

Clichy, le 12 juin 2023

Michel Sarran débarque chez Burger King France® (et c'est vraiment une excellente nouvelle !)

Quand le roi du burger s'associe à un grand chef français, ça donne les « Masters du Chef », disponibles dans tous nos restaurants du 13 juin au 31 juillet prochains ! De nouveaux burgers savoureux alliant le mythique goût du grillé à la flamme à la créativité du chef Michel Sarran rejoignent notre gamme Masters. Un chef étoilé qui signe un burger ? Une véritable première pour le secteur de la restauration rapide !



Qui de mieux qu'une étoile pour faire briller la flamme ?

Pour la toute première fois en France, un acteur de la restauration rapide s'associe à un chef étoilé pour imaginer de nouvelles recettes de burgers : les « Masters du chef ». Du 13 juin au 31 juillet, nos brigades d'équipiers vous proposeront des recettes dignes des grands restaurants. Et franchement, on aurait tort de s'en priver !

Ces Masters du Chef viennent compléter notre gamme gourmet en proposant une nouvelle expérience pour tous les amateurs du grillé à la flamme. Pour mettre en valeur nos bons produits et en faire de délicieuses recettes accessibles, qui de mieux qu'un grand chef étoilé comme Michel Sarran ? Quand l'étoile se frotte à la flamme, on obtient des saveurs estivales sublimes par des ingrédients de qualité supérieure.

« J'ai pris beaucoup de plaisir à travailler avec Burger King, même s'ils ont été intraitables... La campagne de communication joue sur mon exigence, mais ils ne sont pas en reste, ça ne plaisante pas avec les burgers chez eux ! On a mis en commun nos expertises pour créer 3 burgers différents et aux personnalités très marquées ! J'espère que ces Masters du chef vont plaire aux clients, en tout cas on a tout fait pour qu'ils soient à la hauteur ! » explique le chef étoilé Michel Sarran.

Une nouvelle gamme de burgers ? Oui chef !

Au menu, 3 burgers inédits et imaginés avec le chef étoilé : le Master Sarran Mozzarella, le Master Sarran Chèvre et le Master Sarran Poulet.

Leur point commun ? Des ingrédients frais et délicieux : Mozzarella Fior di Latte ou chèvre fondant, 15 feuilles de roquette (et pas 16, le chef insiste !), tomates fraîches et oignons frits. L'ensemble est sublimé par un duo de sauces, l'une aux olives noires, au thym et aux tomates séchées, l'autre au basilic et au parmesan. Et cerise sur le burger avec le choix entre 150 grammes de viande française ou un poulet 100% issu de filet, ultra croustillant. Le tout dans un pain brioché aux graines à base de farine française, imaginé en exclusivité pour le chef.

« Chez Burger King, on est super fiers de continuer à développer notre gamme Masters, et encore plus avec des recettes inédites imaginées par Michel Sarran ! Pouvoir proposer des burgers de chef étoilé à un prix accessible pendant plus d'un mois dans toute la France est une façon pour nous de toujours remettre le plaisir au cœur de nos restaurants, et ce, notamment en période d'inflation », explique Timothée Loizeau, Directeur Marketing de Burger King France®.

| À PROPOS DE BURGER KING®

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 :

