

# CHIK' CHILL

## DÉBARQUE ENFIN À PANAME !

Après avoir séduit les amateurs de chicken à Créteil puis à Vélizy, Chik'Chill poursuit son ascension avec l'ouverture de son troisième restaurant, en plein cœur de la capitale. Cette fois, c'est Place des Innocents, à deux pas des Halles, que l'enseigne imaginée avec Mohamed Cheikh pose ses valises dès le 25 juin ! Une adresse emblématique, au cœur de l'un des quartiers les plus fréquentés et vibrants de Paris, qui accueille désormais le flagship parisien de la marque. Avec ses 350 m<sup>2</sup>, dont 80 m<sup>2</sup> de terrasse couverte, ce nouveau restaurant devient la plus grande vitrine de l'univers Chik'Chill : du poulet français ultra-croustillant, des recettes généreuses et surtout des sauces qui font toute la différence.



### APRÈS TIMES SQUARE, PLACE DES INNOCENTS

Il y a près d'un an, pour annoncer le lancement de son premier restaurant Chik'Chill, Mohamed Cheikh avait donné rendez-vous aux Américains en plein Times Square avec une promesse simple : Créer un univers de sauces aux goûts mémorables qui mettent en valeur un poulet de qualité. La marque franchit aujourd'hui une nouvelle étape en s'installant au cœur de Paris. Et quitte à ouvrir dans la capitale, autant le faire là où ça vit !

Entre les Halles, la rue de Rivoli et le quartier Montorgueil, cette nouvelle adresse s'inscrit parfaitement dans l'ADN de Chik'Chill : urbaine, vivante, accessible et tournée vers le plaisir.

### LE POULET A PRIS DU POIDS

Chez Chik'Chill, on ne change pas une recette qui gagne. On l'améliore.

À l'occasion de cette ouverture parisienne, plusieurs évolutions viennent renforcer l'offre : des filets de poulet XXL dans les burgers ; une nouvelle panure encore plus croustillante ; une couleur plus dorée et plus gourmande ; l'arrivée des "Boneless", (wings préparées à partir de véritables filets de poulet français découpés desossés puis panés), qui remplacent les tenders. Même exigence. Encore plus de croustillant.

### UN FLAGSHIP À L'IMAGE DE LA MARQUE

Pour cette ouverture, Chik'Chill dévoile également une nouvelle version de son univers.

Lumineux, moderne, immersif, ce restaurant adopte les nouveaux codes de l'enseigne tout en conservant ce qui fait son succès : une expérience gourmande, décomplexée et résolument tournée vers le goût.

Pensé comme un véritable lieu de vie, ce flagship a vocation à devenir le point de rendez-vous des amateurs de street food de qualité, des fans de Mohamed Cheikh et de tous ceux qui savent qu'une sauce délicieuse peut changer une journée.





## 100 % GOÛT, 100 % SAUCES, 100% GOURMAND

### LA STAR RESTE LA SAUCE

Depuis le premier jour, Chik'Chill défend une conviction simple : le poulet frit, c'est bien. **Le poulet frit avec une sauce mémorable, c'est mieux.**

Inspirées des voyages, des souvenirs et du parcours culinaire de Mohamed Cheikh, les sauces sont au cœur du concept.

Paname Pepper, Smoked Barbecue, Chipotle, Sweet Mustard, Jamaïcain Jerk ou encore Mayo Momo : chaque recette a été pensée pour apporter sa propre personnalité et transformer chaque bouchée en expérience.



### DU POULET FRANÇAIS, DU GOÛT ET UNE BONNE DOSE DE CHILL

Avec Chik'Chill, Mohamed Cheikh et Bertrand Franchise entendent continuer à bousculer les codes du chicken burger en restauration rapide.

L'ambition reste la même depuis le premier jour : proposer une street food généreuse, créative et accessible, sans compromis sur la qualité des produits ni sur le goût.

**Du poulet français, des recettes développées avec un chef, des sauces signatures.**

**Et désormais, une adresse iconique en plein cœur de Paris !**

"Avec cette nouvelle ouverture, nous franchissons une nouvelle étape dans le développement de Chik'Chill. Cette adresse Place des Innocents nous permet d'installer durablement la marque au cœur de Paris, dans un lieu emblématique où se croisent chaque jour des milliers de visiteurs. C'est le cadre idéal pour faire découvrir encore davantage notre univers, notre poulet français imaginés avec Mohamed Cheikh." Jean-Baptiste Legrand, Directeur Général de Chik'Chill.

# INFOS PRATIQUES

## ADRESSE

1 rue des Innocents - 75001 Paris

## HORAIRES

Horaires d'ouverture :

Dimanche au jeudi : 11 h - 00h

Vendredi et samedi : 11 h - 2h

## MENU À PARTIR DE 9,90€

### À PROPOS DE MOHAMED CHEIKH

Vainqueur de Top Chef 2021, Mohamed Cheikh insuffle à la gastronomie française ses influences méditerranéennes et street food. Après Manzili, Meïda à Paris et Meatpack à Rosny-sous-bois, il signe avec Chik'Chill un concept accessible, généreux et sans compromis sur la qualité.

### À PROPOS DE BERTRAND FRANCHISE

Bertrand Franchise est la première plateforme de marques de restauration en franchise en France, avec 11 enseignes emblématiques. Elle propose un modèle unique et innovant avec une offre de franchise multi-enseignes et multisites sur des segments complémentaires de consommation : Au Bureau, Hippopotamus, Jōyō, Leon, Volfoni, Le Paradis du Fruit, Hanoi Cà Phê, Meatpack Steakhouse, Pitaya, Chik'Chill, et Burger King. Aujourd'hui, Bertrand Franchise regroupe plus de 1 200 restaurants, génère 3 milliards d'euros de ventes sous enseigne et ambitionne 150 ouvertures par an. La plateforme s'appuie sur un vaste réseau de franchises, une expertise éprouvée en exploitation et un accompagnement structuré pour développer chaque enseigne en respectant son ADN, sa singularité et son potentiel de croissance.

**100 % GOÛT, 100 % SAUCES, 100% GOURMAND**

