



COMMUNIQUE DE PRESSE  
AVRIL 2024

## ROADSIDE CHANGE DE MAINS POUR ACCÉLERER SON DÉVELOPPEMENT

Luc Laurent, fondateur de Roadside, vient de transmettre le réseau – composé de 2 succursales et 9 franchises dans le Grand Ouest – à de nouveaux dirigeants : Nicolas Boyer et Vincent Bobet. L'objectif de cette transmission est de capitaliser sur les fondamentaux de l'enseigne pour entamer une nouvelle phase de développement au niveau national.

Le fonds d'investissement Picardie Investissement a été séduit par le projet porté par ces deux repreneurs et a fait le choix de les accompagner pour leur donner les moyens de leurs ambitions.

### DE LA CRÉATION DU CONCEPT À LA CESSION DU RÉSEAU

« À l'issue d'un voyage aux États-Unis, j'ai eu envie d'importer en France le vrai bon burger américain de bord de route – d'où le nom de l'enseigne. Grâce à Roadside, les clients n'ont plus à faire le choix entre la qualité, le service et le prix. Je suis fier car on a réussi à prendre cette place et à la maintenir malgré l'inflation. Aujourd'hui, on arrive toujours à proposer des menus à moins de 10 € avec des produits de qualité », explique Luc Laurent, fondateur de l'enseigne.

Roadside a démontré la pertinence de son positionnement atypique à travers ses 11 établissements proposant une cuisine américaine artisanale à prix fast-food, préparée sur place, à la commande, avec des produits frais, locaux et de qualité. Et ce dans toutes tailles de villes et tous types d'emplacements. Mais uniquement dans le Grand Ouest.

« Créer un concept et le développer sont 2 métiers différents. Dans l'intérêt du réseau et des consommateurs qui veulent plus de local, plus de sens, plus d'écologie, j'ai décidé de céder Roadside à des repreneurs ayant l'envie de le développer à plus grande échelle. »

### LE CHOIX DE ROADSIDE

Amis depuis une quinzaine d'années, Vincent Bobet et Nicolas Boyer ont décidé d'unir leurs compétences et de racheter une PME avec un projet de croissance.

Après avoir étudié plusieurs projets pendant 2 ans, leur choix s'est porté sur Roadside :

« Car l'enseigne propose une expérience client unique : une offre de burgers, hot-dogs, salades et frites faits maison à base uniquement de produits frais cuits et assemblés devant les clients à des prix accessibles à tous. Le tout dans une ambiance chaleureuse et conviviale qui séduit une clientèle large qui exprime un niveau de satisfaction très élevé ! Nous sommes littéralement tombés amoureux de l'enseigne et de ce qu'elle offre », explique Nicolas Boyer.

« Le positionnement de Roadside permet de rendre accessible une offre alternative aux grands acteurs de la restauration rapide. Ce concept a trouvé sa clientèle au travers des différents formats existants (centre-ville et périphérie) et notamment dans les villes moyennes françaises où les acteurs traditionnels sont moins concurrencés », déclare Vincent Bobet.

## LES AMBITIONS DU RÉSEAU

Après un développement maîtrisé sur le grand ouest, une nouvelle ère commence pour Roadside. L'ambition des repreneurs est d'accélérer le développement du réseau afin d'atteindre les 50 points de vente en 2030.

« Nous avons repris un réseau dynamique, en croissance de 10%, avec des établissements intégrés et franchisés qui sont fiers de leurs restaurants, de leurs équipes et fiers d'apporter du plaisir à leurs clients au quotidien. Déjà bien organisés avec une équipe de 6 personnes pour accompagner les franchisés sur la formation, l'animation, le marketing et la communication, nous allons continuer la structuration nécessaire afin de pouvoir augmenter progressivement le nombre d'ouvertures et d'atteindre un rythme de croisière de 5 à 10 nouvelles unités par an », expliquent Nicolas Boyer et Vincent Bobet.

« Nicolas et Vincent forment un tandem très complémentaire, avec l'ambition de déployer le réseau Roadside et d'atteindre rapidement 50 restaurants, intégrés et franchisés, tout en conservant l'ADN qui fait son succès », explique Christophe Cardon, directeur d'investissement chez Picardie Investissement.



