Leaders Club France

Sourcing 2016

LES ENTREPRENEURS ET LES 100 CONCEPTS DE RESTAURANTS FRANÇAIS QUI FONT LA TENDANCE

FRENCH ENTREPRENEURS & 100 FOOD SERVICE CONCEPTS SETTING TRENDS

AU MENU

5 **VINCENT MOURRE | NICOLAS RICHÉ | JONATHAN JABLONSKI | FRÉDÉRIC LOEB**
Le Leaders Club, un lieu fertile

6 **DANIEL MAJONCHI**
La mémoire du futur

12 **JEAN-FRANÇOIS PIÈGE**
Un chef et des étoiles
Président du jury des palmes de la restauration 2016

16 **PALMARES 2016**
LES 6 NOMINÉS
A-Noste | Caffè Stern | Duck Me | Juste | Le Syndicat | Rice Trotters
COUPS DE CHAPEAU
Cédric Moulot | Serial winstuber
Pierre-Charles Cros, Romée de Goriainoff & Olivier Bon | Entertainment spirit

50 **10 MÉGATRENDS**
51 Les 100 concepts de restaurants qui donnent le ton en 2016
55 Star product
73 Food-halls
83 Fast-good
93 Coffice breakfast
101 Bistrollenials
115 Sweet dream
125 Gourmet Asia
135 Club Med
145 Cocktail spirit
151 Very chic

164 **LEADERS CLUB**
International services

166 **RESTAURANTS SANS FRONTIÈRES**

168 **20 ANS DE PALMARÈS**

169 **NOS PARTENAIRES**

NICOLAS RICHÉ

FRÉDÉRIC LOEB

JONATHAN JABLONSKI

VINCENT MOURRE

ÉDITORIAL VINCENT MOURRE
SOURCING 2016 | LEADERS CLUB FRANCE

Chers amis,

L'année dernière, à l'occasion des XXèmes Palmes de la restauration, naissait SOURCING. Pour la première fois, le Leaders Club France révélait l'ensemble de la sélection initiale des Palmes de la Restauration.

Au-delà de la reconnaissance de toute la profession pour les jeunes concepts qui sont devenus des lauréats, ce travail minutieux révèle la capacité du Leaders Club France à détecter les «signaux faibles» qui seront les tendances de fond de demain, à identifier les jeunes concepts qui ont compris dans quelle direction évolue notre profession. Tous ceux que nous espérons voir devenir nos futurs Leaders…

Pour cette seconde édition de SOURCING, le Jury des Palmes de la Restauration et son Président, Jean-François Piège, ont souhaité présenter un ouvrage de référence sur les tendances de la restauration au cours des années 2014-2016.

Pour la première fois, et sous la direction de Frédéric Loeb, Vice-Président du Leaders Club France, vous retrouverez au sein d'un même ouvrage l'ensemble des concepts qui ont témoigné de la transformation de la restauration en France. Analysés, visités, testés, interviewés… puis classés par tendances, ils témoignent du dynamisme et de la créativité d'une profession qui n'a cessé de continuer à se développer, à innover, et à se remettre en question malgré les années de crise économiques traversées par notre pays.

Lieu d'échanges et de partages d'expériences, le Leaders Club France a toujours été un lieu fertile pour l'entrepreneuriat et l'innovation dans la restauration. Cette année encore, nous sommes tous très fiers de pouvoir partager notre travail avec vous.

Dear Friends,

SOURCING was born last year at the 20th "Palmes de la Restauration". For the first time, the Leaders Club France revealed the entire shortlist for the "Palmes de la Restauration".

Apart from the recognition from the whole profession for the young concepts that became awards-winners, this meticulous work shows the ability of the Leaders Club France to detect the "weak signals" that will become tomorrow's leading trends, to identify the young concepts that have understood which way our profession is going. All those who we hope to see become our future Leaders…

For this second issue of SOURCING, the "Palmes de la Restauration" jury and its chairman, Jean-François Piège, wanted to offer a reference work on restaurant trends in the years 2014-2016.

