

Bonchon 
Icône Mondiale de la Cuisine Coréenne

ADDICTED
YET?

DOSSIER DE PRESSE

UN SUCCÈS DEPUIS 2002

Fondé en Corée du Sud par Jinduk Seo en 2002 et établi aux États-Unis en 2006, Bonchon, qui signifie « ma ville natale » en coréen, est plébiscité pour son poulet très apprécié des fans, sa croissance remarquable et ses pratiques commerciales novatrices. Bonchon a été reconnu par Business Insider comme **"la référence en matière de poulet frit"**, surpassant cinq grandes marques de restaurants dans la catégorie "meilleures ailes de poulet". La marque a été incluse dans le **"Top 500 des restaurants"** de Nation's Restaurant News 2021, le **"Top 100 Movers & Shakers"** de Fast Casual Magazine 2021, et la **"Liste des 500 franchises de 2021"** d'Entrepreneur.



+450
RESTAURANTS
DANS
LE MONDE

+500000
CLIENTS
SERVIS / JOURS

+115
RESTAURANTS
AUX
ÉTATS-UNIS

BONCHON DÉPLOIE SES AILES EN FRANCE

Arrivée en France en mars 2023 avec un premier restaurant rue Saint Denis (75002), Bonchon séduit très rapidement le cœur et les appétits des Français. Un engouement qui a touché toutes les générations. Un concept exclusif fast casual où les plats sont préparés minute, le service se fait à table et l'expérience est complète avec la découverte ou redécouverte de saveurs Coréennes.

UN PHÉNOMÈNE QUI SE CONSOLIDE

En ouvrant un deuxième restaurant rue Saint-Honoré (75001), Bonchon souhaite poursuivre son expansion à Paris et répondre à la demande croissante des Français et des touristes pour la cuisine et la culture coréenne. L'objectif est de faire vibrer Paris avec ses saveurs croustillantes ! Un plan de développement ambitieux et solide est en cours et prévoit l'ouverture de 25 restaurants sur le territoire français dans les 5 prochaines années. A moyen terme, Bonchon entend bien imposer sa K-food et sa K-culture dans le marché concurrentiel français où la street food est une tendance en pleine effervescence ! L'objectif est d'établir une marque de renommée mondiale, porteuse de perspectives de croissance et d'emploi. Elle offre une occasion unique de tisser des liens étroits avec les institutions et les partenaires locaux afin d'intégrer pleinement les restaurants de l'enseigne dans le dynamisme des territoires.

BONCHON EN FRANCE C'EST...

2

RESTAURANTS

600

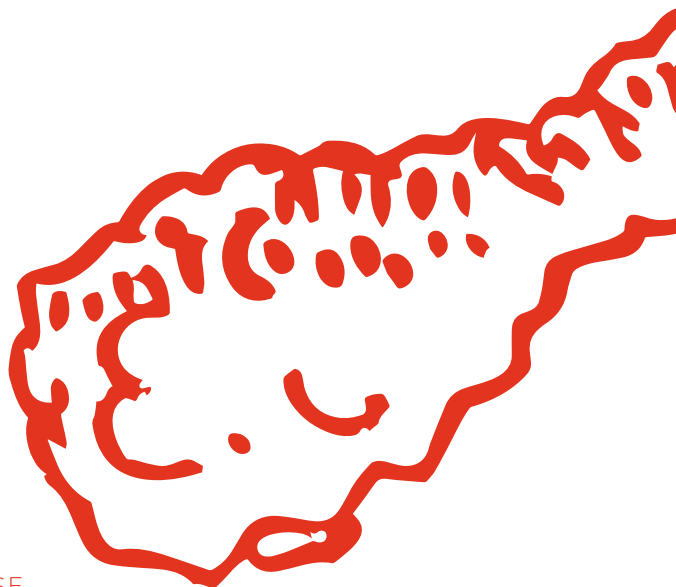
CLIENTS / JOUR / RESTAURANTS

120

COLLABORATEURS

200

EMPLOIS CRÉÉS



« Notre objectif à long terme est d'ouvrir environ 25 restaurants en France dans les cinq prochaines années. Le concept Bonchon est l'un des premiers modèles coréens de restauration rapide permettant de découvrir l'authenticité de la cuisine coréenne dans un cadre unique et décontracté. Le concept "à la commande" garantit la fraîcheur et la préparation minute des aliments »

MICHEL ABDELNOUR,
PRÉSIDENT DE BONCHON FRANCE



CROUSTILLANT, AUTHENTIQUE, SAVOUREUX, INNOVANT...

