

Burger King France fait fondre les régions et renforce son engagement en faveur des filières françaises



Du 17 février au 30 mars 2026, Burger King France met à l'honneur les terroirs français avec la nouvelle édition des « Masters des Régions » et deux recettes de frites inédites. À travers cette opération, l'enseigne confirme sa volonté de valoriser les terroirs français, de l'Alsace aux montagnes savoyardes, sans billet de train, mais avec beaucoup (beaucoup) de gourmandise.

Le local a la flamme : un modèle fondé sur la proximité

Quand le terroir rencontre la flamme, ça fait forcément des étincelles. Avec plus de 600 restaurants et un réseau de 180 franchisés, Burger King France développe depuis plusieurs années un modèle fondé sur la proximité avec les territoires et le soutien aux filières locales. L'enseigne privilégie un approvisionnement majoritairement français et soutient durablement les filières agricoles et agroalimentaires.

Aujourd'hui, 74 % des achats en volume sur ses principales filières sont issus de l'agriculture française, et ça, ce n'est pas juste un chiffre pour faire joli. Le bœuf de la gamme Masters est 100 % d'origine française et les pains sont fabriqués en France avec une farine de blé 100 % française. Des chiffres sérieux, pour des burgers qui ne le sont jamais trop.

En 2024, les achats réalisés auprès de fournisseurs français ont représenté 775 millions d'euros, contribuant directement au dynamisme économique des territoires. Parce que soutenir les territoires, ce n'est pas qu'un discours : ça se voit aussi sur la facture. Burger King France soutient également depuis plusieurs années les filières fromagères AOP françaises, parmi lesquelles le cantal, le maroilles, le munster ou encore la fourme d'Ambert.

De nouvelles recettes qui sentent bon le terroir

Dans la continuité de ces engagements, Burger King France lance, du 17 février au 30 mars 2026, la deuxième édition de son opération « Masters des Régions », un rendez-vous où le fromage, la sauce et le bœuf français sont toujours à l'heure. Après le succès de la première édition, Burger King France dévoile trois nouvelles créations :



Le Master Alsacien : inspiré de la flammekueche, il associe bœuf français grillé à la flamme, emmental, bacon fumé, sauce crémeuse à l'oignon et oignons croustillants, dans un pain au cheddar. C'est généreux, c'est costaud, c'est grillé à la flamme...kueche.



Le Master Auvergnat : une recette gourmande à base de bœuf français, de Fourme d'Ambert AOP, d'oignons croustillants, de sauce gravy et d'un pain brioché. Les montagnes n'ont jamais été aussi fondantes. Allez le Bleu !



Le Master Savoyard : une recette montagnarde qui met à l'honneur le bœuf français, la raclette fumée, une sauce au poivre et des ingrédients fondants et croustillants. Ambiance chalet, mais sans les skis.

L'offre est complétée par deux nouvelles recettes de frites :



Les King Fries Ch'ti, accompagnées d'une sauce au maroilles et bacon.



Les Gaufrette fries, des pommes de terre 100% françaises cultivées par des agriculteurs coopérateurs dans le Nord de la France et découpées façon gaufrette.



« À travers cette nouvelle édition, Burger King France confirme son ambition de proposer des recettes différenciantes inspirées des régions françaises, tout en soutenant durablement les filières locales qui font la richesse de notre patrimoine culinaire. »

Alexandre Simon, Directeur Général Burger King France

Petite brique, grand engagement

Dans cette même logique de renforcement du sourcing français, Burger King France a noué un partenariat avec « C'est qui le patron ?! », marque engagée en faveur d'une rémunération juste des producteurs. Depuis fin 2024, l'enseigne utilise un lait 100 % français pour ses boissons chaudes (oui, même le café du matin mérite du bon sourcing) représentant près de 300 000 litres par an. Depuis octobre 2025, ses jus ont également été remplacés par un nectar de pommes « C'est qui le patron ?! », fabriqué en France à partir de pommes issues de vergers français.



À PROPOS DE BURGER KING FRANCE

Burger King France poursuit avec succès son implantation dans l'hexagone : un projet ambitieux porté par un produit mythique, le Whopper®, également décliné en version veggie, et un concept unique, une viande de bœuf grillée à la flamme, des ingrédients frais et des burgers préparés à la commande. Bertrand Franchise, leader français de la restauration en franchise et filiale du Groupe Bertrand, assure le développement exclusif de Burger King® en France. Burger King France, c'est plus de 600 restaurants et 180 franchisés qui font rayonner la marque localement chaque jour.