Under the scientific leadership of Frédéric Loeb, vice-chairman of the Leaders Club France, you will find for the first time, within the same publication, all the concepts that helped transforming foodservice industry in France. Analyzed, visited, tested, interviewed… then listed by trend, they show the dynamism and creativity of a profession that has continued to develop, innovate and re-evaluate despite the years of economic crisis that the country has known.

The Leaders Club France is a platform for exchange experiences sharing and has always been a fertile ground for entrepreneurship and innovation in foodservice industry.

Once again this year, we are all very proud to be able to share our work with you.

Vincent Mourre
Co-Président, Leaders Club France
Co-Chairman, Leaders Club France

le leaders club
trend setter

10 megatrends

LES 100 CONCEPTS DE RESTAURANTS QUI DONNENT LE TON EN 2016

CET OUVRAGE RECENSE UNE PARTIE DES RESTAURANTS RÉCEMMENT OUVERTS ET QUI DONNENT LE TON DE L'ANNÉE 2016. CLASSER LES ÉTABLISSEMENTS DANS DES CATÉGORIES DE TENDANCES EST TOUJOURS DIFFICILE ET FORCÉMENT CONTESTABLE. NOTRE ORDONNANCEMENT EST, PAR NATURE, ARBITRAIRE : POUR STRUCTURER CET OUVRAGE, NOUS AVONS NÉANMOINS DÛ REGROUPER LES RESTAURANTS EN GRANDES FAMILLES. CERTAINS LIEUX SURFENT, DE PLUS, SUR PLUSIEURS COURANTS D'ÉVOLUTION. NOUS RECOMMANDONS DONC D'APPRÉCIER CET OUVRAGE COMME UN PANORAMA D'ENSEMBLE, SANS AUCUNE VALEUR ANALYTIQUE OU SCIENTIFIQUE.

THE FOOD SERVICE CONCEPTS THAT SET THE TONE IN 2016
THIS WORK LISTS SOME OF THE RECENTLY OPENED RESTAURANTS WHICH SET THE TONE FOR 2016. LISTING ESTABLISHMENTS IN TREND-BASED CATEGORIES IS ALWAYS DIFFICULT AND NATURALLY OPEN TO DEBATE. BY ITS VERY NATURE, THE WAY WE HAVE STRUCTURED THIS WORK IS ARBITRARY BUT IN DOING SO WE HAVE NEVERTHELESS HAD TO GROUP TOGETHER RESTAURANTS IN «FAMILIES». ADDITIONALLY, SOME ESTABLISHMENTS ARE CLEARLY BASED ON EMERGING TRENDS. WE THEREFORE RECOMMEND THAT YOU SEE THIS AS AN OVERVIEW, A SNAPSHOT, WITH NO ANALYTICAL SCIENTIFIC VALUE.

LE BAT

16 BOULEVARD MONTMARTRE 75009 PARIS
+33 1 42 46 14 25
le-bat.com

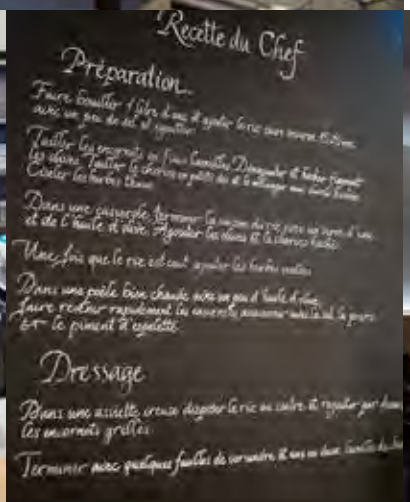
Ⓜ Richelieu-Drouot

Les horaires | *hourly*
lundi > samedi
12:00–14:30 | 19:00–22:30
monday > saturday
12pm–2:30pm / 7pm-10:30pm

L'addition | *the bill*
€€€

BAT pour bar à tartares ou bar à tapas. Mais avant tout bar où l'on mange bien selon les mots du chef Yarriv Berreby. Déclinés respectivement au déjeuner et au dîner, ces formules laissent aussi la place à une large offre culinaire créative. Elaboré uniquement à partir de produits frais, ces assiettes sont dressées directement sous le regard des convives par une ribambelle de cuisiniers qui s'affairent derrière un comptoir en U.

