

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
Paris, le 19 octobre 2026

## **FIVE GUYS FRANCE ACCUEILLE LA BIÈRE NINKASI DANS SES RESTAURANTS**

*Alors qu'elle fête ses dix ans en France, l'enseigne Five Guys référence la Ninkasi Blonde, brassée par une brasserie française indépendante et engagée.*

Chez Five Guys, la carte est fidèle à des fondamentaux : des produits frais, un savoir-faire sans détour et de la transparence. Les nouveautés y sont rares, ce qui donne tout son sens à cette annonce. **À partir du 20 octobre, la Ninkasi Blonde rejoint les restaurants Five Guys en France.** Pour l'enseigne, **c'est un nouveau produit, brassé en France, qui s'inscrit dans son attachement aux produits locaux.**

### **Five Guys : des fondamentaux qui ne changent pas**

Implantée en France depuis 2016, Five Guys a bâti sa réputation sur un artisanat pensé à grande échelle. La viande est saisie à la commande, les frites sont préparées chaque matin et la cuisine est ouverte. Les clients composent leur burger parmi 15 toppings au choix, soit plus de 250 000 combinaisons. La traçabilité est affichée : la ferme et la région des pommes de terre sont inscrites chaque matin dans les restaurants. Cette exigence guide chaque référencement de l'enseigne, et la bière n'y fait pas exception.

### **Une bière blonde primée, inspirée des traditions tchèques**

Avec ses 4 % vol., la Ninkasi Blonde s'inspire des célèbres blondes de République tchèque, réputées pour leur équilibre. Elle allie la fraîcheur du houblon à la douceur des céréales, pour une bière légère et facile à apprécier. Son secret ? Un trio de houblons : deux variétés tchèques, le Saaz et le Sladek, et une américaine, le Chinook. Ensemble, ils lui donnent des notes fruitées et une amertume tout en finesse. Les malts complètent le tableau avec une délicate touche de miel.

Récompensée à trois reprises aux World Beer Awards, où elle a été élue Meilleure Pilsner de France en 2021, 2024 et 2025, la Ninkasi Blonde sera proposée en bouteille de 33 cl. Légère et désaltérante, elle vient accompagner la cuisine généreuse de l'enseigne.

### **Une brasserie française, indépendante et engagée**

Née à Lyon en 1997, Ninkasi est pionnière de la bière artisanale en France. Son nom est celui de la déesse sumérienne de la bière. Ses bières sont brassées à Tarare, dans le Rhône. Entreprise à mission depuis juin 2025, Ninkasi fait évaluer l'ensemble de sa gamme de bières par le Planet-Score®, dont le résultat figure sur l'étiquette environnementale. La Ninkasi Blonde affiche d'ailleurs un Planet-Score® B.

### **Un partenariat qui s'est imposé comme une évidence**

Cette bière a aussi été choisie pour sa cohérence avec la cuisine de l'enseigne. Sa fraîcheur, sa vivacité et ses notes fruitées sont proposées en accompagnement d'une cuisine généreuse. Ce rapprochement repose sur des critères importants pour Five Guys :

- une bière brassée en France, en cohérence avec la place accordée aux produits locaux ;
- une brasserie française et indépendante, pionnière de la bière artisanale ;
- une démarche environnementale mesurée et visible sur le produit.

*« Chez Five Guys, nous restons fidèles à nos fondamentaux : des produits frais, un savoir-faire sans détour et de la transparence. Les nouveautés sont rares, et celle-ci s'est imposée comme une évidence : une bière brassée en France, par une brasserie indépendante et engagée. »* **Kaïss El Madi, Directeur Général Five Guys France et Allemagne**

*« Nous sommes très heureux que notre bière puisse être découverte par les clients de l'enseigne Five Guys, très présente en Île-de-France, où Ninkasi n'a pas d'établissement. Ce partenariat a été mûrement réfléchi, et il est apparu comme une évidence. »* **Christophe Fargier, Président-Fondateur de Ninkasi**

La Ninkasi Blonde sera disponible dans l'ensemble des restaurants Five Guys en France à partir du 20 octobre 2026.

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**

#### **À propos de Five Guys**

Née aux États-Unis, l'enseigne Five Guys est implantée en France depuis 2016, avec une première ouverture à Bercy Village, suivie du restaurant des Champs-Élysées, le plus grand de l'enseigne au monde. Elle y défend une philosophie fondée sur la générosité, la transparence et le contact humain : viande saisie à la commande, frites fraîches préparées chaque matin et cuisine ouverte. Chaque client compose son burger parmi 15 toppings offerts, soit plus de 250 000 combinaisons possibles. Le réseau compte aujourd'hui 42 restaurants en France. Plus d'informations : <https://www.fiveguys.fr/>

#### **À propos de Ninkasi**

Le concept Ninkasi : bière, burger & musique !

Précurseur dans le domaine de la craft bière, l'entreprise est créée en 1997 par son actuel dirigeant Christophe Fargier. Aujourd'hui, Ninkasi c'est l'alchimie entre la production de bières & spiritueux craft de qualité, une offre de restauration gourmande et responsable ainsi qu'une réelle démarche culturelle autour de la musique, le tout dans 26 lieux de vie chaleureux et conviviaux.

Le Groupe Ninkasi réunit aujourd'hui 200 salariés et réalise 23 millions d'€ de CA en 2025.

[www.ninkasi.fr](http://www.ninkasi.fr)