



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Manhattn's Burgers s'installe dans l'ancien Gibert Jeune et dévoile le Gibert Cheese

Après Montorgueil et Beaubourg, l'enseigne belge de fast-casual premium ouvre son troisième restaurant parisien au cœur de Saint-Michel

2 M€ INVESTIS – 360 M² – 18 EMPLOIS CRÉÉS – 3 RESTAURANTS À PARIS

Paris, le 8 septembre 2026 – Un nouveau chapitre s'écrit au 10 place Saint-Michel. Le 2 octobre prochain, **Manhattn's Burgers** ouvrira son troisième restaurant parisien dans l'ancien emplacement de **Gibert Jeune**, l'une des adresses emblématiques du Quartier latin. Sur plus de **360 m²**, l'enseigne belge déploie son univers new-yorkais avec une particularité : pour cette nouvelle adresse, elle a imaginé une recette directement inspirée de l'histoire du lieu. Son nom : **le Gibert Cheese**.

Quand l'histoire d'un lieu inspire une recette

Les célèbres façades jaunes de Gibert Jeune ont marqué le paysage de Saint-Michel pendant des générations. Pour son arrivée dans le quartier, Manhattn's Burgers a choisi de faire vivre cette histoire à sa manière. Le chef et cofondateur **Philippe Vandermeulen** a ainsi imaginé le **Gibert Cheese**, une création disponible exclusivement dans le restaurant de Saint-Michel.

Il s'agit de la première recette Manhattn's pensée spécifiquement autour de l'histoire d'une adresse parisienne. « *Gibert Jeune fait partie de l'histoire de ce bâtiment et du quartier. Le Gibert Cheese est notre petit hommage à cette histoire. Cela reste pleinement un burger Manhattn's, mais un burger qui ne pouvait véritablement naître qu'ici.* » Philippe Vandermeulen, cofondateur de Manhattn's Burgers. Une façon pour l'enseigne de faire de **l'ancrage local un nouvel ingrédient de sa cuisine**, dans un marché du burger où la différenciation ne passe plus uniquement par la recette mais aussi par l'identité du lieu.

Le produit comme signature

Depuis sa création en Belgique en 2014, Manhattn's Burgers revendique un positionnement **fast-casual premium**, à mi-chemin entre restauration rapide et restauration traditionnelle. L'enseigne travaille un **bœuf Irish Angus 100 % nourri à l'herbe**, avec des steaks **grillés à la flamme**, et non smashés, pour préserver leur jutosité et développer les notes grillées.

Les burgers sont servis dans des **buns briochés fraîchement cuits**, accompagnés de sauces maison. La carte fait voyager le burger à travers différentes influences, de l'**Empire Cheeseburger** au **K-Town Cheeseburger au kimchi**, en passant par le **Paname Cheeseburger au Reblochon AOP**. L'offre comprend également des burgers au poulet grillé à la flamme, une proposition végétarienne et des accompagnements comme les **French Fries fraîches cuites deux fois** ou les **Parmesan Truffle Fries**.

Un flagship de 360 m² au cœur de Saint-Michel

Avec cette nouvelle adresse, Manhattn's Burgers signe son plus important déploiement parisien à ce jour. 2 millions d'euros sont investis dans le restaurant et 18 emplois sont créés pour accompagner son ouverture. Le décor reprend les codes de l'enseigne – briques rouges, néons, street art et références à Broadway – tout en s'inscrivant dans l'identité particulière du Quartier latin. Une offre étudiante exclusive sera proposée dans cette adresse, qui sera ouverte 7 jours sur 7, de 11h30 à 22h30/23h.

Paris, troisième étape avant d'accélérer en France

Après Montargueil et Beaubourg, Saint-Michel porte à trois le nombre de restaurants parisiens de Manhattn's Burgers. Implantée en France depuis 2022, l'enseigne compte aujourd'hui 13 restaurants et a réalisé 20 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2025, en croissance de 15 %.

La France représente déjà 30 % de l'activité du groupe.

Manhattn's Burgers prévoit deux nouvelles ouvertures en France en 2027 et vise 10 à 15 restaurants dans l'Hexagone à horizon 3 à 5 ans, avec des implantations notamment recherchées en grande région parisienne, en PACA, autour de Lyon, Bordeaux/Toulouse et dans le Grand Est. À terme, l'enseigne ambitionne d'atteindre 50 restaurants en Belgique, France, Pays-Bas et Allemagne d'ici 2029.

De Bruxelles à Manhattan... puis Paris

Manhattn's Burgers est né de l'histoire personnelle des frères **Jérôme et Philippe Vandermeulen**. Avant de créer l'enseigne, Jérôme passe deux ans à Manhattan, où il vend des gaufres belges et découvre la culture food new-yorkaise. De retour en Belgique, il s'associe à son frère Philippe, chef de formation diplômé de l'école hôtelière Spermalie de Bruges. Ils

ouvrent leur premier restaurant à Bruxelles en **2014**, avant de développer progressivement Manhattn's Burgers en Belgique puis à l'international.

En France depuis 2022, l'enseigne poursuit aujourd'hui son développement avec une conviction : **faire du burger un terrain d'expression culinaire, sans renoncer à la rapidité du fast-casual.**

MANHATTN'S BURGERS EN CHIFFRES

20 M€ de chiffre d'affaires en 2025
+15 % de croissance en 2025
13 restaurants au total
3 restaurants à Paris
30 % de l'activité générée en France
2 M€ investis à Saint-Michel
18 emplois créés
2 ouvertures prévues en France en 2027
10 à 15 restaurants visés en France à horizon 3 à 5 ans
50 restaurants visés d'ici 2029

À PROPOS DE MANHATTN'S BURGERS

Fondé en Belgique en 2014 par les frères **Jérôme et Philippe Vandermeulen**, Manhattn's Burgers est un concept de restauration fast-casual premium inspiré par l'énergie et la culture culinaire de New York. L'enseigne propose des burgers grillés à la flamme préparés à partir d'ingrédients premium, accompagnés de frites fraîches, sauces maison, boissons artisanales et créations temporaires. Après son développement en Belgique, Manhattn's Burgers s'est implanté en France en 2022 et poursuit aujourd'hui son développement à Paris et à l'international. L'enseigne compte aujourd'hui **13 restaurants** et vise **50 établissements d'ici 2029** en Belgique, France, Pays-Bas et Allemagne.