BAT: the B is for bar and the T is for tartar or tapas. But above all, the T is for tasty, and here the chef Yarriv Berreby ensures that when you come down, you'll eat very well indeed. The individual lunch and dinner menus leave a considerable amount of space for creative culinary expression. All of the dishes are made exclusively from fresh ingredients, and are plated in front of the diners by a pack of cooks toiling away behind a U-shaped bar.



GABE

83 RUE DE TURBIGO 75003 PARIS

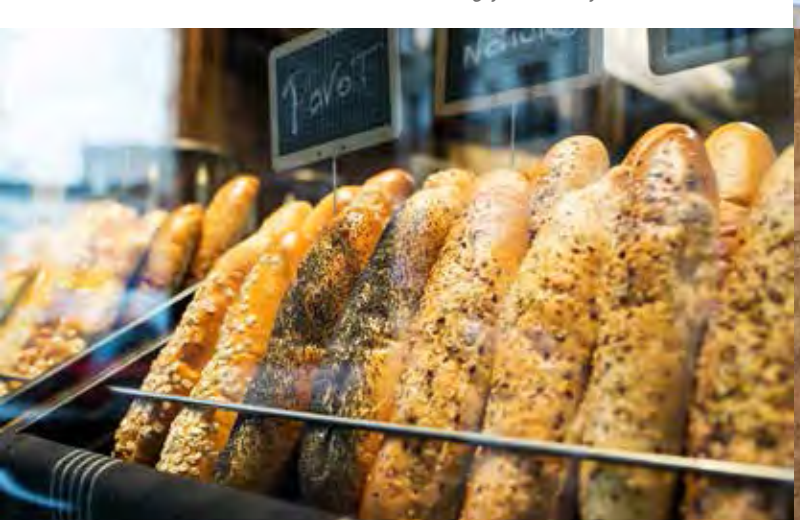
Ⓜ Temple

Les horaires | *hourly*
lundi > jeudi 11:30–22:00
vendredi > samedi
11:30–23:00
monday > saturday
11:30am–10pm
friday > saturday
11:30am–11:00pm

L'addition | *the bill*
€

Du Hot Dog à la Francaise, autrement dit du Chien Chaud ? Pas vraiment. Ce sont évidemment les ingrédients, la saucisse et le pain qui sont 100% made in France. Ou plus exactement made in Alsace par des spécialistes du genre knack et pain bretzel. Et puis, Gabe – dans un décorum brique et mobilier noir mat – propose des variantes, comme celle-ci : saucisse pur boeuf, crème d'aubergine et olives noires qui donnerait presque au sandwich des airs méditerranéens.

Hot Dogs, French style. So a Chien Chaud? Not really. It's all about the ingredients: the bread and sausage which are all made entirely in France. More specifically, they're made in Alsace, by knack sausage and pretzel bread specialists. What's more, Gabe - in a décor of exposed brick walls and matte black furniture - offers a number of variations, such as the pure beef sausage with aubergine cream and black olives. That is the most Mediterranean hot dog you're likely to find.



CAUSSES

222 RUE SAINT MARTIN 75003 PARIS
+33 1 42 71 33 33
causses.org

Ⓜ Etienne marcel, Arts et Métiers

Les horaires | *hourly*
lundi > samedi
10:00–21:00
monday > saturday
10:00am–09:00pm

L'addition | *the bill*
€

Espace ouvert, aménagement « post-indus », typographie stylée pour la signalétique, mais surtout produits de qualités en provenance de producteurs finement sourcés et présentés sur des étals de marché. voilà la signature de Causses qui revendique haut et fort ce statut d'alimentation générale de qualité. Riche – pour le moment-de deux adresses parisiennes situées dans des quartiers bien sentis – Causses propose aussi une service de restauration actif au petit déjeuner et au déjeuner.

