

COMMUNIQUÉ DE
PRESSE

PARIS, LE 12 MAI 2016



LE PLUS BELGE DES CONCEPTS FAST-GOOD

ARRIVE À PARIS !

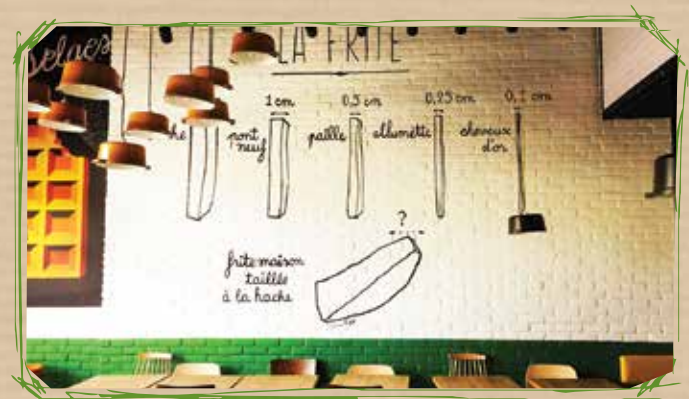
Après une première adresse à succès à Lyon, Léon de B. débarque dans la capitale au 183 boulevard Macdonald dans le 19^{ème} arrondissement ! A la fois restaurant où snacker avec gourmandise et beau bar belge où prendre du bon temps en terrasse, la carte satisfera autant les «mouliniques», les «belgobritish», les «belgoricains» que les carnivores et amateurs de bières artisanales. Une nouvelle adresse résolument belge et idéale pour les dejs ou dîners qui font rimer fraîcheur et saveur, les apéros entre amis et les afterwork entre collègues...

ELLE EST PAS BELGE LA VIE ?

AMBIANCE BARAQUE À FRITES BRANCHÉE
AU CŒUR
DE PARIS !

Pouvant accueillir jusqu'à 90 gourmands, 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 déco se veut avant tout conviviale et sans prise de tête à l'image des dessins signés de la dessinatrice **Claire Fay** 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 !



CHEZ LÉON DE B.

LA FRAÎCHEUR N'EST PAS EN
« SUPPLÉMENT » !



Un seul mot d'ordre : du frais, du frais et du frais ! C'est sans demi-mesure que Leon de B. propose **une cuisine qui met la « fraîcheur » à toutes les sauces**. Zoom sur une carte qui met tout le monde d'accord : **une sélection de moules fraîches cuisinées** à la commande pour les « moulimiques », **un Fish & Frites fondant et croustillant** à base de poisson frais qui ferait fondre le plus british des british, une sélection de **pièces de viandes** pour les inconditionnels « carnivores », **un burger pur bœuf ou fish** pour les « belgoricains », un « **menu de l'Indecis** » avec deux petites cocottes de moules parce que le plus dur c'est de choisir, des compositions de **salades généreuses** pour les envies de fraîcheur et même des apéros gourmands à partager. Côté sucré, la « fameuse » **gaufre à 15 trous** est toujours sacrément bien gaufrée et sublimée par une chantilly maison !

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 !

Comble de la belge attitude ? Léon de B. satisfait les plus assoiffés **avec une sélection de bières pression artisanales** de la brasserie Belge Saint Feuillien comme la Léon 1893 exclusivement brassée pour Léon ou encore la Grisette. Côté bière bouteille, la très parisienne « Gallia » ou encore la cultissime « Mort Subite » achèveront de séduire les biérophiles !

#LEONDEB



POUR VIVRE L'EXPÉRIENCE
LÉON DE B. CHEZ SOI
OU AU BUREAU,
PENSEZ À FOODORA !

183 boulevard Macdonald 75019 Paris

- 7 jours sur 7 de 11h45 à 23h (et minuit le vendredi et samedi) pour déjeuner, prendre l'apéro ou dîner
- Terrasse
- Repas moyen de 15 à 20 euros
- Menu déjeuner à 12,90€

WWW.LEONDEB-PARIS.COM

Livraison à domicile avec foodora.fr



A PROPOS DU GROUPE LEON DE BRUXELLES

Née il y a plus de cent ans à Bruxelles, Léon de Bruxelles est la première enseigne à faire découvrir à la France le plat traditionnel belge moules & frites (1989). Aujourd'hui, le groupe possède deux concepts de restaurants : les restaurants Léon de Bruxelles et Léon de B.

Avec ses restaurants Léon de Bruxelles, le groupe est devenu un leader du marché de la restauration avec 8 tonnes de moules consommées chaque jour dans ses 77 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 depuis 2015 une offre de vente à emporter en lançant sa « Léon Box » disponible dans tous ses restaurants en France.

Du côté de Léon de B. et après un test de 2 ans très positif de son nouveau concept plus urbain et plus jeune au cœur de la ville de Lyon, le groupe ouvre son second restaurant à Paris. Léon de B. Paris mise sur une superficie adaptée au centre-ville, une décoration tendance et un univers fun & décalé, une carte courte qui mise sur l'ultra fraîcheur des produits, et une carte bière avec des pressions brassées exclusivement pour lui.

CONTACTS PRESSE

CAP & CIME PR – Jennifer Potts et Madouska Kramer 01 55 35 08 12 - mkramer@capetcimepr.fr