

ACTUS / ENTREPRISE

Nouveaux points de vente, lancement de la commande en ligne, salon de la franchise...

Les Burgers de Lucien accélèrent leur développement !

En septembre dernier, la famille Heullant lançait « Les Burgers de Lucien », sa nouvelle marque de burgers premium .

Nouveaux points de vente, lancement de la commande en ligne, participation au salon de la franchise en mars prochain ... la nouvelle enseigne avec son concept clé en main accélère son développement dans l'hexagone .

2023 commence bien pour « Les Burgers de Lucien » ...

Les Burgers de Lucien, un réseau en plein essor



Cuisine authentique, produits frais et locaux, fabrication artisanale... Les Burgers de Lucien qui allient recettes traditionnelles et savoir-faire à la Française, viennent sublimer le Burger, la célèbre spécialité américaine. Après avoir ouvert ses premiers points de vente en Île -de-France et Haut-de- France, l'enseigne de restauration à emporter se déploie sur le territoire national (Île-de-France, Grand-Est, Bourgogne-Franche-Comté, Centre-Val-de-Loire, Auvergne-Rhône-Alpes et Nouvelle Aquitaine) **avec l'ouverture de 10 nouveaux kiosques en réseau :**

- Janvier - Wilwisheim (67),
- Février - Couilly Pont aux Dames (77) et Publier (74),
- Avril - Sarguemine(57), Bernolsheim (67), Sept sors et Fontenay Tresigny (77),
- Mai - Charité sur Loire (58), Amboise (37),
- Juin - Brive (19).

Côté web, l'enseigne élargie son offre de services et propose désormais à ses clients la commande en ligne pour l'ensemble de ses kiosques. Cette nouvelle option vient faciliter et accélérer la prise de commande sans avoir à bouger de chez soi.

Rendez-vous sur le site internet : <https://www.lesburgersdelucien.com/carte-des-burgers/>

Les Burgers de Lucien au Salon Franchise Expo Paris en mars 2023

Les Burgers de Lucien seront présents lors de 41ème édition du Salon Franchise Expo Paris qui se déroulera du 19 au 22 mars prochains - stand J100 - K101 - Hall 1, Paris Expo Porte de Versailles.

Loin de la franchise traditionnelle, l'enseigne les Burgers de Lucien est **le seul exposant à proposer un concept clé en main** comprenant un kiosque aménagé (construit en France), les matières premières (française), une formation, un accompagnement... **et le seul exposant à proposer à l'entrepreneur d'exploiter directement son point de vente en toute indépendance, sans**

royalties, sans droit d'entrée ni redevance publicitaire . Seul engagement : commander les ingrédients de la « marque », gage de son savoir-faire et garantie de qualité.



Les Burgers de Lucien c'est quoi ?

Les Burgers de Lucien c'est avant tout une histoire de famille, celle de la famille Heullant, Murielle, Marc et leurs enfants et conjoints, Laure & Arnaud et Jérémy & Laurie.

La jeune enseigne propose une offre de restauration « Take Away » de burgers made in France confectionnés à base d'ingrédients frais et rigoureusement sélectionnés auprès de producteurs locaux reconnus pour leur savoir-faire. Pain façonné à la main, bœufs Salers/Angus, frites fraîches... les Burgers de Lucien font la part belle aux produits de notre beau terroir.

Proposant un menu unique, Les Burgers de Lucien offrent la possibilité à chaque exploitant de mettre à l'honneur les produits locaux autour de deux recettes personnalisées. Le client devra compter 8,90€ pour déguster le burger seul et environ 11,90€ pour un menu (un accompagnement et une boisson).

Les Burgers de Lucien ont vocation à se déployer sur l'ensemble de l'hexagone et visent les 30 points de vente d'ici la fin de l'année de 2023 pour un CA prévisionnel 6 000 000€ HT pour l'ensemble du réseau.