

FRAÎCHEUR ET PROXIMITÉ AU LUZARD 2

Mi-novembre, un self-service interentreprises a ouvert ses portes au Luzard 2, à Noisiel. Loin de la réputation culinaire, plutôt industrielle, de ce genre d'établissement, le nouveau restaurant se démarque par son souci qualitatif et la fraîcheur de son offre.

Un taboulé agréable en bouche, suivi d'un feuilleté de poireaux, pommes de terre et fromage dont les goûts se démarquent dans une sensation de fraîcheur et une pâte croustillant, faite "maison". Et pour finir, une compote de pommes elle aussi "maison" à la saveur, longue en bouche, de vraie pomme ! Nous avons testé pour vous le restaurant Le Luzard 2 du groupe de restauration collective API. La sensation vécue en direct confirme, papilles à l'appui, la volonté des responsables du self-service d'offrir une qualité "environnementale", à l'heure du déjeuner.

Fabrice Boutet, chef gérant du restaurant précise : "Tout est préparé sur place. Nous travaillons des produits locaux et régionaux et les produits frais de saison. La grande majorité de nos fournisseurs en fruits et légumes sont situés dans un rayon de 100 kilomètres". Olivier Dautry, responsable de secteur chez API Restauration ajoute :

"Les clients sont de plus en plus séduits par la proximité de l'approvisionnement, la fraîcheur des produits, la simplicité et la qualité relationnelle". Avec une moyenne de 80 couverts par jour depuis son ouverture (150 couverts par jour visés en vitesse de croisière), le restaurant propose une bonne diversité de choix, avec trois plats du jour, dont un poisson, un service de grillades et, occasionnellement, un plat végétarien. La carte se complète d'un choix fourni d'entrées, salades, fromages, fruits et desserts. Le menu (entrée-plat-dessert) coûte environ 10 € (hors boisson) pour les particuliers et 4,20 € pour un salarié des entreprises adhérentes. La société paye, pour sa part, entre 5 et 10 € par repas, en fonction du nombre de couverts retenus... Un prix raisonnable plutôt pour un moment de vraie détente gustative. ♦

■ Restaurant Le Luzard 2

23, Grande Allée du 12-février-1934, à Noisiel.

Ouvert du lundi au vendredi de 11 h 45 à 13 h 45.

Parking : gare RER de Noisiel à proximité.

Contact : API Restauration

Tél. 01 48 63 13 73

Luzard.77186@api-restauration.com



LE CHALLENGE OXY'TRAIL



Le 28 juin prochain, la Communauté d'agglomération organise, avec le club MLVA, l'édition 2015 de la course à pied Oxy'Trail (trois parcours de 5, 13 et 23 km). À cette occasion, et pour chacune des trois courses, est organisé un challenge par équipe mixte ou non (réunissant au moins cinq personnes), dans trois catégories : entreprises/collectivités, clubs d'athlétisme et divers (associations, étudiants). Venez défendre vos couleurs ! ♦

■ Renseignements et inscription

Tél. 01 60 37 23 57

www.oxytrail.fr

OPEN GDF SUEZ DE TENNIS

Du 28 mars au 4 avril, le Val Maubuée monte au filet, à l'occasion de la troisième édition de l'open GDF Suez de Seine-et-Marne qui réunit quelques-unes des meilleures joueuses du circuit WTA. La compétition internationale, dont la Communauté d'agglomération est un fidèle partenaire, se jouera à la ligue de tennis du département, rue des Vieilles-Vignes à Croissy-Beaubourg. Les places sont gratuites et les réservations ouvertes sur www.opengdfsuezseineetmarn.fr ♦