



COMMUNIQUE DE PRESSE
26 septembre 2017

LEON DE B. RECOIT L'ENSEIGNE D'OR 2017 CATEGORIE ARCHITECTURE PROCHAINE OUVERTURE A REIMS FIN NOVEMBRE

Léon de B. reçoit l'Enseigne d'Or 2017 dans la catégorie architecture. Après une première implantation à Lyon en 2013, le concept jeune et urbain du groupe s'est implanté en 2016 au 183 boulevard Macdonald dans le 19^{ème} arrondissement. Une prochaine ouverture est prévue fin novembre à Reims qui sera la première unité sous franchise.

Une vraie rupture de concept qui respecte l'ADN du groupe

Léon de B. affiche les codes d'un loft « comme à la maison » ouvert sur une cuisine qui fleure bon les spécialités 100% belges, 100% fraîcheur... Mixant simplicité et modernité, la décoration imaginée par Charles de Dainville, se veut avant tout conviviale à l'image des dessins signés de la dessinatrice Claire Faÿ connue pour ses cahiers de gribouillages funs et décalés. Léon de B. renouvelle avec modernité la fameuse baraque à frites belge avec ses murs en briques blanches, ses chaises dépareillées, ses tables d'hôtes à partager et ses sets de table mettant en avant l'humour belge une fois !



Chaque Léon de B. est un lieu unique doté d'identifiants forts et décalés avec ses lampadaires en forme de cocottes retournées et une ambiance loft contemporaine.

Prochaine ouverture à Reims, fin novembre en franchise

Restaurant, bar, snacking, after work, Léon de B. attire une clientèle jeune et urbaine qui n'hésite pas à revenir pour vivre une expérience différente tout au long de la journée : s'initier aux cocktails de bière ou déguster le copieux brunch Léon de B. le dimanche midi.

« Les Rémois, découvriront dès fin novembre, Place d'Erlon, le 1^{er} Léon de B. en franchise avec sa carte courte, sa sélection de moules fraîches, son Fish & Frites frais, ses bières brassées exclusivement pour Léon de B. » se félicite Eric Dujour d'aujourd'hui, premier franchisé Léon de B., Président Directeur Général de la Holding RD Finance qui développe des établissements de restauration dans la région Champagne et ses alentours.

Un seul mot d'ordre : du frais, du frais et du frais ! Argument de taille pour les gourmets, les frites sont fraîches et cuites deux fois dans la graisse de bœuf pour un résultat à la fois croustillant et moelleux digne des meilleures baraques à frites nordistes ! Le tout « fait maison » servi par une équipe fun !

Le mot du développeur, Olivier Leblanc

Léon de B. est un concept urbain et multi générationnel aux identifiants peu nombreux mais forts. Il permet un déploiement peu couteux en centre-ville en s'adaptant et s'inspirant de chaque lieu.



Léon de B. en chiffres :

- > 128 000 clients chaque année
- > 2 millions de cl de Bières Belges brassées pour Léon de B.
- > 58 tonnes de moules fraîches
- > 32 tonnes de pommes de terre pour faire nos fameuses frites Belges
- > 16 000 Fish & Frites
- > 31 800 Gaufres à 15 trous => 477 195 trous de gaufres

A PROPOS DE L'ENSEIGNE D'OR

L'enseigne d'Or est le prix décerné depuis vingt-six ans aux concepts les plus étonnants et les plus performants – les plus jeunes tirant légitimité des plus anciens. Il est remis chaque automne par ses deux fondateurs, Alain Boutigny, fondateur de La Correspondance de l'Enseigne, et Gérard Caron, fondateur de Carré Noir, devant un parterre de plus de 1 000 personnalités du commerce et de l'immobilier de commerce.

Suite à la désignation des 12 nominés par un jury de professionnels de l'immobilier de commerce, les lecteurs de la Correspondance de l'Enseigne désigne le gagnant par catégorie : Renovation – Architecture -Originalité – Efficacité. Jury 2017 : **Alain Boutigny** (La Correspondance de l'Enseigne) - **Philippe de Mareilhac** (Market Value) – **Laurent Bonnet** (Immochan) - **Michaël Intens** (Retail... In) - **Jean-Philippe Deltour** (Créditrelax) - **Christophe Anjolras** (Volcan... Design) - **Dan Ohona** (FnacDarty Group) - **Noël Moussali** (Micro-mania) - **Lionel Aboudaram** (Matador)

A PROPOS DE LEON DE BRUXELLES

Avec ses restaurants Léon de Bruxelles, le groupe est devenu un leader du marché de la restauration avec 10 tonnes de moules consommées chaque jour dans ses 81 restaurants qui attirent plus de 6 millions de gourmands par an en France. Soucieux d'être toujours plus proche des attentes de ses clients, Léon de Bruxelles a développé une offre de vente à emporter en lançant sa « Léon Box » disponible dans tous ses restaurants en France et en ouvrant une enseigne urbaine et jeune au cœur de la capitale, Léon de B. En savoir plus : <http://www.leon-de-bruxelles.fr/>

Contact Presse : BUREAU BLEU – Hélène Van Heems

Tél : 01 45 23 09 27 – 06 22 97 53 85 - huanheems@bureaubleu.fr