

Léon de Bruxelles ouvre son premier restaurant à Besançon dans la très dynamique zone commerciale de Château Farine

Le spécialiste des moules Léon de Bruxelles a ouvert, le 6 avril dernier, son premier restaurant dans la zone commerciale de Château Farine. Que de chemin parcouru depuis le petit estaminet de la rue des Bouchers à Bruxelles et le premier restaurant en France ouvert en 1989, place de la République, à Paris. La chaîne compte désormais 56 restaurants. Cette stratégie de développement qui prévoit de 5 à 8 ouvertures par an permettra à la chaîne de créer près de 600 emplois d'ici 2011.

35 salariés ont été embauchés par Franck Salvi, le directeur du restaurant, originaire de Besançon. Entré chez Léon de Bruxelles en 2002, Franck a, **dès son arrivée, exprimé le souhait de diriger le restaurant de Besançon, si Léon venait à s'y implanter.** Il a d'abord travaillé comme adjoint dans 4 restaurants d'Ile de France avant de prendre la direction du restaurant de Meaux en 2006 puis de Creil en 2008.

Après 2 mois de formation, la nouvelle équipe a accueilli ses premiers clients mardi dernier. Beau succès, pour le spécialiste des moules. L'équipe a accueilli près de 500 clients à l'ouverture.

Chaleureux et confortable pour les clients, fonctionnel pour les collaborateurs, le restaurant présente des caractéristiques techniques optimisées - 500m², **196 places assises et 30 en terrasse.** Ce nouveau restaurant prône l'origine belge de l'enseigne et sa vocation de spécialiste des moules.

«Accueillis dans l'atmosphère chaleureuse d'une grande bâtisse flamande, les clients apprécient la décoration soignée et très typée, le bar d'accueil à l'entrée du restaurant et le jardin Léon, un îlot de verdure encadrant une grande terrasse. Sans oublier que Léon de Bruxelles sait offrir à ses clients des bons plans et de nombreuses occasions de venir déguster régulièrement nos recettes de moules à petit prix» explique Franck SALVI, directeur du restaurant.

Dans les établissements Léon de Bruxelles, la moule a plus d'un tour dans sa coquille ! Plus de 12 recettes de moules sont ainsi proposées à la carte. Aussi à l'aise en cocotte que gratinée, les moules s'apprécient également en papillote ou à la Plancha. Pour les amateurs de voyages, elles jouent la carte du goût et de l'étonnement en déclinant les saveurs de Madras ou des Ardennes ou encore en s'inspirant des spécialités méditerranéennes ou bretonnes. Et pour ceux qui souhaiteraient varier les plaisirs, la carte propose également quelques spécialités belges, de la viande et du poisson : **dépaysement et bons plans garantis !**

- **Des offres adaptées :** buffet le midi et **moules à volonté le dimanche soir**
- Et sur www.bonsplansleon.fr, on trouve en ligne **tous les jours des bons de réduction d'un valeur de 10€** (valables pour un déjeuner ou un dîner à deux).