



**LE SPÉCIALISTE DU
POULET FRIT CORÉEN
DÉBARQUE EN FRANCE !**

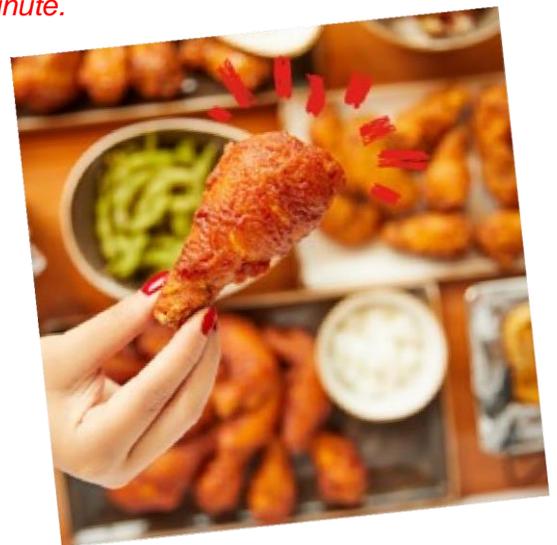


Bonchon, la chaîne de poulet frit coréen de renommée mondiale, arrive à Paris le 9 mars prochain. Pour sa première ouverture européenne, Bonchon a choisi d'élire domicile à Paris dans le très dynamique et cosmopolite quartier du Sentier, au 240 rue Saint-Denis, Paris 2. L'objectif est de faire découvrir cette cuisine coréenne, fusion et authentique grâce à un large éventail de plats cuisinés minute.

BIENVENUE CHEZ BONCHON, L'ADRESSE QUI DONNE VIE AUX ÉPICES !

Depuis son premier succès en 2006 avec son restaurant de New York, Bonchon connaît une croissance folle ! Avec plus de 120 restaurants aux États-Unis - Arizona, Californie, Colorado, Connecticut, Washington D.C., Floride, New York, etc. - et plus de 400 établissements dans 8 pays du monde - Thaïlande, Philippines, Vietnam, Cambodge, Singapour, Myanmar et Australie - Bonchon est prêt à s'implanter en France. 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 !

Bonchon, qui signifie: ma ville natale en coréen, représente la richesse de la gastronomie et de la culture coréenne. Bien connue dans le monde entier, Bonchon se distingue comme la marque qui offre des saveurs authentiques et uniques, en utilisant des ingrédients de qualité et une viande 100 % française. Son credo ? Offrir aux clients une expérience gourmande, qualitative et addictive, des saveurs comme celle de " la ville natale " du fondateur Jinduk Seo, Busan.



« 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,
Bonchon France**

LA RECETTE DU SUCCÈS DEPUIS 2006

Bonchon a été élu "Meilleures ailes de poulet" par Business Insider, devant 5 grandes enseignes de restauration. La chaîne de restauration rapide a également intégré le classement des "500 meilleurs restaurants" par Nation's Restaurant News en 2021, et le "Top 100 Movers & Shakers" par Fast Casual Magazine en 2021. Bonchon s'impose comme un spécialiste du poulet et se différencie par sa volonté de livrer une cuisine rapide, de qualité, préparée quotidiennement.

GCRUNCHOUTLOUD

Chez Bonchon, les différentes parties du poulet - cuisses, pilons, ailes ou encore filets - sont préparées à la commande pour offrir l'extraordinaire poulet Bonchon. La touche personnelle ? La signature « **CRUNCH OUT LOUD** » un poulet dont la panure est réalisée à la main, une double friture qui apporte un **extra-croustillant** sans égal et une sauce maison secrète brossée délicatement sur l'extérieur pour rendre **chaque bouchée parfaitement savoureuse, croustillante à l'extérieur et tendre à l'intérieur. C'est unique, généreux et gourmand !**



Bonchon propose également une grande variété de plats à partager - boulettes coréennes (mandu), sliders de Bulgogi (bœuf), japchae (vermicelles de patate douce accompagnés de bœuf et des légumes), radis coréens marinés, kimchi (chou de Napa fermenté et épicé) et de généreuses salades composées sont à la carte. Pour les amateurs de hamburgers, Bonchon, propose sa version signature au poulet. Une sélection de boissons, dont des sodas typiques coréens et des limonades faites maison sont proposés pour compléter chaque repas.

Chez Bonchon, les amateurs de viande comme les végétariens trouveront leur bonheur avec un menu proposé à partir de 10 €.

Le nouveau restaurant de la rue Saint-Denis dégage une atmosphère conviviale et relaxante aux couleurs de la marque Bonchon. L'intérieur est contemporain et meublé avec un mobilier épuré et moderne. Des graphiques K inspirés du street-art coréen ornent les murs. Cette nouvelle adresse française est assurément le début d'une belle histoire !

À PROPOS DE BONCHON

BONCHON, qui signifie ma ville natale en coréen, est une chaîne de restauration coréenne spécialisée dans le poulet frit et la cuisine coréenne authentique. Fondée à Busan par Jinduk Seo en 2002, Bonchon a rapidement acquis une immense popularité locale. Après d'humbles débuts, la vision de Jinduk Seo d'introduire ses créations gastronomiques, mettant en valeur les saveurs de sa ville natale, Busan, dans le monde entier, est devenue une réalité avec l'ouverture du premier restaurant aux États-Unis en 2006. Cela a marqué le début de la success story de Bonchon.

Bonchon est une référence à travers le monde et connaît un succès grandissant. Ce qui lui vaut d'être dans les 10 restaurants à suivre de près selon le Nation's Restaurant News. Aujourd'hui, avec plus de 400 établissements dans le monde, Bonchon s'implante sur le territoire français et entend bien se faire une place de premier choix aux côtés des autres acteurs du marché.





HORAIRES | 11h-22h 7j/7

ADRESSE | 240 Rue Saint-Denis,
75002 Paris, France

INSTAGRAM | @bonchonfrance

TIKTOK | @bonchonfrance

**SO
MEDIAS**

RP & consulting des talents de demain