

# LA BRIGADE SE LANCE EN FRANCHISE AVEC UN OBJECTIF DE 50 RESTAURANTS D'ICI 2025.

PARIS, LE 11 OCTOBRE 2022



**Après 9 années d'activité et de nombreuses déclinaisons du concept : food truck, restaurants, vente à emporter et livraison, La Brigade se développe enfin en franchise.**

**Edouard et Tristan** se rencontrent autour d'une table de poker en 2012, poussés par une forte envie d'entreprendre et fins gourmets, l'idée d'un concept innovant en restauration devient rapidement une évidence pour eux. L'ambition est claire : adapter l'emblématique steak frites aux nouveaux codes de consommation.

Un an plus tard, La Brigade est née, les deux compères sillonnent dès lors la France à bord de leur foodtruck.

En 2017, le premier restaurant voit le jour à Oberkampf (Paris 11), suivi de 6 ouvertures depuis.

**Un concept singulier pour les aficionados de bonne viande, et pas que...**

Au menu : des viandes tendres et savoureuses cuites minute, à la demande, sous les yeux des clients . Elles sont présentées en fines tranches servies dans une barquette accompagnées de frites maison et de sauces créatives imaginées par nos soins. Le tout à savourer avec des pinces en bambou pour une dégustation pratique et ludique. La carte est également complétée par des sharings originaux, des desserts gourmands et une large gamme de boissons dont nos best-sellers : nos thés glacés maison.

Pionniers de la barbaki', La Brigade l'a aussi été sur la livraison de ses barquettes dès 2015 via les plateformes spécialisées. Le concept s'est rapidement développé avec un ADN multicanal afin d'être en phase avec les différents modes de consommation : sur place, à emporter ou en livraison, le tout à un prix juste.

**La Brigade c'est aujourd'hui 7 établissements pour plus de 120 valeureux Brigadiers et plein d'ouvertures dans les mois à venir.**

# Des produits de qualité sourcés avec soin



La Brigade assume son héritage street-food et entend démocratiser la consommation de viande bien produite et bien cuisinée avec ses barquettes gourmandes à consommer en toutes circonstances.

Nous apportons le plus grand soin à l'origine de nos viandes afin de proposer des produits savoureux et de qualité.

Le filet de bœuf est français, la bavette est issue de la race Angus. Le canard (qui provient d'un élevage du Périgord) et la saucisse de Montbéliard sont IGP. Les frites qui accompagnent la viande sont découpées et préparées chaque jour avec des pommes de terre issues de la ferme d'Orsonville (78).

Conscients des enjeux environnementaux, nous sommes convaincus que nous pouvons consommer de de la viande différemment : moins mais mieux !

## Des restaurants au décor chaleureux et original

La Brigade pose ses fourneaux mais n'en oublie pas pour autant son héritage street et sa passion pour les arts de rue.

Le street artist Zics, imagine et crée pour La Brigade des fresques fun et colorées illustrant l'ADN de l'enseigne : de la bonne viande et des produits frais, du partage, des personnages hauts en couleur, des jolis néons et des phrases cultes ("T'as les crocs ?", "Les copains d'abord"). Avec un esthétisme et une identité propres dans chacun des restaurants, l'expérience client est unique et en phase avec les attentes actuelles des consommateurs (murs instagrammables, lieu agréable avec une identité forte).

Ce qui importe chez La Brigade, c'est que le client se sente chez lui. Les brigadiers attentionnés, la bonne ambiance et le cadre chaleureux contribuent à une expérience réussie. Les clients sont satisfaits et le font savoir : la e-reputation est en progression constante (4.5 étoiles de moyenne).



## LES VALEURS CLÉS

### OUVERTURE

Plein de bonne volonté, le brigadier est ouvert d'esprit et cherche toujours à progresser et à s'améliorer.

### PLAISIR

- Au quotidien, à travers :
- L'amour de la bonne viande que nous partageons avec nos clients.
  - Les échanges et la proximité que nous entretenons avec nos équipes.

### SIMPLICITÉ

Un concept fort livré clé en main, facile à appréhender et à délivrer.



# UN CONCEPT - DEUX FORMATS

## LES COMPTOIRS

- 👉 1M€ de CA
- 👉 100 à 150m2
- 👉 Centre-ville
- 👉 Sur place, à emporter, en livraison



## LES RESTAURANTS

- 👉 2M€ de CA
- 👉 150 à 300m2
- 👉 Centre-ville, centre commercial
- 👉 Sur place, à emporter



**POUR LES AMOUREUX  
DES CHIFFRES :**

**65k**

Followers sur  
les réseaux

**5** restaurants  
en propre à  
Paris et 2  
dark kitchen  
& Île-de-France

**12**

personnes au  
service support

(pour vous accompagner dans  
votre projet en amont et au  
quotidien)

**30%**  
du CA en  
livraison

**350 000**  
clients servis en 2021

**4.5** ★  
en moyenne  
sur Google

**11M€**  
de CA  
prévisionnel en  
2022  
(+65% vs 2021)

**Contact :**

Tristan Cléménçon  
Co-fondateur :

tristan@la-brigade.fr  
+33 6 59 43 62 60

