

# LA PATATERIE RESTAURANT

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
juin 2021

## Dans les coulisses des réouvertures...

LA PATATERIE continue de miser sur la qualité de son offre et fait le plein de nouveautés pour sa carte été !

Elle a été annoncée avec l'arrivée de l'été. La date des réouvertures des salles de restaurants est fixée au 9 juin 2021.

Mais la vie des restaurateurs ne s'est pas arrêtée pour autant pendant cette longue période de fermeture. Certains des franchisés ont rouvert leurs terrasses le 19 mai dernier, mais avant cela, **derrière les portes fermées de ses établissements, les équipes de LA PATATERIE se sont affairées et ont préparé le retour des beaux jours, avec une nouvelle carte estivale simplifiée et premiumisée, fin prête pour les réouvertures tant attendues du 9 juin.**



Afin de garantir une expérience client exemplaire en termes de **sécurité, d'exécution et de qualité de service**, la carte été 2021 de LA PATATERIE proposera :

- **une offre qualitative répondant aux attentes actuelles des consommateurs** (viande française 100% racée. (charolais et limousin), produits locaux, offre Burgers et Bowls, recettes végétariennes, etc.),
- **des recettes modernes et innovantes autour de l'ingrédient signature, la pomme de terre,**
- **une formule multicanale avec la VAE et le Click & Collect** (Uber Eats, Click Eat, Deliveroo).





**Avec la perspective de jours meilleurs, LA PATATERIE met l'eau à la bouche avec sa nouvelle carte estivale !**

Au menu cet été :

Pour LA PATATERIE, cette reprise, portée par la nouvelle carte été 2021, est marquée par des enjeux stratégiques forts suite à la tourmente de la Covid-19.

Dès les réouvertures de ses restaurants, il s'agira pour l'ensemble du réseau :

- **de répondre à une demande forte et à un changement de mode de consommation** accentué par le contexte sanitaire, via la mise en place d'une offre en VAE et Click & Collect ;
- **de fidéliser et étoffer sa clientèle** pour poursuivre son développement et augmenter son CA ;
- **de proposer une offre toujours plus qualitative.**

- **des recettes modernes et faites maison** : des burgers, des bowls, une offre 'After Work' avec un plus large choix de planches à partager et une diversification de la carte des bières (Bête, Desperados, Mort Subite, India Pale Ale comptent parmi les nouvelles références) ;
- **des nouvelles créations autour du produit phare de l'enseigne**, comme les gaufres de pommes de terre fourrées, la poutine, les patata pizza, le patata burrito, et le potato bun réalisé avec de la féculé de pomme de terre pour les burgers ;
- **6 nouvelles recettes de desserts bien frais** (la Coupe La Pataterie, la Timbale cheesecake, le Crumble aux nectarines blanches, la Tarte meringuée spéculoos, le Festival de mini-desserts à partager, et le Patata Café), **et la remise à la carte de certains incontournables de la saison estivale**, tels que la Coupe citron meringuée, la Timbale estivale aux nectarines, la fondue de fruits, et des tas d'autres gourmandises !

#### À PROPOS DU GROUPE LA PATATERIE

LA PATATERIE, c'est avant tout la valorisation du métier de « restaurateurs Patatiers » : l'enseigne privilégie les partenariats durables avec les producteurs locaux, artisans et PME, qui font vivre l'excellence des territoires français. Ainsi, plus de 70% des produits de l'enseigne proviennent des filières agricoles françaises, véritable marque de fabrique de La Pataterie. Fondé en 1996, le réseau est très largement implanté avec 92 restaurants en France et 2 en Belgique et compte près de 1 000 salariés. En 2019, le groupe réalise un chiffre d'affaires de 68,2 M€ HT sur la France avec plus de 4 130 000 repas servis.

Plus d'informations sur le site internet [www.lapataterie.fr](http://www.lapataterie.fr)

#### CONTACT PRESSE Agence Abrasive

Marie Dubreuil • Karine Michaud  
marie@abrasive.fr • contact@abrasive.fr  
04.26.02.92.32 • 06 50 61 06 64