



*COMMUNIQUE DE PRESSE*  
JUN 2021

*CONTACT PRESSE*

*INFORMATIONS PRATIQUES*  
BE BURGER

[www.beburger.be](http://www.beburger.be) puis ensuite [www.be-burger.fr](http://www.be-burger.fr)  
Retrouvez Be burger sur les réseaux sociaux :  
[Instagram](#) / [Facebook](#)



# L'ENSEIGNE DE BURGERS BELGE IMPLANTÉE AU COEUR DE LILLE !

## BE BURGER A VU LE JOUR POUR SON ARRIVEE EN FRANCE

11 juin 2021 : Levée de rideau au 39 rue de Gand à Lille !

Le premier restaurant français de l'enseigne belge Be Burger a ouvert. Les clients sont attendus au sein du fameux bâtiment de trois étages classé aux Monuments Historiques. Après de longs mois de travaux, les burgers & frites du plat pays vont pouvoir être dégustés par les Lillois tous les jours, en service continu.

C'est le plus grand bâtiment de la rue de Gand qui a été rénové dans les règles de l'art par les équipes d'architectes et de décorateurs de Be Burger. L'enseigne est une habituée des grandes unités ; le tout Be Burger, ouvert en 2015 à Zaventem, en Belgique, est un ancien moulin à eau, tandis que le restaurant de Sainte Catherine s'étend sur 3 étages et 80m<sup>2</sup>. **3T Finances, actionnaire principal, a vu grand en investissant ici près d'un million d'euros** pour un résultat impressionnant avec une surface de plus de **xxm<sup>2</sup>**. La cour intérieure qui sépare les deux bâtiments a été rénovée et le majestueux toit cathédrale conservé. Les équipes ont a fortiori conservé les murs et les façades en briques et en pierres d'origine en les restaurant avec leur plafond et leurs poutres apparentes. Un chantier réalisé de concert avec les architectes des Bâtiments de France.

**Une centaine de couverts** sont répartis à l'intérieur, répartis sur trois étages avec une mezzanine. Le choix d'une cuisine semi-ouverte sur le bar donne de la visibilité sur les 3 pass et toute la salle. **La terrasse hivernale** compte 16 places assises tandis que la **terrasse estivale** peut accueillir jusqu'à 60 clients, lorsque la rue de Gand est piétonnisée. De quoi recréer du lien social en toute sécurité !

Au 1<sup>er</sup> étage, on retrouve 2 salles dont une dans l'esprit **salon privé** parée d'une jolie cheminée. Elle compte 12 places assises pour les repas entre amis ou les privatisations d'entreprises en format déjeuner, cocktail ou dîner. L'occasion de déguster une des planches starters à partager : «Be Share Cold».



«Nous optons pour des bâtiments avec de l'âme car au delà de la cuisine de qualité que nous offrons à nos clients, nous voulons leur faire vivre une expérience, une parenthèse dans un cadre unique. L'arrivée par un desk d'accueil permet de pénétrer petit à petit dans notre univers.», explique Michel Van Acker, C.E.O de Be Burger.





## DES BURGERS TOUT DROIT VENUS DE BELGIQUE

Frais et faits sur place, ils vont séduire les Français avec leurs saveurs belges uniques. Et si la carte bruxelloise a été conservée avec **8 burgers**, dont le «New-York» - best-seller de l'enseigne -, **trois recettes inédites et locales** ont été pensées pour les clients français.

Inspirées des plats emblématiques de la région lilloise, **le Welsh, le Gantois et le Ch'ti** sont à découvrir dès l'ouverture.

Be Burger pense à tous les clients depuis sa création en déclinant **3 recettes de burgers végétariens** à la carte.

Privilégier du **boeuf de race 100% Black Angus** c'est une priorité pour l'enseigne. Les sauces sont exclusives et relèvent les burgers comme nulle part ailleurs ; c'est là toute la singularité du goût Be Burger. Les **buns de pain brioché aux pétales de maïs**, fabriqués artisanalement en Belgique dans la boulangerie partenaire de l'enseigne, sont livrés frais chaque matin comme toutes les autres matières premières.



Retrouvez la carte de l'enseigne Be Burger [ici](#)



### Et les frites alors ?

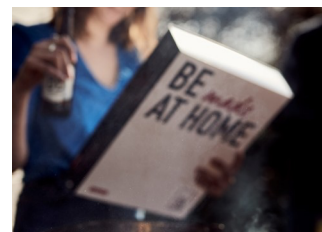
Fraîchement arrivées de Belgique chaque matin, elles sont placées sous vide pour une **cuisson à la graisse de boeuf** en deux temps, la meilleure possible. Be Burger met un point d'honneur à maîtriser la qualité de la frite dans un souci d'uniformité du goût, de qualité et de taille dans tous ses restaurants.

Pour les veggies, les frites de patates douces, cuites à l'huile végétale, conviendront parfaitement. **Le saviez-vous ?** La patate douce fait partie des féculents les moins caloriques !

On se laisse aussi tenter par un apéritif pris au bar du restaurant puisque la carte propose des cocktails, des bulles et des bières locales en fûts dont la Duvel.



Avec la box «**Be Made @ Home**», on concocte ses propres burgers façon belge chez-soi. Box pour 2 disponible en livraison et en retrait dans le restaurant de Lille, au prix de 27,50€... Aguisez vos couteaux !





## RENDEZ-VOUS CHEZ BE BURGER LILLE :

39 RUE DE GAND, 59800 LILLE

**OUVERT 364 JOURS PAR AN !**

SERVICE EN CONTINU DE 11H30 À 23H

### *A PROPOS DE BE BURGER*

On vous parle d'une chaîne de restaurants bienveillante où les clients aiment s'y retrouver. Dans une décoration travaillée à l'aménagement convivial, l'atmosphère prête à la discussion, lors d'une soirée en amoureux ou entre amis, pour un lunch en famille ou entre collègues.

Une enseigne déjà bien implantée en Belgique appréciée tant des amoureux de la viande que des végétariens. Be Burger compte aujourd'hui 7 restaurants à Bruxelles et dans sa périphérie et bientôt 8 avec le futur restaurant lillois.

Le fonds d'investissements 3T Finances, détenteur de Be Burger, croit dans le potentiel français et dans un développement sur un nouveau territoire propice.

Le mojo de Be Burger :

faire vivre à leurs clients une vraie expérience de restaurant en leur proposant des recettes dont l'équipe a la parfaite maîtrise «le Burger».