

ENTREPRISE / NOUVEAUTÉ**Les Burgers de Lucien,
le nouveau concept clé en main de burger premium**

Après le succès des Kiosques à Pizzas, une affaire qu'elle a cofondé en 2004, la famille Heullant s'attaque en cette année 2022 au marché du burger en créant les « Burgers de Lucien », une nouvelle offre de restauration à emporter autour du sandwich star, devenu un incontournable de notre gastronomie .
Cuisine authentique, produits frais et locaux, fabrication artisanale ... la nouvelle enseigne vient révolutionner le monde du burger à la française et entend bien conquérir l'hexagone avec son concept clé en main .

Les Burgers de Lucien, le terroir au cœur du concept

Alliant recettes traditionnelles et savoir-faire à la Française, les Burgers de Lucien met à l'honneur la spécialité américaine par excellence, le burger.

La nouvelle enseigne de restauration « Take away » propose des sandwiches premiums confectionnés avec des ingrédients frais, rigoureusement sélectionnés auprès de producteurs locaux reconnus pour la qualité de leurs produits.

De la viande à la sauce en passant par le pain, le fromage et les frites, Les Burgers de Lucien fait la part belle aux produits du terroir français.

L'enseigne qui a vocation à se déployer à l'échelle nationale propose un menu unique pour assurer au consommateur authenticité, fraîcheur et traçabilité de tous les ingrédients. Afin de valoriser les spécialités régionales et les artisans du coin, Les Burgers de Lucien encourage chaque exploitant à proposer deux recettes personnalisées et à promouvoir des produits locaux.

Côté tarif, le client devra compter 8,90€ pour le burger seul et environ 11,90€ pour le menu (avec un accompagnement et une boisson).

Les Burgers de Lucien, le nouveau réseau français du burger à emporter

Imaginé par les cofondateurs mêmes des Kiosques à Pizzas, les Burgers de Lucien c'est avant tout une affaire familiale, celle de Murielle Marc et de leurs enfants et conjoints, Laure & Arnaud et Jérémy & Laurie. Un nouveau projet alliant la passion d'entreprendre à celle du bien manger, fondé sur un modèle économique qui permet à l'exploitant de développer son affaire moyennant un faible apport personnel.

L'enseigne propose un concept clé en main comprenant un kiosque aménagé (construit en France), les matières premières (française), une formation, un accompagnement... qui permet à l'entrepreneur d'exploiter directement son point de vente en toute indépendance, sans royalties, sans droit d'entrée ni redevance publicitaire. Un seul engagement : commander les ingrédients de Lucien, gage du savoir-faire de la marque et de la qualité de ses burgers. Artisanat, authenticité, tradition... sont autant de valeurs et d'engagements poursuivis par la famille, traduisant sa volonté de déployer le burger Premium au-delà des frontières des grandes villes et sur l'ensemble du territoire national en mettant au cœur de son concept le meilleur du terroir. Une recette qui fait déjà la réussite de la marque.

Après avoir développé un réseau national de 500 points de vente en France avec les Kiosques à Pizzas, les cofondateurs des Burgers de Lucien entendent bien relever ce nouveau défi. L'entreprise qui compte déjà 3 kiosques (Rebais 77, Charly Sur Marne 02 et Château Thierry 02) vise les 30 points de vente d'ici fin 2023 pour atteindre la barre des 100 fin 2027 pour un CA prévisionnel de 250 000 € / point de vente.

