**Nombre de couverts/jour :** 150

**Investissement total :** 964 000 €

**CA mensuel HT :** 158 000 €

**CA prévisionnel 2012 :** 1,9 Million €

**Superficie:** 520 m<sup>2</sup>

**Nombre de places :** 160

**Jours d'ouverture :** 7/7 (de 12h jusqu'au dernier client)

**Coût matière :** 25%

**Frais de personnel :** 12,5%

**Personnel :** 30

## FELICITATIONS AUX 3 AUTRES CONCEPTS NOMINES :

### **LA PATISSERIE DES REVES (Paris - France)**

**Date d'ouverture :** May 2010

**Adresse :** 111 rue de Longchamp, 75016 Paris, France (et 93 rue du Bac, 75007 Paris, France)

**Créateurs :** Thierry Teyssier et Philippe Conticini

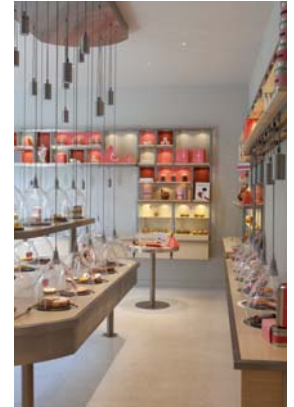
**Tel :** +33 (0)1 47 04 00 24

**Website :** [www.lapatisseriedesreves.com](http://www.lapatisseriedesreves.com)

La Pâtisserie des Rêves c'est :

- Associer de grands noms de la pâtisserie autour des grands gâteaux classiques de la gastronomie Française,
- Apporter le savoir-faire contemporain d'un travail 3 étoiles,
- Replacer la Pâtisserie au cœur d'une consommation quotidienne,
- Remettre à l'honneur des valeurs de plaisir, de générosité et de partage,
- Sortir la Pâtisserie des murs dans lesquels elle a été enfermée.

Mais aussi la vente à emporter et son salon de thé, des animations goûters dans un décor gai et coloré : cloches en verres soutenues par des poulies.



**Ticket moyen :** 17/20 € (à emporter) - 11 € (tearoom)

**Nombre de couverts/jour :** 450/500

**Investissement total :** 350 000 € par point de vente (sans le laboratoire et l'immobilier)

**CA mensuel HT :** entre 120 000 € et 130 000 €

**CA prévisionnel 2012 :** 3,3 Million €

**Superficie :** 100 m<sup>2</sup>

**Nombre de places :** 25 (intérieur) + 12 (terrasse)

**Jours d'ouverture :** 6/7 (Mardi au Dimanche)

**Coût matière :** 19,5%

**Frais de personnel :** 25% (+1 laboratoire)

**Personnel :** 8

### **LIMONATA (Istanbul - Turquie)**

**Date d'ouverture :** 30 Septembre 2010

**Adresse :** Teşvikiye Caddesi City's (sinema katı), Nişantaşı, Istanbul, Turquie

**Créateurs :** Izzet Capa et Capamarka Creative Team

**Tel :** +90 (0212) 373 23 00

**Website :** [www.capamarka.com.tr](http://www.capamarka.com.tr)

Le nom est assez explicite, limonade, le produit d'esprit simple mais efficace et sobre.

Ce restaurant est situé au dernier étage de l'un des plus hauts bâtiments du quartier de Nisantasi, où la vue est à couper le souffle.

Dans ce lieu enchanteur, vous pouvez profiter de tranches de pizzas succulentes. Et le buffet de desserts propose un très grand nombre de mets et douceurs en tout genre.

La cuisine est ouverte, les clients peuvent donc voir leurs plats en pleine préparation..

Et bien sûr le Limonata Bar... Des cocktails délicieux et rafraichissants à base de fruits frais sont réalisés devant vos yeux.

Les indissociables : Vodka et citron font ici une nouvelles impression.



**Ticket moyen :** 15 to 30 €

**Nombre de couverts/jour :** 500

**Investissement total :** 1 Million €

**CA mensuel HT :** entre 300 000 € et 400 000 €

**CA prévisionnel 2012 :** 4,8 Million €

**Superficie :** 400 m<sup>2</sup>

**Nombre de places :** 120 (intérieur) + 50 (terrasse)

**Jours d'ouverture :** 7/7 (de 10h jusqu'au dernier client)

**Coût matière :** 30%

**Frais de personnel :** 20%

**Personnel :** 50

↳ **LUIGIA (Genève - Suisse)**

**Date d'ouverture :** 1<sup>er</sup> Août 2010

**Adresse :** Rue Adrien-Lachenal 24A - 1207 Genève, Suisse

**Créateurs :** Luigi Guarnaccia et Enrico Coppola

**Tel :** +41 (0)22 840 15 15

**Website :** [www.luigia.ch](http://www.luigia.ch)

Luigia est une pizzeria conviviale et spacieuse, où la pizza et quelques plats de cuisine régionale authentique sont servis à un prix modique mais d'une qualité hors pair.

Ancien garage, ce loft de 500 m<sup>2</sup> a été transformé en restaurant, avec un décor et un design bien particuliers qui apportent une part d'Italie à Genève.

Il n'y a pas de réservation possible. En effet le client arrive, est installé et passe sa commande, et ensuite c'est lui qui choisit le moment où il veut partir et il va directement à la caisse pour régler son addition.

Luigia est le premier restaurant au monde à être éclairé exclusivement avec des lumières décoratives.

Son four à pizza est un ouvrage unique: conçu par un artisan qui fabrique ses briques à la main avec de la pierre volcanique du Vésuve.



**Ticket moyen :** 33 CHF (déjeuner) - 42 CHF (dîner)

**Nombre de couverts/jour :** entre 500 et 600

**Investissement total :** 1 Million CHF

**CA mensuel HT :** 500 000 CHF

**CA prévisionnel 2012 :** 6 Million CHF

**Superficie :** 500 m<sup>2</sup>

**Nombre de places :** 170

**Jours d'ouverture :** 365/365 (de 12h à 15h et de 19h à 23h30)

**Coût matière :** 25%

**Frais de personnel :** 35%

**Personnel :** 40

---

## “Kidults”

Frederic Loeb (un de nos keynote Speakers qui a intervenu lors du Foodservice Exchange) a développé le concept de "kidults" : des plats pour adultes mais avec une touche de plaisir enfantin !

... Et les 3 concepts vainqueurs en sont le parfait exemple :

- Pret a Diner est un restaurant moderne et gastronomique... mais uniquement sur une très courte période comme un caprice d'enfant : Je le veux maintenant... demain ce sera oublié !
- Papillon : Des pizzas carrées redésignées par des chefs étoilés, dans un contexte ludique.
- Et même au cœur de la Sibérie, la gastronomie est expérimentée d'une manière théâtrale en termes de service et d'atmosphère : une maison de poupée... ou Puppen Haus !

Daniel Majonchi

Président Leaders Club International