

Un Léon tout beau tout neuf

Ouvert depuis le 27 novembre 2025, après un mois de travaux, l'ancien restaurant Léon de Bruxelles situé sur la ZAC de l'Ambrésis a changé d'apparence.



Désormais présent sous le nom de Léon Seafood & Cocktails, l'établissement dispose d'un bar, de 165 places assises en intérieur et 110 en terrasse, d'une salle privatisable et de quatre écrans pour diffuser les événements sportifs. La carte a également évolué avec plus de produits provenant de la mer : « Le concept c'est le « Au Bureau » de la mer. Il y a des huîtres, de la sole, du fish and chips, du saumon, du homard et on va proposer des plateaux de fruits de mer sur place et à emporter », nous dit Laurent Fievet, responsable du restaurant.

D'employé chez Léon à patron

Après 28 ans de travail en tant que directeur adjoint, directeur de restaurant, directeur de région et responsable des achats alimentaires et non alimentaires du groupe Léon, Laurent Fievet a décidé en septembre 2025 de redonner du « pep's » à ce restaurant : « Je suis historiquement Léon, il me restait l'étape d'être franchisé et de devenir patron », poursuit-il. Aujourd'hui à la tête de son restaurant, le patron gère 27 salariés et s'est donné pour objectif de doubler le nombre de couvert afin d'atteindre les 100 000 clients par an !

Infos pratiques

Parc d'activités de l'Ambrésis,

84 Av. Jean Monnet

Contact

01.60.35.40.75