

# Nashville Hot Chicken : la folie du Hot Chicken débarque en France



Le 1<sup>er</sup> restaurant de cette spécialité venue des US  
s'installe à Saint-Etienne

**Ce nouveau concept 100% chicken secoue le monde de la street food.  
Encore peu connue en France, cette spécialité de poulet pané déniché  
au fin fond du Tennessee rend déjà addict les Stéphanois...**

## L'authentique poulet pané sous toutes ses formes

« Crispy Tenders » ou « Authentic Wings », difficile de résister à l'offre **ultra gourmande** de Nashville Hot Chicken ! Croustillant dehors, fondant dedans...

### le poulet est la star de la carte.

Les filets de poulet croustillants sont **servis comme à Nashville** sur une tranche de pain de mie et avec des pickles mais aussi en burgers et même en sandwich, wrap ou salade ! **Le Chicken se décline sous toutes ses formes mais toujours extraaaaaa crispy !**



## Une recette traditionnelle secrète

Nashville Hot Chicken, c'est **LA recette traditionnelle du Hot Chicken** respectée à la lettre. Créé en 1918 à Nashville, capitale du Tennessee, le Hot Chicken est un **plat gourmand** composé de généreux morceaux de **poulet attendris dans une marinade puis panés**.

Ce qui rend le tout hyper addictif ? **La sauce exclusive Nashville** aux notes épicées et sucrées, qui vient ensuite napper le poulet frit tout chaud. Elle est disponible en 3 intensités



NOT SPICY non piquante



ORIGINAL SPICY  
la recette originale



SPICY FIRE  
au piment extra fort

« J'ai toujours été un grand fan des Etats-Unis, sa gastronomie, sa culture et plus globalement par l'american way of life ! Je suis fier d'importer le Hot Chicken, spécialité culinaire pointue de l'Amérique profonde pour laquelle j'ai eu un véritable coup de coeur »

explique Rodolphe Wallgren, fondateur de Nashville Hot Chicken.

À retrouver bientôt partout en France !

À peine installé à **Saint-Etienne**, Nashville Hot Chicken affiche de **gros objectifs de développement**... à la hauteur de l'amour des Français pour le poulet !

Avec un **développement en franchise**, le réseau est à la **recherche d'entrepreneurs dynamiques avec le sens du management et du commerce** (et amoureux de la food US) pour ouvrir leur restaurant, tout en bénéficiant d'un **partage de savoir-faire et d'un accompagnement solide au quotidien** !

Les conditions pour rejoindre le réseau : 35 000 euros de droit d'entrée, un apport personnel minimum de 70 000 euros et une redevance enseigne de 5% du chiffre d'affaires.



### **A propos de Nashville Hot Chicken :**

*Spécialistes du hot chicken, les restaurants Nashville offrent un voyage aux US à la découverte de la véritable recette du poulet frit du Tennessee ! 100% chicken, des tenders aux burgers, Nashville Hot Chicken est la nouvelle tendance food. Avec un développement en franchise, le concept veut rapidement s'installer dans toutes les grandes villes de France.*

