

BIG FERNAND

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 27 JUIN 2023

EN 2023, BIG FERNAND ACCÉLÈRE SON DÉVELOPPEMENT

AVEC 6 NOUVELLES OUVERTURES !

D'ici décembre 2023, ce ne sont pas moins de 6 nouveaux ateliers Big Fernand qui vont voir le jour. Avec ces nouvelles implantations, l'enseigne reconnue pour avoir créé le segment du burger gourmet depuis son arrivée en 2012 est dans une dynamique qui témoigne de sa popularité.

DES OUVERTURES POUR POURSUIVRE SA COUVERTURE NATIONALE

Dans un contexte économique complexe pour le marché de la restauration, le développement du réseau démontre un attrait de Big Fernand pour les candidats à la franchise. Ainsi en 2023, ce ne sont pas moins de 6 nouveaux ateliers Big Fernand qui voient le jour : à **Bayonne** (depuis le 8 mai), **La Rochelle** (depuis le 5 juin), **Pau** (en juillet) et **Valence** (en septembre). Et d'ici fin 2023, un deuxième restaurant verra le jour à la **Martinique et Caen** accueillera à son tour les fameux Hamburgés de Big Fernand.

Avec cette dynamique, l'enseigne se fixe un objectif de 90 ateliers d'ici 2026.

BIG FERNAND, UN SUCCÈS QUI NE SE DÉMENT PAS DEPUIS 2012

Fidèle à son ADN "*non conforme*", l'enseigne et son humour séduisent les clients. Depuis l'invention du mot "Hamburgé" à celle des délicieuses Fernandines (frites maison), Big Fernand a été pionnier du burger gourmet et a su s'adapter au fil des ans. Un succès qui ne se dément pas et qui s'explique par le fait que "*nous ne nous sommes jamais écartés de notre promesse d'origine*" souligne Éric de Saint Louvent, son PDG. Cette promesse s'illustre à travers les valeurs qui guident chacun de ses pas : la passion pour le terroir français, le fait maison à partir de produits frais, l'ancrage local et la convivialité. Elles font écho aux attentes des Français et suivent une tendance de fond grandissante.

LA QUALITÉ DES PRODUITS : LE FONDEMENT MÊME DE SON MODÈLE

C'est en misant sur le talent et les ressources qu'offre notre terroir que Big Fernand a trouvé la recette gagnante pour proposer des Hamburgés savoureux. Une recette simple qui met à l'honneur des produits frais issus de l'agriculture française associés au savoir-faire de Big Fernand.

Big Fernand se concentre sur des approvisionnements locaux, en circuits courts, pour la réalisation de ses Hamburgés. Elle favorise la création de recettes locales propre à chaque région en s'appuyant sur les richesses du terroir.

A propos de Big Fernand

Big Fernand, Franchouillard depuis 11 ans !

La Big histoire commence en 2012. Depuis, l'atelier du hamburger a fait de la route en France et à l'international. En 2022, Big Fernand a fêté ses 11 ans et est fier de compter aujourd'hui 60 restaurants, un chiffre d'affaires de 60 millions d'euros en 2022 et un développement dans 3 pays. La recette du succès ? Un concept anti-conformiste, des produits français de qualité et du fait maison ! Big Fernand a su s'imposer parmi les acteurs incontournables du mieux manger avec son offre de burgers gourmets. Et la Big Famille ne compte pas en rester là.