



C'EST BON LA MER

LÉON JETTE L'ANCRE À SERVON (SUR MER)

Léon opère une refonte totale de son concept et de son image, depuis son rachat par Bertrand Restauration pour s'imposer et devenir la première enseigne de Fish Brasserie.

Après une première ouverture en nouveau concept à Aéroville, Léon annonce l'ouverture d'un nouvel établissement à Servon, le deuxième établissement d'Ile de France à dévoiler le nouveau visage de l'enseigne. Cette ouverture sera aussi l'occasion de recruter 12 personnes au local et la volonté de faire découvrir au plus grand nombre le nouvel univers de Léon.



LEON SERVON, UNE DEUXIEME OUVERTURE EN NOUVEAU CONCEPT

Après un mois et demi de travaux, un nouveau Léon Fish Brasserie de Servon a ouvert ses portes ce mercredi 19 mai, dans la zone commerciale, doté du nouveau concept architectural et visuel de l'enseigne.

Avec plus de 150 places assises et une grande terrasse de 70 places, cet établissement fait la part belle aux éléments et matériaux bruts esprit bord de mer, twistés avec des touches ultra contemporaines : cordages, céramiques vertes d'eau, casiers, crustacés et poissons en filigrane...

Cette ouverture est aussi l'occasion de recruter plus d'une dizaine de personnes au local et d'imposer son renouveau dans un bâtiment solo à côté de nombreuses enseignes attractives.

L'équipe sera dirigée par Cédric Bertin, 31 ans, issu de la promotion interne de l'enseigne Léon. Après un travail saisonnier en tant que serveur à Bonneuil sur Marnes, il devient manager à Servon puis dans l'établissement de Melun. En 2016, Cédric devient n°2 de l'établissement Léon de Villiers puis devient directeur de Servon en 2020. Fort de son expérience dans la restauration et son affect pour la marque, il accepte ce challenge en ouvrant son établissement en nouveau concept.

LÉON, FISH BRASSERIE DEPUIS 1893



Forte de près de 80 établissements sur tout le territoire national, Léon est une enseigne intergénérationnelle connue et reconnue de tous, centrée sur le frais, l'authenticité et la tradition autour d'un savoir-faire centenaire sur les moules. Sans réels concurrents à ce jour, Léon s'inscrit dans un véritable concept de Fish Brasserie avec ses plats emblématiques. Un réel travail de fond sur la carte a été mis en œuvre révélant toute l'expertise de l'enseigne et de Bertrand Restauration.

Dès le 19 Mai, avec toutes les mesures et précautions sanitaires réglementaires, les clients fidèles retrouveront ainsi les traditionnelles moules, mais aussi des innovations produits tels qu'une sole meunière, un pavé de cabillaud, un tartare de poisson, un fish and frites, une papillote vapeur «moules et saumon», un plateau de fruits de mer, un homard rôti au beurre demi-sel ainsi qu'une gamme d'entrées de la mer (Ceviche de saumon, oeufs mimosa au crabe, rillettes de poissons...). Des plats qui apporteront de la fraîcheur et un grand bol d'air aux Servonnais.



INFORMATIONS PRATIQUES

Léon Servon

Adresse Route Nationale
19 Avenue Pierre Guérin, 77170 Servon
<https://www.restaurantleon.fr/>