



Leaders Club France

COMMUNIQUÉ DE PRESSE | 9 DÉCEMBRE 2022



Leaders Club France

# 24ème Palmes de la Restauration 2022

## UNE JEUNESSE INVENTIVE SUR LE PODIUM

Après 2 ans d'attente, la 24ème cérémonie des Palmes de la Restauration, organisée par le Leaders Club France, qui s'est tenue le 6 décembre au Ground Control (Paris 12) a récompensé trois concepts de restauration :

**JANET BY HOMER – Catégorie Quick Service**  
**UNDER THE SEA – Catégorie Casual Dining**  
**CHOCHO - Catégorie Fine Dining**

Cette cérémonie, présidée par Jonathan Jablonski, Président du Leaders Club France et coanimée par son bureau exécutif Aurore Bégué, Robert Petit & deux nouveaux membres du bureau exécutif Aurélien Damour et Jérémy Cerceau a fait salle comble en rassemblant près de 400 professionnels du secteur de la restauration, présents pour le grand rendez-vous annuel de l'association.

C'est dans une ambiance conviviale et de retrouvaille, que les professionnels présents ont découvert en images les 9 concepts nommés en lice de cette édition 2022 ! Après les interventions sur scène de chacun des Nominés venus défendre leurs concepts et apporter leurs témoignages, les professionnels présents ont procédé au vote selon les critères suivants : l'innovation, la créativité, la différenciation, le design et l'atmosphère, la duplicabilité potentielle, la cohérence financière, l'aspect RSE.

Le trio gagnant de la 24<sup>ème</sup> cérémonie des Palmes de la Restauration by Leaders Club France qui nous transporte à la fois à New-York, dans les fonds marins et dans une cuisine multisensorielle est :

• **JANET BY HOMER** •

Créateur : Moise SFEZ

**PALME D'OR CATEGORIE QUICK SERVICE**

13, rue Rambuteau, 75004 Paris - HOMERFOODGROUP.COM

• **UNDER THE SEA** •

Créateurs : Jade Frommer, Annaïg Ferrand et Loris de Vaucelles

**PALME D'OR CATEGORIE CASUAL DINING**

160, avenue de France, 75013 Paris - EPHEMERARESTAURANT.COM

• **CHOCHO** •

Créateurs : Thomas Chisholm, Boris Bazan et Emile Bazan

**PALME D'OR CATEGORIE FINE DINING**

54, rue de Paradis, 75010 Paris- CHOCHO.BECSPARISIENS.FR

**DEUX AUTRES PALMES ONT ÉTÉ DÉCERNÉES  
DURANT CETTE SOIRÉE :**

La Palme Entrepreneur Coup de Cœur décernée à Amélie et Edward Touret, deux entrepreneurs qui nous viennent tout droit d'autres univers (l'un de la mode, l'autre de l'immobilier), et qui ont fait le pari fou d'ouvrir le restaurant Meshuga, un joli Delicatessen couleur rose bonbon 3, rue Vavin, 75006 Paris, et la Palme de la croissance 2022 décernée à Maxime Bulher et Samuel Carré pour la fulgurance du développement de la chaîne Pokawa, lancée en 2017, qui compte 108 restaurants dont 69 en franchise. L'enseigne se développe à l'international, actuellement au Luxembourg, Belgique, Suisse, Espagne et dans les Outre-mers. Fin 2022, l'enseigne aura ouvert 40 restaurants dans l'année et souhaite poursuivre sur ce rythme d'ouverture pour 2023. L'objectif de la marque étant de devenir leader international sur le marché du Poké-bowl.

**En savoir plus**

[www.leadersclub.fr](http://www.leadersclub.fr) | 01 85 09 90 44 | [info@leadersclub.fr](mailto:info@leadersclub.fr)



# Quick Service

PALME D'OR

**JANET BY HOMER**

Date d'ouverture du restaurant : 07/01/2022

Créateur : Moïse Sfez

Adresse : 13, rue Rambuteau, 75004 Paris

HOMERFOODGROUP.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. Avec son bœuf Wagyu soigneusement sélectionné, référencé en Europe et préparé avec amour, le résultat est sans appel : un gros morceau de viande servi chaud ou tiède, coupé minute avec du pain de seigle et de la moutarde, à dévorer sans modération. Bien plus qu'un restaurant, Janet by Homer c'est une expérience à part entière : se téléporter dans la petite cuisine d'un déli new-yorkais et assister, en direct du comptoir, au spectacle de préparation de la viande et déguster minute !