An open area with a 'post-industrial' feel featuring stylised letters for the signage but above all high quality products from carefully sourced producers presented on market stalls. This is the experience awaiting you at Causses, which is proud of its status as a showcase for high-quality general provisions. Currently with two Parisian stores located in the right districts, Causses also proposes a restaurant service for breakfast and lunch.

MIZNON

22 RUE DES ECOUFFES 75004 PARIS
+33 1 42 74 83 58

Ⓜ Saint Paul

Les horaires | *hourly*
dimanche > vendredi
11:00–23:00
vendredi fermeture 17:00
sunday > friday
11:00am–11:00pm
friday closing at 05:00pm

L'addition | *the bill*
€

A deux pas de la rue des Rosiers, Miznon renouvelle l' offre culinaire déjà bien présente dans le quartier avec un bar à Pita d'un nouvel âge. En mentor du projet, le chef star israélien, Eyal Shani, qui a formé le cuisinier en place, Loren Abramovitz, en même temps qu'impulsé cette *Tel Aviv touch* dont l'ambiance très *street food* évoque celle des adresses les mieux senties du genre dans la métropole israélienne. Au point que cette cantine n' a pas tardé à s' imposer comme le meilleur spot à pitas de Paris.

A just a stone' s throw from rue des Rosiers, Miznon joins the range of culinary establishments already present in the district with a modern Pita bar. As the mentor behind this project, the star Israeli chef Eyal Shani trained the chef Loren Abramovitz on site and at the same time helped ensure the success of this establishment with its Tel Aviv touch, where the 'street food' atmosphere brings to mind the best establishments of this kind in the Israeli capital. To the extent that today this eatery has quickly become the best pita spot in Paris.

FILAKIA

9 RUE MANDAR 75002 PARIS
+33 1 42 21 42 88
filakia.fr

Ⓜ Sentier

Les horaires | *hourly*
lundi > samedi
11:30–15:00 | 18:30–22:30
samedi non-stop 11:30-22:30
monday > saturday
11:30am–03:00pm | 06:30–10:30pm
saturday non-stop 11:30am-10:30pm

L'addition | *the bill*
€

Voilà une cantine grecque qui tranche avec les souvenirs qu'on peut en avoir du côté de la place Saint-Michel, à titre d'exemple. A la tête de ce fast food hellénique, deux professionnels de la cuisine, au parcours plus que sérieux (l'Astrance, Jardin des Sens, Chardenoux.) qui se sont mis en tête de faire aimer le souvlaki aux parisiens. Pour ceux qui passent leurs étés sur les îles, pas besoin de faire un dessin, pour les autres, il s'agit le typique sandwich grec confectionné à partir d'une pita et qui est garni ici au choix de poulet, boeuf, porc ou agneau.

Now here's a Greek eatery that's a change from what we're used to for example, from those at the Place Saint-Michel. Heading up this Hellenic fast-food joint are two seriously trained chefs (with CVs including l'Astrance, Jardin des Sens, Chardenoux.) who've teamed up to make Parisians fall in love with Greek souvlaki. If you've already spent a summer or two in the Eastern Mediterranean, then you'll already know what its talking about. For everyone else, souvlaki is a typical Greek sandwich made with pitta bread and filled with chicken, beef, pork or lamb.

NUAGE CAFÉ

14 RUE DES CARMES 75005 PARIS
+33 9 82 39 80 69
nuagecafe.fr

Ⓜ Maubert-Mutualité

Les horaires | *hourly*
lundi > vendredi
09:00–21:00
samedi > dimanche
12:00–20:00
monday > friday
09:00am–09:00pm
saturday > sunday
12:00pm–08:00pm

L'addition | *the bill*
€

Dans un contexte plutôt inattendu – les arcades en rez-de-chaussée d'un édifice religieux donnant sur une courette arborée de la rue des Carmes – cet espace de coworking s'appuie autant sur son cadre de travail plutôt élégant que sur l'offre de restauration à disposition. Pour 4€/heure ou 16€/jour, Nuage Café propose aux utilisateurs de l'endroit un buffet en self-service et à volonté. Mais surtout avec des produits de qualité : café Coutume, cakes *homemade* par les deux instigateurs du projet, fruits frais ou séchés, chips Ten Acre, sirops Monin...

