

SO2R-STRATTO lance Simone Burger, un concept original de burger aux couleurs régionales

Spécialisé en restauration rapide italienne avec des enseignes comme Stratto et Mezzoday, le groupe SO2R vient de lancer Simone Burger. Un premier restaurant vient d'ouvrir sur l'aire de Vidauban Nord - A8 chez le partenaire EG Group, au-dessus de Saint-Tropez, dans le courant du mois de juillet. Il propose une carte de burgers qui font la part belle aux fromages français. Ce concept original s'appuie sur le fort potentiel du burger, l'un des plats les plus consommés au monde, tout en y ajoutant une touche très Française.

Si les Français sont friands de pizzas, de pâtes ou de sushis, le burger fait aussi partie des incontournables de leur alimentation. En France, plus de 1,7 milliard d'unités ont été consommé en 2019, soit plus de 25 burgers en moyenne par personne.

Cette statistique, dévoilée par le cabinet d'étude Gira Conseil, s'accompagne d'une autre donnée tout aussi intéressante : environ 8 restaurants sur 10 proposent un burger à leur carte.

Faire le tour de France des fromages avec un burger, c'est possible

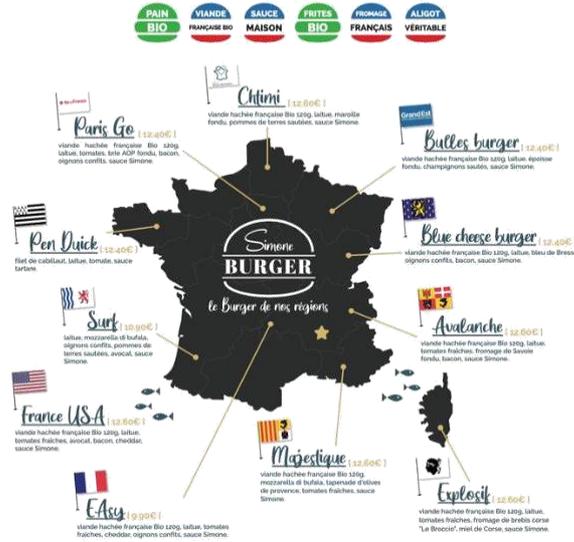


Aire de Vidauban Nord –
A8 Près de Saint-Tropez
Station-service BP

Ouvert pendant le mois de Juillet, Simone Burger souhaite faire découvrir les spécialités fromagères de la France à tous les étrangers et aux français sur les routes de l'hexagone à travers ses burgers. A chaque région son fromage ! L'autre particularité de l'enseigne est de se baser sur l'utilisation de produits sains et aimés de tous avec un pain bun bio à base de farine écrasée à la meule de pierre comme au XIXème siècle, un steak haché bio français travaillé de façon bouchère, des frites bio et des sauces faites maison. Au niveau de l'accompagnement, Simone Burger suggère des haricots verts ainsi qu'un véritable aligot français.

« Chaque région possède ses spécialités, mais tous les territoires présentent un point commun et c'est le fromage. On ne compte pas moins de 1200 variétés de fromages français dont 46 sont AOP (Appellation d'Origine Protégée). En plus d'être populaires auprès de tout public, les burgers que nous proposons vont promouvoir le terroir français au travers des fromages que nous avons intégrés dans leur composition. En plus de découvrir de nouvelles saveurs, nous souhaitons faire voyager le public grâce à ces burgers premium, originaux et de qualité », a ajouté Pierre de Wulf, co-fondateur avec Hervé Musset du groupe SO2R-Stratto.

Simone Burger parcourt les spécialités des régions de France



Burger régional

Burger des amuseux de Peyret steak haché bio français, bun bio français, Bleu du Verdon de Cousance AOP Bio

Doublez l'effet
double steak + double fromage 4,99

Accompagnements

Patte frite Bio 2,99
Grande frite Bio 4,99
Aligot 4,99
Frites à l'Italienne 5,99
Frites agrémentées d'une sauce bolonaise et de parmesan râpé 5,99
Haricots verts cuisinés 3,99
Salade verte 2,99

Menus

Classic, Cheese Burger 13,49
+ Aligot ou frites ou haricots verts cuisinés ou salade verte + Boisson 15,99
Burger au choix 15,99
+ Aligot ou frites ou haricots verts cuisinés ou salade verte + Boisson

Dessert Régional

Panna Cotta à la crème de maçon du Vergier de Bayet 3,99

Desserts

Mousse au chocolat 3,99
Panna Cotta Fruits rouges 3,99
Yogurt à l'ancienne de la Maison Ballantraine 3,99
Crème caramel 3,99
Tiramisu au chocolat 3,99
Mélange de Fruits frais 3,99

Boissons

Eau minérale naturelle plate Santa Vittoria 50 cl 2,00
Eau minérale naturelle gazeuse Santa Vittoria 50 cl 2,59
Pepsi 33 cl 2,59
Hug 33 33 cl 2,59
Arizona Mangue 3,39
Au premier frais orange 33 cl 3,99

Boissons chaudes

Expresso 1,79
Mokette 2,00
Double espresso 2,99
Café crème 3,99
Cappuccino 3,99
The Damnam 2,99

Après cette première ouverture sur l'aire de Vidauban Nord – A8 chez le partenaire EG group, le concept devrait faire des émules. Dans l'air du temps et bénéficiant de l'expérience du groupe de restauration rapide SO2R, Simone Burger souhaite s'implanter sur les zones de transit (Autoroute, gare, aéroport) mais aussi en centre-ville ou dans les centres commerciaux via un développement en Franchise.

À propos de SO2R :

Le groupe SO2R est né en 2007 de la rencontre de deux professionnels de la restauration : Pierre de Wulf et Hervé Musset. Ces derniers ont choisi de créer des concepts innovants, puissants, rentables et complémentaires reposant sur des produits rigoureusement sélectionnés, frais et italiens : **Stratto** (sandwicherie italienne), **Stratto Cafétéria** (Cafétéria italienne), **Mezzoday** (pizzas traditionnelles milanaises), **Ottolina Café** (café contemporain accompagné d'un salade bar), **Basta** (restaurant Grill proposant aussi des pizzas, pâtes et grill, plats cuisinés), **Simone Burger** (le burger de nos régions) et **Donatella** (spécialité focaccia). Le groupe SO2R souhaite implanter en franchise ses restaurants en centre-ville et sur les lieux de transit (aires d'autoroute, gares et aéroports) en initiant des partenariats avec les pétroliers et institutionnels.



Prêt-à-tweeter : #Burger | SO2R-Stratto annonce la première ouverture de Simone Burger, une enseigne proposant des burgers bio qui revisite les recettes régionales de la France.