

## LEON DE BRUXELLES N°1 DE LA RESTAURATION A TABLE 2017 !

Désignée « Leader du service 2017 » par le magazine Capital selon une étude indépendante publiée le 27 octobre dernier. Léon fait figure de référence en termes de qualité de service dans sa catégorie. Et une bonne nouvelle ne venant jamais seule... Léon de Bruxelles a été également reconnue chaîne de restaurants de l'année pour la troisième année consécutive le 21 novembre dernier.

### *Léon championne de la restauration servie à table !*



**Léon « Leader du service 2017 »** : Pour la première fois, 20 000 consommateurs ont été invités à noter la qualité du service de près de 2 000 enseignes fréquentées ces 3 dernières années. Capital, associé à l'institut Statista, a récolté 170 000 évaluations et classé plus de 2 000 enseignes selon 3 critères de notation : attention portée au client, niveau d'expertise des enseignes, volonté de recommander l'enseigne. Léon sort n°1 de la restauration à table !



**Léon de Bruxelles reconnu chaîne de restaurants de l'année** pour la 3ème année consécutive. L'enseigne reçoit la meilleure note en satisfaction globale dans sa catégorie. Ce prix, organisé par Monadia, est attribué par un jury de 25 consommateurs-clients. Les 22 établissements(1) visités ont été évalués en fonction du niveau de satisfaction globale, du cadre et lieu, de l'ambiance, du repas, du personnel et de la propreté. Le professionnalisme des équipes et la qualité du repas ressortent comme les points forts de l'enseigne pour qui convivialité, qualité et générosité dans l'assiette font partie des fondamentaux depuis plus de 25 ans.

*« Je suis très fier de ces 2 distinctions qui confortent le choix de notre nouvelle signature « la recette des bons moments ». Elle repose sur le savoir-faire et le savoir-être des artisans des bons moments: nos collaborateurs. Chaque membre de la famille Léon est un artisan du goût et de la convivialité. C'est grâce à l'implication de l'ensemble de nos équipes que Léon se renouvelle et séduit de nouveaux publics tout en continuant de fidéliser sa clientèle », explique Laurent Gillard, Président du Directoire de Léon de Bruxelles.*

### *Miser sur la formation des équipes*

Depuis plus de 10 ans, Léon de Bruxelles investit dans la formation des équipes et l'évolution des compétences afin de garantir le bon niveau de satisfaction clients. En 2016, près de 12 000 heures de formation ont été dispensées, **deux salariés sur trois ont bénéficié d'au moins une formation** grâce à des outils adaptés à tous les postes (cuisine, salle et encadrement). **Ces prix récompensent la qualité de service, la fraîcheur des produits et la convivialité des équipes.**

### REPERES

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 80 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/>