



COMMUNIQUE DE PRESSE

LE ROYS BUSINESS CLUB



Leroys business club est une nouvelle philosophie du métier de chef. Une nouvelle version de faire son métier de chef.

Christophe Leroy reçoit, présente, cuisine pour quelques convives chaque jours, autour de produits noble une cuisine bourgeoise autour de 4 menus.

- Menu club 120 €
- Menu hommage à Johnny Hallyday 260 €
- Menu de saison 380 €
- Menu caviar & caviar 490



Chaque semaine des dîners à thème autour d'un auteur, d'un artiste, d'un reporter sont proposés, le club est avant tout un lieu d'échanges ou bienveillance est le maître mot.

Leroys business club Paris.

A deux pas des Champs-Élysées installé avenue Georges V façon table d'hôtes, un lieu de convivialité au cœur du triangle d'or. Le chef expose au mur des photos qui ont fait l'actualité de ses 50 dernières années signées du célèbre Paparazzi Daniel Angeli.





COMMUNIQUE DE PRESSE

Leroys business club St Tropez



Installé l'été au cœur du village de St Tropez dans le jardin d'enfance du footballeur David Ginola, un lieu paisible qui fait oublier l'ambiance du village le temps d'une pause adossé à un concept store kfe ou on y trouve des robes signées vintage, une sélection de vins, d'huiles d'olives..... Adresse : 60 Bl Louis Blanc 83990 St Tropez

Le chef Christophe Leroy



Originaire d'une Normandie très riche en saveurs, **Christophe Leroy** se dirige, dès sa jeunesse, vers une vocation culinaire et gastronomique. Il effectue sa formation professionnelle sous la houlette de grands chefs tels qu'Alain Ducasse et Alain Senderens. C'est à l'âge de 26 ans (en 1990), alors qu'il travaille au château de la Messardière à Saint-Tropez, qu'il reçoit la distinction de « la clé d'or de la gastronomie ». Il faudra pourtant attendre deux années (en 1992) encore avant de voir le jeune chef inaugurer son tout premier restaurant qu'il baptise La Table du Marché.

L'établissement, situé près de la place des Lices de Saint-Tropez, est à mi-chemin entre le restaurant et le bistrot avec, en agrément de luxe, une épicerie fine reproduisant avec succès le modèle d'un 'delicatessen' anglo-saxon. La Table du Marché devient très vite le lieu branché et incontournable par excellence et c'est sa grande popularité qui pousse alors son propriétaire à lancer un tout nouveau concept dans la région ; il crée le MIAM, un service de traiteur qui fait rapidement de lui le 'choix qui s'impose' du gratin social de Saint-Tropez.



COMMUNIQUE DE PRESSE

Le style élégamment festif de Leroy, facette de sa personnalité qu'il a professionnellement su élever au rang d'art, lui vaudra, durant cette période, d'être qualifié par la presse de «metteur en fête». MIAM fait alors le bonheur des habitués très exigeants des plages et des soirées privées de la région.

Surfant désormais sur la vague des succès en chaîne, le talentueux chef entreprend, en 1998, de rénover une ancienne bastide plongée dans le cocon d'un parc magnifique (à Ramatuelle).

L'établissement devient l'hôtel restaurant Les Moulins de Ramatuelle, dans lequel Leroy s'active à 'mettre en fête' quelques une des meilleures soirées de Saint-Tropez dont, particulièrement, les fameuses Soirées Blanches avec lesquelles il ouvre la saison, perpétuant ainsi la tradition établie par son ami Eddie Barclay.

Deux années plus tard (en 2000), il prend en charge la cuisine du célèbre Hôtel des Dromonts de la station d'hiver d'Avoriaz où il s'installe, tout en y ouvrant une deuxième Table du Marché, dans sa version savoyarde. Ce phénoménal succès national encourage alors le chef à élargir ses horizons et c'est à Marrakech que son choix se porte pour amorcer son internationalisation.

