

Alerte Barbak Lover's ! La Brigade débarque à Angers

Depuis 2013, La Brigade régale les barbak lovers avec un concept unique de bistro sur mesure adapté aux nouveaux modes de consommation: des viandes de qualité cuites minute, servies en fines tranches dans une barquette, accompagnées de frites maison et de sauces créatives, à déguster avec sa célèbre pince en bambou. Après avoir conquis Paris et l'Île-de-France puis Plan-de-Campagne (13), Cagnes-sur-Mer (06) et Toulouse (31) avec ses 13 restaurants, l'enseigne a posé ses valises à Angers pour le plus grand plaisir des carnivores urbains.

Depuis décembre 2025, La Brigade s'est installée en plein centre-ville d'Angers, au 5 place Mondain Chanlouineau, dans un restaurant de 70 m² offrant 40 places assises en intérieur et 40 également en terrasse. Fidèle à l'ADN de l'enseigne, ce nouvel établissement propose une immersion totale dans l'univers de La Brigade : un lieu convivial et urbain, pensé comme un véritable repaire des barbak lovers, sublimé par une fresque murale unique du street artist Zics, figure de l'univers graphique de La Brigade.

De consultant à brigadier : le pari de cet entrepreneur angevin

Derrière l'ouverture de La Brigade Angers se dessine un parcours entrepreneurial singulier, porté par David Ravazé, franchisé du restaurant. Consultant aguerri, il a d'abord accompagné l'enseigne dans la structuration de son réseau de franchise, en contribuant activement à la construction et à la solidité de son modèle.

Plongé au cœur des coulisses de La Brigade, David Ravazé développe rapidement un véritable coup de cœur pour le concept, ses valeurs et son potentiel de développement. Une fois sa mission achevée, leurs chemins se séparent... jusqu'à ce qu'une opportunité d'implantation à Angers se présente. Une discussion suffit alors pour transformer l'évidence en projet concret : celui qui avait participé à bâtir la franchise en devient aujourd'hui l'un de ses ambassadeurs, en ouvrant son propre restaurant.



«C'est une aventure qui incarne pleinement l'ADN de La Brigade : la plus belle preuve de confiance envers un concept, c'est de choisir d'en faire partie.» explique Édouard Katz, co-fondateur de l'enseigne.

La Brigade : le fameux steak-frites revisité en version bistrot sur mesure



Créée en 2013 par Tristan Cléménçon et Edouard Katz, La Brigade revisite un grand classique de la gastronomie française – le steak-frites – **dans un format moderne, généreux et accessible**, pensé pour s'adapter aux nouveaux modes de consommation.

Au menu, **des viandes fraîches et sourcées, cuites minute** (onglet de bœuf, bavette d'Aloyau Angus, filet de poulet pané, saucisse de Montbéliard, magret de canard ou encore Suprême Végétal), **servies en fines tranches dans une barquette**. Le tout accompagné de **frites maison** et de **saucés créatives**, à déguster avec une pince en bambou, signature ludique de l'enseigne.

La Brigade s'affirme aujourd'hui comme **un bistrot contemporain sur mesure**, où chacun compose son assiette à l'infini, à savourer **sur place, à emporter ou en livraison**, sans compromis sur la qualité ni l'expérience.

Après ses débuts en foodtruck, La Brigade a ouvert son premier restaurant à Paris Oberkampf avant de se développer dans plusieurs villes françaises. Aujourd'hui, l'enseigne poursuit son expansion à travers un modèle hybride mêlant succursales et franchises.



La Brigade Angers

5 place Mondain Chanlouineau, 49100 Angers

Lundi au jeudi : 11h30 – 14h30 / 18h30 – 22h00

Vendredi au dimanche : 11h30 – 22h30

À propos de la Brigade :

Crée en 2013 par Tristan Cléménçon et Edouard Katz, La Brigade est le premier concept de bistrot sur mesure (plats personnalisables à l'infini) adapté aux nouveaux modes de consommation avec une expérience sur place mais également disponible à emporter ou en livraison. Au menu : de tendres et savoureuses viandes sourcées cuites minute, servies en fines tranches dans une barquette et accompagnées de frites maison et de sauces créatives (à déguster avec une pince en bambou : pratique et ludique !) Après 4 années à sillonner les routes à bord de leur foodtruck, le premier restaurant ouvre ses portes à Paris Oberkampf. Avec maintenant 13 restaurants en France, La Brigade veut intensifier son maillage du territoire avec un développement hybride en propre et en franchise.

