

Paris, le 4 novembre 2024

L'arrivée des Masters qui ne perdent pas le Nord

Tout a commencé par un défi lancé sur nos réseaux sociaux : "Si Lille bat le Real Madrid, on s'engage à lancer un burger au Maroilles". Résultat des courses : 1-0 pour Lille et, dès le 5 novembre, des burgers au maroilles dans les 51 restaurants du Nord de la France. Chez Burger King, on tient toujours parole.

Ne jamais faire les choses à moitié



Le Master Maroilles met à l'honneur LE fromage le plus emblématique du Nord et sera disponible dans les 51 restaurants qui composent la région. Entre le mariage du goût authentique du maroilles et de la générosité d'un burger signé Burger King, la flamme est officiellement déclarée.

La recette ? Un délicieux bun façon boulanger, une sauce moutarde à l'ancienne, des oignons frits et caramélisés, de la roquette et (au choix) un patty de bœuf et ses tranches de bacon ou la version poulet au filet croustillant. Et bien sûr, dans les deux versions : des tranches de maroilles AOP généreuses !

Parce qu'on est loin de faire les choses à moitié, le Master Maroilles est accompagné de deux autres produits phares de la région : une bière 100% locale, la Jenlain, et... des frites au maroilles ! C'est la première fois que ces produits sont proposés dans un menu Burger King, l'occasion idéale pour vivre l'aventure 100% régionale.



On en fait tout un fromage (AOP)

Pour la conception du Master Maroilles, on a fait confiance à Centurion, un acteur clé de la filière fromagère dans le Nord de la France. Basée à Librecourt (Pas-de-Calais), cette entreprise familiale de 600 salariés nous a fourni 20 tonnes de maroilles AOP. Le maroilles de nos burgers est issu de producteurs basés dans le Nord et dans l'Aisne. On est d'accord, c'est du lourd.

Ce lancement s'inscrit dans notre ADN. Faire les choses sérieusement, sans se prendre au sérieux : c'est utiliser des ingrédients de qualité pour tous nos burgers et l'ensemble de notre offre, c'est s'engager pour 75% de nos approvisionnements français dont 100% du poulet, de la farine de nos pains et de nos crudités. Et chaque année, nous cultivons 30 000 tonnes de pommes de terre dans les Hauts-de-France qui sont utilisés pour nos (si bonnes) frites !

À PROPOS DE BURGER KING®

Avec 550 restaurants en France, BURGER KING® France poursuit avec succès l'implantation de la marque dans l'hexagone ; un projet ambitieux porté par un produit mythique, le WHOPPER®, maintenant décliné en version veggie, et un concept unique, une viande de bœuf grillée à la flamme, des ingrédients frais, des burgers préparés à la commande et personnalisables à l'infini. Seconde chaîne de burger au monde avec près de 18 800 restaurants, BURGER KING® est présent dans plus de 100 pays et accueille quotidiennement dans ses restaurants plus de 11 millions de personnes.

Restez à l'affût, et suivez-nous :