Ces qualités définissent Bonchon telle qu'une marque internationale qui révolutionne les normes avec ses recettes uniques et délicieuses, une communauté engagée, ainsi qu'une communication ludique et interactive avec son public.

UNE COMMUNAUTÉ
PUISSANTE SUR LES RÉSEAUX
SOCIAUX DANS LE MONDE

INSTAGRAM

117K

TIK TOK

50K

TWITTER

20K



UN CONCEPT ET UN GOÛT UNIQUE

Chez Bonchon, chaque morceau de poulet – cuisses, pilons, ailes et filets – est préparé à la commande pour créer l'extraordinaire poulet Bonchon. Ajouter la signature + les plats traditionnels coréen.

La touche personnelle ?

NOTRE SIGNATURE «CRUNCH OUT LOUD»

Une panure réalisée à la main, une double friture pour un croustillant incomparable, et enrobées délicatement de sauces maison secrètes sur l'extérieur pour rendre chaque bouchée parfaitement savoureuse, croustillante à l'extérieur et tendre à l'intérieur. C'est une expérience unique, généreuse et gourmande !



NOTRE ICONIQUE “STREET FOOD CORÉENNE”

En plus du poulet, Bonchon propose une vaste sélection de plats à partager : Poulet Katsu, Raviolis coréens (mandu), Bulgogi (bœuf mariné), Japchae (vermicelles de patate douce avec bulgogi et légumes), radis coréens marinés, kimchi (chou de Napa fermenté et épicé), et des salades copieuses sont également disponibles. Pour les amateurs de hamburgers, nous proposons notre version signature au poulet. Pour accompagner chaque repas, nous offrons une sélection de boissons, y compris des sodas coréens typiques et une sélection de thés populaires coréens.



« En tant qu'icône mondiale de la cuisine coréenne, Bonchon inspire chaque papille gustative, célèbre chaque occasion, et connecte chaque communauté ! »

Bonchon met son savoir-faire et sa générosité au service de toutes les envies, le résultat : une carte aux produits variés qui répond à tous les goûts, pour tous les moments et pour tout le monde !



LES BEST-SELLERS BONCHON

WINGS

(AILES DE POULET)

JAPCHAE

(VERMICELLES DE PATATE DOUCE
AVEC BULGOGI ET LÉGUMES)

POULET KATSU

(ESCALOPE DE POULET PANÉE
ACCOMPAGNÉE D'UN RIZ CUIT
À LA VAPEUR ET COLESLAW,
SAUCE KATSU)

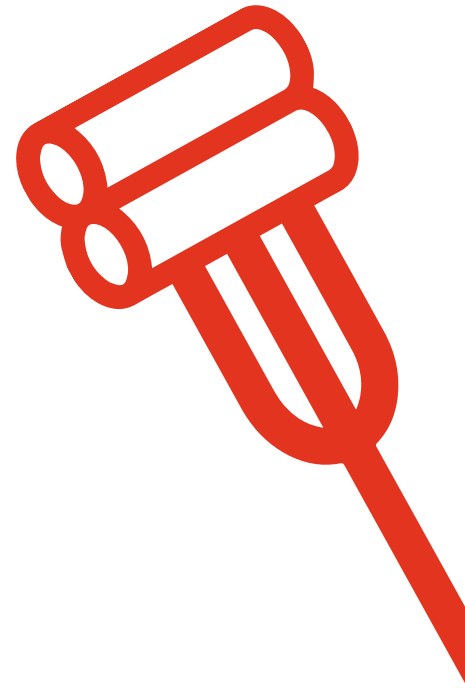
BIMBIMBAP

(MÉLANGE DE RIZ, BULGOGI
ET LÉGUMES GRILLÉS)

Ces plats iconiques parmi les autres propositions de la carte démocratisent le concept du fast-casual en proposant des recettes généreuses et fraîchement préparées, mettant en valeur du poulet soigneusement sélectionné, principalement en France, ainsi que des légumes frais. Les sauces, gardées secrètes, sont directement importées de Corée pour apporter une authenticité unique à chaque bouchée.

