



Franchise Expo 2026 - Stand V130 - W131

# La Brigade : Un premier franchisé performant et des perspectives de développement précises pour 2026

Depuis 2013, La Brigade régale les barbak lovers avec son concept unique : des viandes de qualité cuites minute, servies en fines tranches dans une barquette avec frites maison et sauces créatives (à déguster à la pince en bambou !). Après avoir conquis Paris et l'Île-de-France, l'enseigne a amorcé son développement en franchise en 2023.

Deux ans après le lancement de son modèle de franchise et 10 restaurants au compteur, La Brigade confirme la solidité de son concept et présente une croissance exemplaire. Portée par un démarrage record de sa première franchise à Cagnes-sur-Mer, l'enseigne prépare désormais une accélération progressive de son déploiement national.

## Une première franchise au succès fulgurant!

Ouverte en avril 2025, la première franchise incarne la réussite du modèle. Aux commandes, Léo Willefert, un barbak lover passionné qui a gravi tous les échelons depuis 2017 au sein du groupe, de directeur de restaurant à directeur des opérations, avant de se lancer dans l'aventure en tant que franchisé. Une trajectoire exemplaire, à l'image de la culture interne de La Brigade, fondée sur la transmission et l'esprit d'équipe.

Après six mois d'activité, ce premier restaurant franchisé affiche déjà 1,22 M€ de chiffre d'affaires HT (le prévisionnel fixé pour une première année complète !), 55 000 couverts servis et 20 tonnes de pommes de terre lavées et coupées pour des frites 100 % maison.



Une première étape franchie avec succès qui annonce de belles perspectives de développement en franchise pour le réseau. La Brigade prévoit plusieurs ouvertures en franchise d'ici fin 2025 (Toulouse, Angers, Lyon, Brest...) et vise 20 établissements à fin 2026.



«Avant de multiplier les ouvertures, nous avons souhaité prendre le temps de bien accompagner nos premiers franchisés. Ce choix nous permet aujourd'hui de construire un réseau solide et durable.» explique Tristan Clémençon, co-fondateur de La Brigade Les zones d'implantation prioritaires du réseau sont les grandes villes de plus de 100K habitants. Pour rejoindre les Brigadiers, les conditions d'entrée sont les suivantes : un droit d'entrée de 40 K€, des redevances de 6,5%, un apport de 200 K€. En fonction de la surface de l'établissement, le chiffre d'affaires envisagé d'une unité franchisée à N+2 se situe entre 1,2 et 3 M€.

### Croissance toujours positive, une réussite à contre-courant du secteur

Le pionnier de la street food carnivore poursuit sa croissance sur un marché de la restauration pourtant sous tension, confirmant la pertinence de son offre culinaire innovante, de son modèle et la force de sa marque. Lauréate du Trophée "Révélation de la Franchise 2025", La Brigade s'impose donc comme l'acteur incontournable dans l'univers du snacking.

Avec un premier trimestre 2025 très positif, les roi de la Barbak affichent ainsi une hausse de +27 % du chiffre d'affaires (+14,2 % à périmètre constant), un ticket moyen de 20€ HT (+2,2%) et 400 000 couverts servis (+24%).

Son tout nouveau restaurant de 272 m², le plus grand restaurant du réseau, situé à Plan-de-Campagne (13), ouvert en juillet, a signé un démarrage exceptionnel avec 270 K€ de CA HT dès le premier mois.



# Et 2025, en chiffres?

- 2 ouvertures de restaurant : Cagnes-sur-Mer (1ère franchise) et Plan-de-Campagne
- 180 brigadiers
  - **700 tonnes** de pommes de terre Agria picardes transformées en frites maison
  - **375 000 couverts** servis au 1<sup>er</sup> semestre 2025
- 1,7 M€ levés auprès de nos barbaktionnaires
- 7,2 M€ de CA HT sur le 1er semestre 2025 soit une croissance de 14 % vs N-1 à périmètre constant
- 100 M vues sur les réseaux sociaux en 2025 soit 5 fois plus qu'en 2024 soit 5 fois plus qu'en 2023

#### À propos de la Brigade :

Crée en 2013 par Tristan Clémençon et Edouard Katz, La Brigade est le premier concept de Street Food carnivore en France. 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 11 restaurants en France, La Brigade veut intensifier son maillage du territoire avec un développement hybride en propre et en franchise.