Il y inaugure un troisième établissement, sous l'enseigne de la Table du Marché, qui n'a rien à envier à la réussite de ses consœurs de Saint-Tropez et d'Avoriaz.

Omniprésent et très sollicité, Leroy se fait, cette année-là, une place sous les projecteurs du Festival de Cannes avec son restaurant Cuisine & Cinéma et prend également les rennes de La Table du Polo au Haras Club de Saint-Tropez.

Un an plus tard, il fait paraître son tout premier livre intitulé « Super Brunch »(2005). Publiée aux éditions du Seuil, l'œuvre présente 9 déclinaisons de brunchs gourmands, sportifs, familiaux, festifs ou lights soit 65 recettes illustrées mettant en scène différentes associations de saveurs.

Les désormais célébrités Soirées Blanches donneront naissance, en 2006, à un double CD qui porte leur nom, diffusé par la Warner Music. Et, la même année, Leroy se trouve nommé à la tête des cuisines du Royal Golf Club de Mougins, un poste de direction qu'il délègue à Fernand Vaz, son bras droit depuis 1997. Tombé amoureux de la capitale marocaine où il passe désormais le plus clair de son temps, il couche sur papier sa version de ces succulentes recettes orientales dans un livre qu'il baptise « Ma cuisine marocaine », publié, en mars 2007, aux éditions Flammarion.

Mais sa passion pour ce pays ne peut se contenir dans un livre de recettes, aussi gourmand et savoureux soit-il. C'est ainsi qu'il ouvre, le 1er avril de cette même année, les portes de son premier Leroy's Kfé, mélange de restaurant, de salon de thé et de lieu de réception situé dans le cadre enchanteur de l'hôtel Palmeraie Golf Palace.

Fidèle au fameux « jamais deux sans trois », l'année 2007 se refuse à quitter le chef de tous les succès sans l'avoir accompagné dans un autre grand pas de sa carrière. Il y inaugure, en effet, son laboratoire de production (aux normes HACCP) de 2000 m, à Cogolin (près de Saint-Tropez). Avec sa capacité de production de 1000 couverts par jour, le site lui permet de répondre à la sollicitation grandissante de la région PACA.

En 2008, Christophe Leroy agrandit son empire gastronomique en rachetant le prestigieux restaurant tropézien, Fuchs, ainsi que la non moins populaire Maison Fetter. En 2009, il reprend les rênes du Domaine de Lonvilliers sur l'île de Saint-Martin, luxueux complexe hôtelier dans lequel il y installe sa quatrième « Table du Marché » avant d'ouvrir deux ans plus tard un Leroy's Kfé. En 2012, c'est à Marrakech qu'il reprend Jardin d'Inès, un hôtel en plein cœur de la Palmeraie dans lequel il lance le Restaurant Christophe Leroy.

La même année, le chef émérite aux côtés de Louise Ekland sur France Télévision, un programme à l'occasion des JO à bord du « Bus londonien ». Christophe Leroy publie également le manuel de recettes « Gagnez chaque jour des minutes de vie en mangeant » et une collection « Mes meilleures recettes ».



COMMUNIQUE DE PRESSE



Dernier livre en promotion MILLE ET UNE VIES D'UN CHEF

Christophe Leroy, le cuisinier des stars, se livre dans un ouvrage

Christophe Leroy, cuisinier de la "jet set", qui avait été poursuivi en 2021 pour organiser des dîners commerciaux pendant la période du confinement, signe un livre « Mille et une vies d'un chef » Il raconte sa vérité. Editions Balzac

Leroys Business Club

Comment s'y rendre ?

Transport public le plus proche : Proche métro ligne 1 - station Georges V

Adresse . Avenue Georges V - 75008 Paris
Tél. 06 01 30 27 69

[Ouvert 6/7](#)

Fermé le dimanche
Ouvert de 12h à minuit
Sur réservations



Contact presse : Patrick Moyse
Tél. 06 14 96 02 43 – patrickmoyse8@gmail.com



COMMUNIQUE DE PRESSE



COMMUNIQUE DE PRESSE