CA  
Cible

1,1 M€ HT



Investissement  
Total

150 000€ HT



Ticket  
Moyen

Midi 20€ Soir 22€



Couverts /  
Jours

150/200



Coût  
Matières

28%



Frais de  
Personnel

20%



Surface  
Totale

27m<sup>2</sup>



Nombre de  
places assises

21

# Casual Dining

PALME D'OR

## UNDER THE SEA

Date d'ouverture du restaurant : 15/03/2022

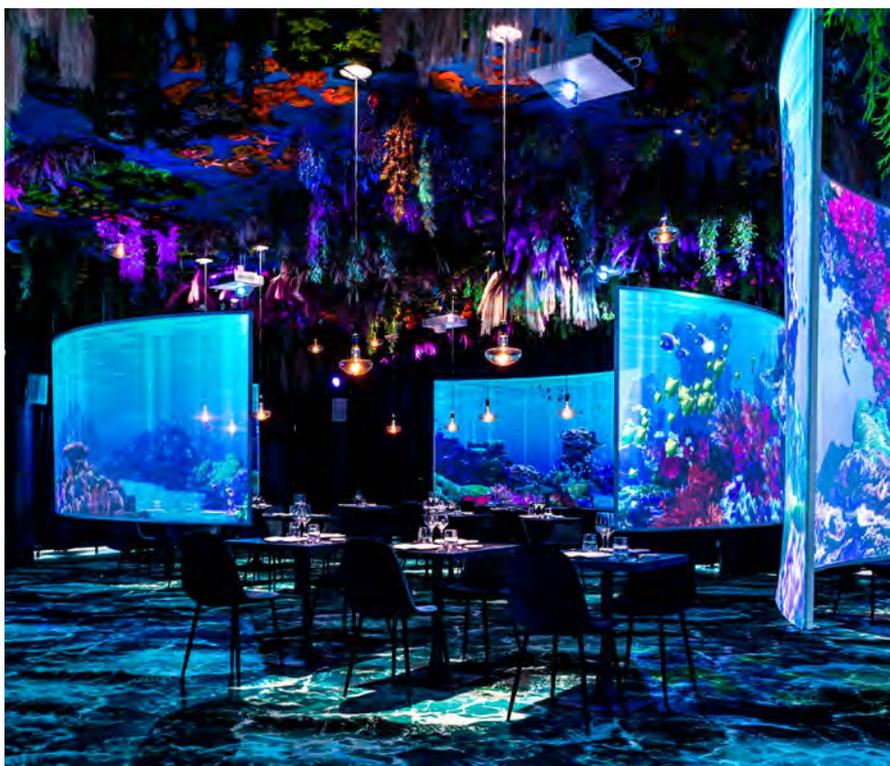
Créateurs : Jade Frommer, Annaïg Ferrand et Loris de Vaucelles

Adresse : 160, avenue de France, 75013 Paris

EPHEMERARESTAURANT.COM  

### CONCEPT

Ephemera démocratise la restauration immersive. L'équipe s'est réunie pour faire de vos sorties restau un moment immersif inoubliable, de façon à vous éblouir dans un univers mélangeant décor de cinéma et vidéo projection. Le premier restaurant Under the Sea, en collaboration avec les cinémas Mk2 vous transporte dans les fonds marins. Deux autres ouvertures de restaurants immersifs sont prévues début 2023, respectivement sur le thème du Cosmos et de la Jungle.



CA  
Cible

4,8 M€ HT / 5 M€ HT



Investissement  
Total

1,7 M€ HT



Ticket  
Moyen

Midi 30€ Soir 34€



Couverts /  
Jours

400 / 550



Coût  
Matières

25%



Frais de  
Personnel

32%



Surface  
Totale

700m<sup>2</sup>



Nombre de  
places assises

140

# Fine Dining

PALME D'OR

**CHOCHO**

**Date d'ouverture du restaurant :** 17/11/2021

**Créateurs :** Thomas Chisholm, Boris Bazan et Emile Bazan

**Adresse :** 54, rue de Paradis, 75010 Paris

CHOCHO.BECSPARIENS.FR  

## CONCEPT

Manger chez Chocho, c'est déjà déguster avec ses yeux ! Le Chef Thomas Chisholm offre à ses clients une expérience visuelle surprenante sortant des sentiers battus. Grâce à une approche multisensorielle de la cuisine, il n'hésite pas à s'inspirer d'autres disciplines ayant des points communs avec la gastronomie, comme le dessin ou la musique. À partir d'un produit brut, le Chef casse les codes, fait la part belle au végétal, cherche l'alchimie pour proposer des assiettes aussi créatives que délicieuses à découvrir !



