



LA BRIGADE



20ème restaurant - 28 M€ de chiffre d'affaires (prévisionnel 2026)

La Brigade, le bistro carnivore qui séduit les français, mise sur le bon produit, bien sourcé et au prix juste.

De foodtruck lancé en 2013 à un réseau de 20 restaurants, La Brigade poursuit son développement et confirme le succès de son concept 100% carnivore. Fondée par Tristan Cléménçon et Edouard Katz, l'enseigne a réalisé 18,2 M€ de chiffre d'affaires HT en 2025 (et vise 28 M€ de chiffre d'affaires sous enseigne en 2026) et servi près de 874 000 couverts. Avec 11 établissements en propre et 9 franchisés, elle accélère désormais son maillage national et vise 7 à 10 ouvertures par an, tout en conservant les fondamentaux qui font son identité depuis ses débuts : une viande sourcée, cuite minute et servie en fines tranches, accompagnée de frites maison.

Les Français mangent toujours de la viande, mais veulent mieux la choisir

En 2025, la consommation globale de viande a progressé de 1,3 % en France, après +2,3 % en 2024. Dans le même temps, les importations représentent désormais 35 % de la consommation française. Si les habitudes évoluent, les Français continuent donc de consommer de la viande, avec une attention croissante portée à son origine et à sa qualité.

Avec 88,5 kg de viande consommés en moyenne par habitant en 2024, la France reste un marché important.

Dans ce contexte, La Brigade fait le choix de placer la viande et sa qualité au cœur de son offre. L'enseigne porte une attention particulière à la sélection de ses viandes et à leur sourcing, avec une exigence constante sur la qualité et le goût. Bœuf haché français pour le tartare, bavette issue de race Angus, canard sourcé auprès de la Maison Rougié ou encore saucisse de Montbéliard IGP : La Brigade sélectionne ses viandes avec une ambition simple, démocratiser une viande bien choisie et bien cuisinée, au prix juste. Une exigence que l'enseigne applique également à ses accompagnements, à commencer par ses frites préparées chaque jour à partir de pommes de terre Agria issues de fermes d'Île-de-France et de Picardie. L'objectif : continuer à proposer une expérience accessible tout en valorisant davantage l'origine et la qualité des produits.

Cet engagement intervient toutefois dans un contexte économique exigeant. En deux ans, le prix de la viande a augmenté de 15 à 20 %, avant une période de stabilisation plus récente. Pour La Brigade, l'enjeu est donc de maintenir cette exigence sur le produit tout en préservant l'accessibilité de son offre.



« Aujourd'hui, notre ambition est de continuer à démocratiser une viande de qualité tout en faisant évoluer notre offre et en la premiumisant. Cela passe par un sourcing toujours plus exigeant, une attention particulière portée au produit et une expérience plus aboutie » explique Édouard Katz, co-fondateur La Brigade.

La Brigade change d'échelle

La Brigade franchit, aujourd'hui, une nouvelle étape avec l'ouverture de son 20^e restaurant à Vélizy 2, en franchise avec le groupe Kristy, fondé et dirigé par Thierry et Christelle Amichaud, aux côtés de Jérémie Amiel. Déjà à la tête d'une dizaine d'établissements sous différentes enseignes, notamment Berliner, Waffle et Columbus Café, le groupe poursuit ainsi son développement avec cette nouvelle adresse La Brigade Implanté au sein de l'un des pôles commerciaux majeurs de l'Ouest parisien, ce nouvel établissement bénéficie d'un emplacement de choix et proposera 140 places assises, faisant de cette ouverture un nouveau format significatif pour l'enseigne.

Avec ce nouveau cap, La Brigade réaffirme les fondamentaux de son concept pour proposer un univers chaleureux, au décor graphique et coloré, où le service à table prend une place centrale. L'enseigne revendique ainsi un équilibre singulier entre les codes du restaurant traditionnel et ceux d'un restaurant rapide, avec notamment une façon de déguster les viandes slicées directement dans une barquette, à l'aide d'une pince en bambou. Chaque restaurant, à la décoration unique, est ainsi pensé comme un lieu où l'on vient autant pour partager un bon repas que pour profiter d'un véritable moment de convivialité.

La Brigade compte désormais 11 établissements en propre et 9 franchisés. En 2025, le réseau a réalisé 18,2 M€ de chiffre d'affaires HT, avec un CA moyen de 2,7 M€ HT pour ses grands restaurants L'enseigne a servi 850 000 couverts en 2025, pour un ticket moyen de 21 € HT. À date en 2026, elle compte déjà 777 000 couverts servis.

Après 8 ouvertures prévues en 2026, cinq nouvelles implantations sont déjà programmées : Strasbourg en décembre 2026, Villeneuve-d'Ascq en février 2027, Aix-en-Provence en avril, Nice en juin et Lyon Écully en septembre.

Le cap des 20 restaurants marque ainsi une nouvelle étape pour La Brigade : accélérer son développement tout en conservant le modèle et les fondamentaux qui ont construit son succès depuis 2013.



À propos de la Brigade :

Créée en 2013 par Tristan Cléménçon et Edouard Katz, La Brigade est née d'une rencontre autour d'une partie de poker et d'une même envie d'entreprendre. Après quatre années à sillonner les routes en foodtruck, les deux fondateurs ouvrent leur premier restaurant à Paris Oberkampf. Le concept revisite le traditionnel steak-frites à la française dans une version street food : des viandes sourcedées cuites minute et servies en fines tranches, accompagnées de frites maison et de sauces créatives.

Avec 20 restaurants en France, La Brigade développe aujourd'hui un réseau hybride en propre et en franchise et poursuit son ambition de déploiement national.

