

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

JANVIER 2022



**BIG  
FERNAND**

FRANCHOILLARD  
DEPUIS



ANS

**BIG FERNAND, FRANCHOILLARD DEPUIS 10 ANS  
COUP DE RÉTROVISEUR SUR LE SUCCÈS DE  
LA CÉLÈBRE ENSEIGNE NON-CONFORME**

**A sa création, la promesse de Big Fernand était ambitieuse : des produits frais et sourcés localement, pour ainsi proposer pour la première fois dans l'hexagone des burgers gourmets à la française.**

Une décennie plus tard, ces engagements ont fait leur preuve : aujourd'hui Big Fernand c'est **61 restaurants** et toujours la même intransigeance autour d'une franchouillardise assumée et revendiquée.

Pour cet anniversaire pivot, retour sur les temps forts et innovations clés qui ont permis de positionner la marque comme leader sur le marché des burgers gourmets.



## **BIG FERNAND EN DATES CLÉS :**



## **BIG FERNAND EN BIG CHIFFRES**

**10**

**ANS**  
*de plaisir  
non conforme*

**61**

**RESTAURANTS**  
*(23 succursales  
et 38 franchises)*

**48**

**VILLES**  
*et 3 pays*

**360**

**EMPLOYÉS**  
*du Big Groupe*

**4 M**

*de hamburgés vendus  
par an*

**60+ 61 M**

*recettes originales  
en 10 ans*      *d'euros de CA  
en 2021*



## **ANS PLUS TARD, LA M EXIGENCE SUR LA QUALITÉ DE SES HAMBURGÉS**

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 nos terroirs et le savoir-faire des chefs en cuisine.

Big Fernand se concentre sur des approvisionnements locaux, en circuits courts, pour la réalisation de ses Hamburgés, imaginés pour valoriser les terroirs français :

- Chaque restaurant fait appel à son boulanger local pour réaliser chaque jour des buns dorés
- Les recettes locales des restaurants sont réalisées avec des produits issus du terroir de chaque région. Comme le maroilles dans l'Atelier du Hamburgé de Lille par exemple
- La viande proposée est fraîche, d'origine 100% française, de race Charolaise ou Limousine. Elle est cuite à la demande pour chaque client.

## **10 ANS PLUS TARD, UNE ENSEIGNE QUI A SU REBATTRE LES CARTES ET REVOIR SON MODÈLE**

L'agilité est sans aucun doute au cœur de l'ADN de Big Fernand. Une qualité essentielle qui permet à l'enseigne de confirmer année après année sa position de leader du marché fast-casual.

En effet, l'année 2020 et la crise sanitaire ont été le point de départ d'un tournant majeur pour le marché de la restauration : la digitalisation de l'offre. Un tournant que Big Fernand a perçu comme une opportunité pour développer de nouveaux services en adéquation avec les nouvelles attentes des consommateurs. La restauration à domicile étant devenue un élément clé de la "nouvelle normalité" en France.

### **LE CLIQUE ET COLLECTE :**

Le service de Clique et Collecte de Big Fernand est disponible partout en France. Un service déployé en 1 semaine seulement en 2020.

### **LE PROGRAMME D'EXCELLENCE EN LIVRAISON :**

Nouveaux packagings, nouvelle variété de pomme de terre pour garantir la croustillance des fernandines, Big Fernand a revu la copie pour améliorer l'expérience client en livraison ou à emporter.

### **LA LIVRAISON NOCTURNE :**

Big Fernand développe actuellement la livraison nocturne en région parisienne. De 23h à 5h, l'enseigne assure la confection et la livraison de ses produits.

Un service qui pourrait s'étendre à plusieurs grandes villes de France dans les mois à venir.

### **LA LIVRAISON EN PROPRE :**

Big Fernand a décidé de capitaliser sur la croissance du marché de la livraison à domicile en lançant son propre service en 2021.

Un service inédit qui permet plus de liberté et d'avantages pour les consommateurs.



## **TOUJOURS AUTANT FRANCHOUILLARD, LES AMBITIONS DE BIG FERNAND :**

**Cette année, et dans les années à venir, Big Fernand souhaite consolider sa position de leader du marché :**

- En poursuivant plus fortement le développement de l'enseigne dans l'hexagone et à l'étranger. Big Fernand n'a pas fini de conquérir les villes de France et de Navarre.
- En continuant à améliorer l'expérience des clients à domicile et en restaurant. La satisfaction client occupe une place centrale dans toutes les réflexions de l'enseigne pour garantir la meilleure qualité d'offres et de services.
- En criant haut et fort les valeurs fortes qui animent Big Fernand depuis sa création. Des engagements qui perdureront encore pour les 10 prochaines années.

### **À propos de Big Fernand**

La Big histoire commence en 2012. Depuis, l'Atelier du Hamburgé a fait de la route en France et à l'international. Big Fernand c'est aujourd'hui 61 restaurants, un chiffre d'affaires de 60,5 millions d'euros en 2021 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 d'hamburgés gourmets. Et la Big Famille ne compte pas en rester là.

**BIG  
FERNAND**