

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - JUIN 2018



Leaders Club France

move the food service planet

Jonathan Jablonski, a été élu Président du Leaders Club, ce mercredi 27 juin, il succède ainsi à Nicolas Riché dont il était le vice-président depuis deux ans.



“Prendre la présidence du Leaders Club est pour moi la suite logique de toutes ces années de partage au sein de l’association”

Jonathan Jablonski,
Président du Leaders Club

Passionné de restauration et doté d'un esprit entrepreneurial fort, Jonathan Jablonski, nouveau président du Leaders Club découvre l'association en 2005. À peine sortie de son école de commerce, il planche sur l'ouverture d'un premier concept de chaîne de restaurants.

Il ose, il tente, provoque les rencontres. L'une d'elle va l'amener à découvrir le Leaders Club et des membres comme Guy de Soucy (Whiterock) ou Robert Petit (Menilcook) qui vont l'accompagner dans son développement. « J'y ai trouvé une famille bienveillante qui m'a conseillé et ouvert son réseau ».

Aujourd'hui, Jonathan est un chef d'entreprise heureux, à la tête notamment de Factory & Co (14 unités à ce jour et 12 en ouverture), Pepperico (1 unité à ce jour et 5 unités d'ici 2020), et d'autres enseignes qui verront le jour d'ici peu, en collaboration avec certains membres du Club.

Le Leaders Club encourage et soutient les entrepreneurs de la restauration depuis plus de 20 ans. Ce qui était à la base un réseau de copains toutefois initiés par les fondateurs des plus grosses chaînes de restauration de l'époque, se formalise davantage aujourd'hui pour répondre aux attentes des nouveaux entrepreneurs de la restauration. En 2017, le Club a lancé le Leaders You, un programme de coaching, puis en 2018, les apéros Leaders You, un espace collaboratif pour booster son business. *“Tout au long de sa vie professionnelle, on a besoin de stimulation, de nouvelles idées, d'encouragement pour rester à la pointe”* souligne Jonathan Jablonski. C'est pourquoi depuis sa création, le Leaders Club propose régulièrement à ses membres (restaurateurs, industriels, équipementiers, prestataires de services...) des conférences pour échanger sur les innovations, tendances, perspectives d'avenir et bien plus. Pour poursuivre cette mission mais aussi l'étoffer, le jeune président s'est entouré de professionnels animés par les mêmes valeurs.

Le bureau est dorénavant composé des experts suivants :

Frédéric Loeb,
Senior Vice-Président Tendances & Innovation

Influenceur. A fondé Loeb Innovation il y a 20 ans, société dont la vocation est de capter les signaux faibles du futur pour les transformer en concepts concrets et business models profitables, dans le Food Service et sur de nombreux autres marchés.

Aurore Bégué,
Vice-Présidente, Marketing & Communication

Fille de... mais pas que ! Ingénieur chimiste, master marketing, 10 ans chez Danone et la voilà replongée dans la marmite de la Restauration, en famille, depuis presque 10 ans. Chai 33, ODeck, Manko et bientôt beaucoup d'autres !

Grégory Clément
Vice-Président, Chaînes & Franchises

Co-Fondateur de Bagel Corner -
40 unités d'ici fin 2018

David Lebreton
Vice-Président, Jeune Restauration

Co-Fondateur du restaurant Persillé, Lauréat 2015 du Grand Prix des Jeunes Créateurs du Commerce Unibail-Rodamco et Palme d'Or de la restauration 2015.

Le bureau est complété par :

Guy de Soucy,
Trésorier

Whiterock

Carole Bonnefoy,
Représentante des partenaires officiels

Terre Azur

Nicolas Bergerault,
Secrétaire Général

L'Atelier des Chefs

“Nicolas Riché a réussi le pari d'initier la version 3.0 du Leaders Club en le rajeunissant et en le mettant en adéquation avec les nouvelles attentes des professionnels de la restauration. Je prends l'engagement, avec mon équipe, d'asseoir cette version 3.0 en faisant de ce Club un outil incontournable au cœur du réacteur du Food Service dans un esprit communautaire et international.” Jonathan Jablonski