The setting is a little unexpected - the ground floor arcades of a religious building overlooking a little tree-lined courtyard in the rue des Carmes - but this co-working space has been specifically created to highlight both a design-oriented workspace and the food and drink on offer. For 4€ per hour or 16€ per day, the Nuage Café offers users unlimited access to their self-service buffet. And of course, all the food is high quality: Coutume coffee, cakes made by the pair behind the project, fresh and dried fruit, Ten Acre crisps, Monin syrup.

ANECDOTE

1 RUE DES JUIFS 62170 MONTREUIL-SUR-MER
+33 3 21 86 65 80
anecdote-restaurant.com

Les horaires | *hourly*
mardi > samedi
tous les jours en juillet-août
12:00-14:00 | 19:00-21:30
tuesday > saturday
open everyday onjuly and august
12am-2pm | 7-9:30pm

L'addition | *the bill*
€€€

Marcher professionnellement dans les pas d'un parent n'est jamais chose aisée. Le chef Alexandre Gauthier est plutôt bien parvenu à s'affranchir de cet héritage, avec une cuisine très personnelle et singulière qui fait désormais la marque de la Grenouillère. Chez Anecdote, il fait ce qu'il ne fait d'ordinaire pas : s'inspirer de la carte des années 1980 de Gauthier père, pour en rejouer certains plats, histoire de continuer à faire vivre ce que furent certains grands classiques : roulade de saumon, lotte en nage, tarte tatin... et de leur trouver, une fois passé entre les mains de Gauthier fils, une formidable modernité.

It's never easy to follow in the footsteps of a parent in your working life, even more so when it comes to cooking. Chef Alexandre Gauthier has been pretty successful in breaking away from this heritage with a very personal and unusual cuisine that is now the hallmark of La Grenouillère. At Anecdote, he's doing what he doesn't normally do, taking his inspiration from his the 1980 menus of Gauthier Senior and reinterpreting certain dishes in order to perpetuate some great classics: salmon roulade, monkfish "en nage", "tarte tatin", etc. And to give them a real touch of modernity in the hands of Gauthier Junior.

CLAMATO

80 RUE DE CHARONNE 75011 PARIS
+33 1 43 72 74 53
clamato-charonne.fr

Ⓜ Faidherbe - Chaligny, Voltaire, Charonne

Les horaires | *hourly*
mercredi > vendredi
19:00–23:00
samedi > dimanche
12:00-23:00
wednesday > friday
07:00pm–11:00pm
saturday > sunday
12:00pm-11:00pm

L'addition | *the bill*
€€

Pour ainsi dire la porte à côté de Septime, Clamato n'est ni plus ni moins que son pendant marin. Le chef Bertrand Grébault et son comparse en salle Théo Pourriat, ont imaginé un bistrot sous influences iodées qui compose sa carte au rythme des arrivages de la marée : dorade, maquereau, palourdes travaillées facon Septime. Grébault revisite ici avec beaucoup de talent, le genre écailler, souvent limité aux brasseries très bourgeoises.

To all intents and purposes, the door next to Septime, Clamato, is its maritime counterpart. The chef Bertrand Grébault and his associate Théo Pourriat have come up with the idea of a nautical themed bistro whose menus are prepared based on the latest catch from the sea including: sea bream, mackerel, clams, etc., all prepared in that unique Septime style. Grébault offers us a talented new take on the sea food counter, often only found in upmarket brasseries.