DÉCOUVREZ LE MENU

UNE APPROCHE ENVIRONNEMENTALE INTÉGRÉE



Chez Bonchon, notre engagement envers la qualité va au-delà de nos recettes et de nos produits. Nous accordons une attention particulière à nos emballages, en nous assurant qu'ils sont tous conçus pour être recyclables et respectueux de l'environnement. Cette démarche s'inscrit dans notre vision globale axée sur le développement durable. Chaque jour, nous nous efforçons d'améliorer nos pratiques afin de minimiser notre impact sur l'environnement et de promouvoir des solutions plus durables dans notre industrie. En repensant nos processus et nos matériaux d'emballage, nous contribuons activement à créer un avenir plus respectueux de la planète.

LES RESTAURANTS BONCHON : DES LIEUX DE VIE CHALEUREUX ET CONVIVIAUX

UN CONCEPT ARCHITECTURAL EXCLUSIF



Les restaurants Bonchon se démarquent par une architecture et une décoration inspirée de la ville natale du fondateur, Busan, en Corée. La cohérence est au rendez-vous, avec des codes couleurs tirés du logo de la marque subtilement intégrés dans l'aménagement intérieur. Résultat : une ambiance chaleureuse et lumineuse qui crée un espace accueillant et convivial pour les gourmands.

Nos établissements sont agencés pour offrir des espaces confortables et cosy, avec un mobilier en bois qui ajoute une touche chaleureuse et contemporaine. Les tables et les chaises sont pensées pour garantir le confort de nos convives.

Pour rendre l'expérience encore plus fluide, des bornes de commandes multi-paiement sont à disposition, permettant aux clients de passer leur commande de manière pratique et rapide. De plus, un grand comptoir digitalisé ajoute une touche moderne et interactive, offrant un espace central où les clients peuvent interagir avec le personnel.

BONCHON À LA MAISON

La livraison à domicile est permise via la plateforme Uber Eat.

ILS PARLENT DE BONCHON EN FRANCE

Palace
Scope

« LE NOUVEAU LEU DE STREET
FOOD À TESTER À PARIS »



Konbini®

« ON A TESTÉ LE POULET FRIT
QUI FAIT SALIVER LA CAPITALE »

Les **ÉCLAIREUSES**

« ON A TESTÉ CHEZ BONCHON,
LA MEILLEURE CUISINE
CORÉENNE »

le Bonbon

« BIENVENUE CHEZ BONCHON,
LE MEILLEUR DE LA STREET
FOOD CORÉENNE »

newtable

« LA VRAIE STREET FOOD
CORÉENNE »

Challenge^s

« DES RECETTES CORÉENNES
À DÉCOUVRIR SANS PLUS
ATTENDRE »

snacking®

« BONCHON, LE TEMPS
DE LA CUISINE CORÉENNE »

Les Echos

« UNE PETITE ADRESSE
QUI VA TRÈS VITE DEVENIR
UNE ICÔNE DE QUARTIER »

ILS PARLENT DE BONCHON DANS LE MONDE



« THE BEST FRIED CHICKEN
DISHES IN NEW YORK CITY »

BUSINESS
INSIDER

« THE GOLD STANDARD
FOR FRIED CHICKEN »

Forbes

« FAST-GROWING KOREAN
FRIED CHICKEN CHAIN BONCHON
IS GAINING ON KFC »

*Nation's
Restaurant News*

« TOP 10 GROWING
RESTAURANT CHAINS
TO WATCH »

TastingTable.

« TOP 2 BEST CHICKEN
WING CHAINS »



« TOP 10 INNOVATIVE
RESTAURANTS »



INFOS PRATIQUES

BONCHON SAINT-DENIS

240 rue Saint Denis, 75002 Paris

BONCHON SAINT-HONORÉ

163 rue Saint-Honoré, 75001 Paris

Ouvert tous les jours de 11h à 22h

BONCHON.FR

