

BCHEF OUVRE UN NOUVEAU RESTAURANT AU HAVRE : LE DÉBUT D'UNE NOUVELLE ÈRE POUR L'ENSEIGNE.

Le 18 avril prochain, BCHEF ouvrira les portes de son tout nouveau restaurant au Havre, au Centre Commercial Docks Vauban (70 Quai Frissard). Plus qu'une simple ouverture, c'est un véritable tournant dans l'histoire de la marque qui s'amorce ici.

UN CONCEPT 100 % RENOUVELÉ POUR LES 10 ANS DE LA MARQUE

Premier restaurant à incarner le nouveau concept de BCHEF, Le Havre devient la vitrine d'une vision repensée, plus chaleureuse, plus conviviale, plus engagée. Nouvelle carte, nouvelle identité visuelle, nouvel aménagement de l'espace : tout change, sauf l'ADN de qualité et de plaisir.

UNE NOUVELLE CARTE POUR UNE MARQUE QUI S'AFFIRME

Côté carte, BCHEF affiche désormais une promesse claire : celle de la qualité sans compromis. Les burgers sont désormais composés d'une viande hachée fraîche, issue d'élevages sélectionnés par Beauvallet, partenaire français de l'enseigne. Le pain boulanger est confectionné par la Boulangerie Thierry, et chaque burger est sublimé par l'une des sauces signature de l'enseigne préparées en restaurant.

Les prix restent accessibles : à partir de 6,30€ le burger et 9,90€ en menu, et une nouvelle gamme de Smash Burgers ultra gourmande pour les amateurs !

Le dessert n'est pas en reste : gamme resserrée, mais sans concessions. Muffins et brownies préparés sur place chaque jour, cookies et glaces 100 % français, sans additifs ni conservateurs.

UN NOUVEAU VISAGE, PLUS HUMAIN ET CONVIVIAL

L'enseigne se pare d'une nouvelle identité visuelle : un renard espiègle, clin d'œil à la forme moelleuse des buns, accompagné d'une palette chaleureuse allant du bleu profond à l'orange terre battue. À l'intérieur, bois naturel, textiles doux et rideau de lumières dessinent un lieu pensé pour passer de bons moments.

Comme l'explique Julien Perret, fondateur de BCHEF : « Un burger BCHEF, ce n'est pas juste un bon produit à un bon prix. C'est un moment de convivialité. »



LE HAVRE, OUVERTURE LE 18 AVRIL !

Avec ses 180 m², ses 60 places assises, et ses 10 collaborateurs dès l'ouverture, le restaurant du Havre est le premier du réseau à incarner ce nouveau cap, un double challenge pour le franchisé Alexandre Drouet. Le restaurant proposera également des jeux conviviaux (borne d'arcade, babyfoot), et un parcours client repensé, avec un espace de repas distinct des zones de commande et de livraison.

« *Nous voulons briser les frontières entre fast-food et restaurant traditionnel* », ajoute Julien Perret.

Le service à table est également déployé dans le restaurant du Havre, puis dans tout le réseau de l'enseigne à partir de 2025, comme c'est le cas pour la nouvelle carte et la nouvelle identité.

INFOS PRATIQUES

Adresse :
Centre commercial Docks Vauban,
70 Quai Frissard, 76600 Le Havre

Ouverture :
18 avril 2025

Horaires :
Du lundi au jeudi : 10h – 21h30
Vendredi et samedi : 10h – 22h30
Dimanche : 10h – 21h30

Le franchisé :
Alexandre Drouet



À PROPOS DE BCHEF

Créée en 2015, BCHEF est une enseigne française de restauration rapide qui compte 60 restaurants répartis dans toute la France. L'enseigne propose des burgers, wraps, salades et pâtisseries préparées sur place, le tout à un prix accessible pour tous. Portée par des valeurs de convivialité et de qualité, BCHEF s'impose comme une alternative incontournable aux chaînes de fast-food et aux restaurants gourmets.