GOÛT DE BRIOCHE

54 RUE MAZARINE 75006 PARIS
+33 1 40 46 91 67
goutdebrioche.com

Ⓜ Mabillon, Odéon

Les horaires | *hourly*
mardi > dimanche
08:30–19:30
samedi > dimanche
ouverture 08:00
tuesday > sunday
08:30am–07:30pm
saturday > sunday opening at 08:00am

L'addition | *the bill*
€€

Dans un Saint-Germain-des-Prés qui poursuit sa mutation culinaire, Goût de Brioche est un peu la pâtisserie de Guy Savoy. Au détail près que celle-ci ne sert que des brioches feuilletées. Un concept qui tire son idée du succès rencontré par la brioche feuilletée aux champignons et truffes servie avec la soupe d'artichaut à la truffe noire au restaurant Guy Savoy, désormais à quelques rues de là. Au total, c'est une douzaine de parfums et saveurs qui agrémentent la viennoiserie, pour une dégustation envisageable autant au petit-déjeuner, au goûter, qu'à l'apéritif avec les déclinaisons salées.

Located in a constantly changing Saint-Germain des Près, Goût de Brioche could be described as the pâtisserie of Guy Savoy. To all intents and purposes it serves only puff-pastry brioches. A concept derived from the success enjoyed by puff-pastry brioche with mushrooms and truffles served with artichoke soup with black truffle at the Guy Savoy restaurant, a few streets away. In all, around a dozen tastes and flavours bring these Viennese pastries to life, making them ideal for breakfast or for a snack, or to accompany an aperitif in the case of the savoury versions.

YAM TCHA

121 RUE SAINT HONORÉ 75001 PARIS
+ 33 1 40 26 08 07
yamtcha.com

Ⓜ Châtelet - Les Halles, Louvre - Rivoli, Les Halles

Les horaires | *hourly*
mardi > samedi
12:00-14:30 | 20:00-21:30
mardi fermé le midi
tuesday > saturday
12am-2:30pm | 8pm-9:30pm
tuesday closed lunch

L'addition | *the bill*
€€€€€

Depuis son passage à l'Astrance, la chef Adeline Grattard a fait du chemin avec Yam'Tcha le restaurant, à la fois typé et atypique qu'elle a créé avec son mari, Maître de thé. Dans le genre décloisonnement, la cuisinière s'y entend, pour concocter une cuisine matinée d'un héritage francais et d'inspirations sinisantes qui renouvellent la rencontre dans l'assiette de l'Occident et de l'Orient. À noter que sa première adresse tient désormais lieu de boutique où l'on déguste de surprenants baozi, au stilton et cerise amarena, par exemple.

Since working at L'Astrance, chef Adeline Grattard has come a long way with Yam'Tcha the restaurant, both typical and unusual, that she set up with her husband, a master of tea. In an effort to break down the barriers, the chef seeks to concoct a cuisine that combines French heritage with Chinese inspirations to create new ways in which East and West can meet on the plate. Her initial address is now a shop where you can taste some surprising baozi, including with stilton and Amarena cherries.

EAST MAMMA

133 RUE DU FAUBOURG SAINT-ANTOINE 75011 PARIS
+33 1 43 41 32 15
bigmammagroup.com

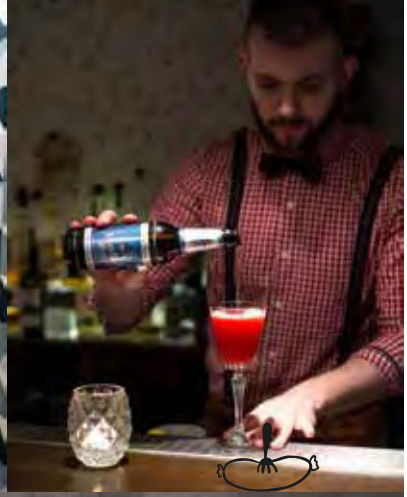
Ⓜ Ledru Rollin

Les horaires | *hourly*
lundi > vendredi
12:15–14:30 | 19:00–22:45
samedi > dimanche
12:15–16:00 | 19:00–23:00
monday > friday
12:15pm–02:30pm | 07:00pm–10:45pm
saturday > sunday
12:15pm–04:00pm | 07:00pm–11:00pm

L'addition | *the bill*
€€

Victor Lugger et Tigrane Seydoux l' ont bien compris : la cuisine italienne est un indiscutable symbole de gourmandise qui met généralement tout le monde d'accord. D' autant que les deux entrepreneurs ont misé sur la qualité des produits, tous trouvés en Italie, et l' authenticité de leur transformation – légère pour bien les respecter – digne d'une «cuccina della mama». Ne manquait plus qu'un cadre de trattoria chic et moderne, d'un service aux intonations transalpines. Oui, tout est bien là!