**CA Cible**

2,2 M€ HT



**Investissement Total**

1 M€ HT



**Ticket Moyen**

Midi 57,50€ Soir 87,50€



**Couverts / Jours**

90



**Coût Matières**

24%



**Frais de Personnel**

40%



**Surface Totale**

220m<sup>2</sup>



**Nombre de places assises**

55



# Entrepreneur Coup de Coeur

PALME

## MESHUGA

**Créateurs :** Amélie et Edward Touret

**Adresse :** 3, rue Vavin, 75006 Paris

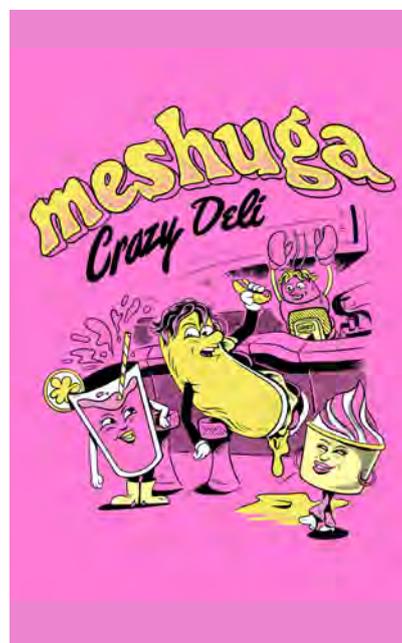
MESHUGA.FR 

### CONCEPT

Elle, Amélie a un Master de l'Institut Français de la Mode et a travaillé la plus grande partie de sa vie comme Directrice de collection chez Weill. Lui, Edward a un MBA de l'INSEAD et vient de l'immobilier ! Ils ne sont pas du tout issus du secteur de la restauration – Pourquoi ce pari fou d'ouvrir un restaurant ? Entre New-York, Los Angeles et Coachella. On attribue le style "Delicatessen" plutôt aux rues de NYC. Ces sandwiches devenus iconiques comme le Reuben (au pastrami) ou le bagel Cream Cheese & Lox (saumon fumé), Edward Touret et Amélie Weill les ont mangés et remangés depuis leur enfance. Au cours de voyages avec leurs familles respectives, Katz's Deli et Russ & Daughters étaient les premiers stops

obligatoires en arrivant dans "la grande pomme". Puis, c'est ensemble qu'ils écumant les diners de Los Angeles où ils découvrent un style décomplexé et solaire, et dégustent le meilleur Tuna Melt de leur vie. Se rendant compte de leur obsession pour les sandwiches US réalisés dans les règles de l'art, c'est au comptoir d'une échoppe d'Abbot Kinney Boulevard qu'ils évoquent l'idée de créer leur propre lieu à Paris. Mais c'est à Coachella que leur projet devient une évidence. Ils y sont fascinés par l'effervescence, mais aussi l'incroyable qualité des stands du Rose Garden, le food market du festival, qui réunit la crème de la crème de la street food californienne.

Ils ouvrent alors Meshuga !



# Palme de la Croissance

PALME

## POKAWA

**Créateurs :** Maxime Buhler et Samuel Carré

POKAWA.COM  

### CONCEPT

C'est après un voyage autour du monde que Samuel Carré & Maxime Buhler découvrent le poké et décident de ramener ces saveurs hawaïennes dans la capitale française.

Le premier restaurant Pokawa ouvre en 2017. La marque propose une offre de poké-bowls. Inspiré du plat typique Hawaïen, ce plat est un assemblage de poisson cru mariné, coupé en dés, servi sur une base de riz vinaigré avec une délicieuse garniture composée de crudités et de fruits frais. Le concept POKAWA s'inscrit dans la dynamique du healthy food, chaque plat est réalisé devant le client avec des produits frais, sains et savoureux. De plus, l'enseigne cherche constamment à être novatrice, la carte est régulièrement renouvelée, toujours en gardant son identité voyage et healthy food. Ainsi, bowls chauds, Saimin, açai bowls, bubble tea font aussi partie de la carte des restaurants.

Après un premier restaurant ouvert en 2017, leurs restaurants ne cessent de se multiplier ! C'est grâce à une réelle stratégie digitale que l'enseigne a su comprendre les enjeux de la nouvelle génération et se développer très rapidement. Pokawa renverse les codes de la restauration rapide classique et véhicule ses valeurs, son lifestyle à travers ses réseaux sociaux, ce qui lui permet une réelle proximité avec sa communauté. La marque compte 201k abonnés sur Instagram et 451k abonnés sur TikTok. À ce jour, Pokawa compte 108 restaurants dont 69 restaurants en franchise. L'enseigne se développe à l'international, actuellement au Luxembourg, Belgique, Suisse, Espagne et dans les Outre-mers. Fin 2022, l'enseigne aura ouvert 40 restaurants et souhaite poursuivre sur ce rythme d'ouverture pour 2023. L'objectif de la marque est de devenir leader international sur le marché du Poké-bowl.



**Retrouvez le dossier de presse complet,  
l'intégralité des films des Lauréats et de  
l'ensemble des nominés en ligne sur le blog  
du Leaders Club ici.**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



**Leaders Club France**