Nicolas Boyer et Vincent Bobet, nouveaux dirigeants de Roadside

## DES REPRENEURS AUX PROFILS COMPLÉMENTAIRES

À 51 ans, Vincent Bobet bénéficie d'une carrière riche dans la grande distribution, la restauration et le retail, à des postes de directeur de ventes, directeur régional ou encore de responsable concept. « Étudiant, j'ai aussi travaillé chez Mc Donald's en tant qu'équipier puis formateur et jusqu'au premier poste d'encadrant. Il y a quelques années j'ai accompagné la création et l'animation du premier food truck de burger sur la métropole lilloise. Il faut croire que le burger me rattrape ! », s'amuse Vincent.

Après une carrière d'expert-comptable chez KPMG, Nicolas Boyer a intégré OVH pour structurer le développement de la société en tant que directeur financier en charge des fonctions support. Il a ensuite dirigé une structure d'investissement dédiée aux transmissions d'entreprises familiales, l'entreprise For Talents. Après plus de 20 ans dans la finance auprès de dirigeants d'entreprises en croissance, il a eu envie de se lancer à son tour dans l'entrepreneuriat en s'associant à un homme de terrain capable de gérer l'exploitation. À 44 ans, l'aventure Roadside prend tout son sens car « c'est une magnifique opportunité de développer une entreprise dans un secteur qui me passionne », confie-t-il.

## UNE PASSATION EN DOUCEUR

Luc Laurent accompagne les repreneurs durant les premiers mois pour leur assurer la meilleure prise en main possible du réseau. Convaincu du potentiel de Roadside, il en reste actionnaire minoritaire. « En tant que fondateur, j'ai une responsabilité vis-à-vis des salariés, des franchisés, des clients. Je suis heureux d'avoir trouvé les bonnes personnes pour développer le réseau et lui donner la place qu'il mérite dans le paysage de la restauration rapide française tout en gardant son ADN et ses valeurs », conclut Luc Laurent.

## LE VRAI bun Américain...

Roadside se démarque de l'offre actuelle de restauration rapide de hamburgers en proposant des burgers comme à la maison :

- pain bun préparé par un artisan boulanger avec une farine issue de blés français et régionaux garantis sans OGM, labellisée Agri-Éthique et CRC (culture raisonnée contrôlée), sans conservateur, sans huile de palme ni colorant ;
- viande fraîche hachée sur place 100 % française et issue de races à viande ;
- frites maison, etc.

## ... Et biEn plus EncorE

Roadside, c'est aussi :

- une alternative à la viande et une incitation au flexitarisme avec : tous les burgers et hots-dogs proposés en version veggie ; tous les burgers proposés également en viande blanche avec des aiguillettes de poulet 100 % françaises snackées à la plancha ;
- des hot-dogs inspirés de recettes en provenance de différentes villes des États-Unis ;
- des milkshakes 100 % glace pour retrouver la vraie texture du produit ;
- un coffee shop avec une gamme de cafés élaborés, réalisés à partir de café premium en grains torréfiés à la française certifié Bio et des pâtisseries américaines (cookies, muffins, donuts, cheesecakes, etc.).

## À propos dE ROADSIDE

Créé en 2014, Roadside est un concept de restauration rapide qui propose une cuisine américaine artisanale à prix fast-food : burgers, hot-dogs, milkshakes, coffee shop. Des recettes authentiques et classiques, réalisées à partir de produits frais, locaux et de qualité, dans un cadre chaleureux typiquement américain, avec une ouverture en continu 7/7 – à déguster sur place, à emporter, en click & collect ou en livraison avec Uber Eats.

Roadside compte aujourd'hui 11 restaurants, dont 2 succursales et 9 franchises. Le réseau a réalisé un chiffre d'affaires HT de 10,2 M€ HT en 2023.

[www.roadside.fr](http://www.roadside.fr)

[www.facebook.com/Roadside.Burger](https://www.facebook.com/Roadside.Burger)

[www.instagram.com/roadsideburger](https://www.instagram.com/roadsideburger)