Victor Lugger and Tigrane Seydoux are very clear on one important point: Italian cuisine is an indisputable symbol of good living and good eating which generally meets with approval all round. With this in mind, the two entrepreneurs have focused on the quality of their products, all of which are sourced in Italy, and the authenticity of their cooking methods – which are not excessive in order to respect the quality of the produce, worthy of any «cuccina della mama». Throw in a stylish and modern trattoria atmosphere, not to mention service Italian style and you'll have to agree this establishment has it all!



BLACK FOREST SOCIETY

29 RUE DE L'ARBRE-SEC 69001 LYON
+33 6 66 17 00 14
blackforestsociety.fr

Ⓜ Hotel de ville Louis Pradel

Les horaires | *hourly*
lundi > mercredi 18:00-01:00
jeudi 18:00-02:00
vendredi > samedi 18:00-03:00
monday > wednesday 6pm-1am
thursday 6pm-2am
friday > saturday 6pm-3am

L'addition | *the bill*
€€€

Face à la cocktailmania qui sévit à Paris, Lyon n'est pas en reste avec quelques établissements plutôt bien au fait de la tendance. Black Forest Society a choisi la version germanique du courant et propose une carte de bières artisanales, schnaps, et surtout cocktails concoctés à partir des spiritueux floraux et herbacés qui sévissent en Allemagne. Et pour ceux que la faim viendrait à gagner, currywurtz et mini schnitzel seront là pour les sustenter.

With cocktail fever sweeping through Paris, Lyon is not far behind and offers a number of pretty good bars that do a good job of keeping up with the trend. The Black Forest Society is one of them, and has chosen to go the German route and offer a menu including craft beers, schnapps and, of course, cocktails made from the myriad floral and herbaceous spirits to be found east of the Rhine. And if you're worried about so many cocktails on an empty stomach, currywurst and mini-schnitzels are available.

YEEELS

24 AVENUE GEORGE V 75008 PARIS
+33 1 42 88 75 75
yeeels.com

Ⓜ Alma-Marceau

Les horaires | *hourly*
tous les jours
12:00–02:00
vendredi > samedi fermeture 03:30
everyday
12:00pm–02:00am
friday > saturday closing at 03:30am

L'addition | *the bill*
€€€€

Dans Triangle d'Or, il y a «or.» Cela tombe bien, c'est justement la teinte qui domine dans cet établissement à «entrées» multiples de l'Avenue George V. Parce qu'on vient au Yeeels autant pour déjeuner sur le pouce, dîner en étant vu, boire bien accompagné ou bien alors se déhancher sans retenue sur la piste de danse. On l'a compris, c'est surtout l'une des adresses du périmètre en vue pour la Jet Set qui continue de plébisciter le *bling* comme valeur ambiantale.

There's gold in Paris's Golden Triangle. This is very appropriate as gold is the dominant colour in this establishment with numerous entrances from Avenue George V. People come to Yeeels for a quick bite to eat, to be seen out dining, to drink in the right company or to strut their stuff on the dance floor. As you have probably guessed, this is one of the preferred establishments of those aspiring to the jet set who value plenty of bling in their surroundings.

Leaders Club France

ASSOCIATION LEADERS CLUB FRANCE
TÉL. +33 1 85 09 90 44
FAX +33 1 85 09 99 30
info@leadersclub.fr | **leadersclub.fr**

ISBN 979-10-92319-02-6
EAN 9791092319026
25€