

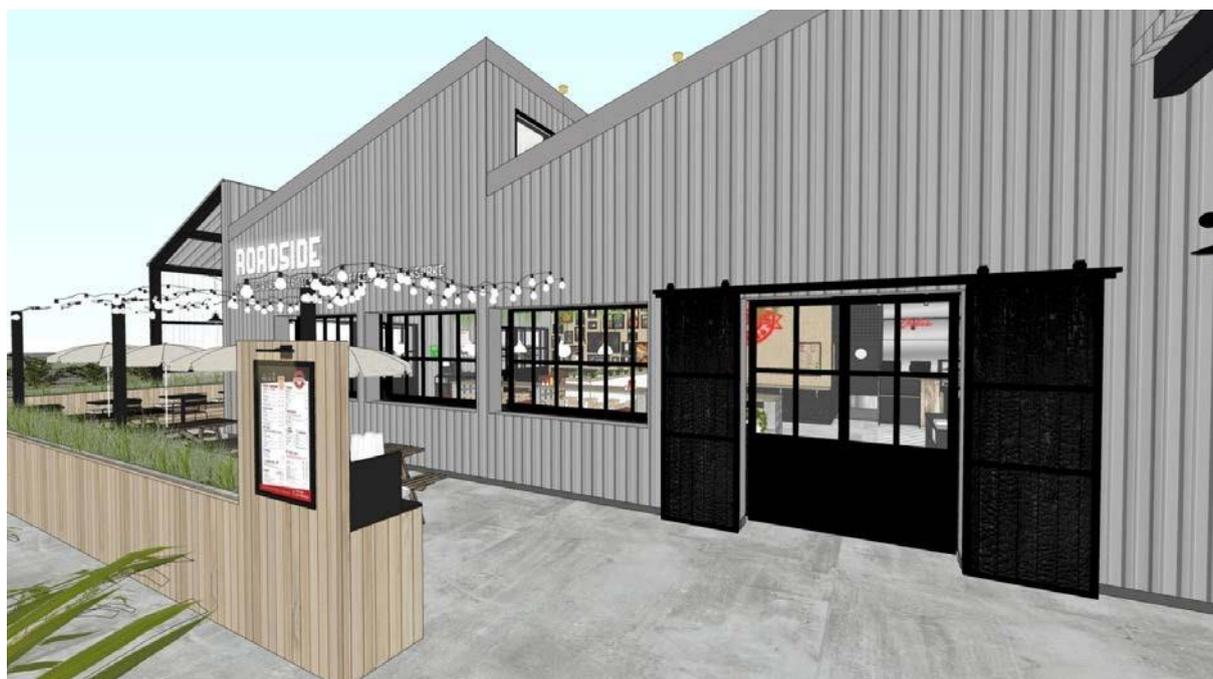


COMMUNIQUE DE PRESSE
SEPTEMBRE 2023

ROADSIDE ouvrE à dinan LE 4/10 Et lancE son 1^{Er} drivE

Roadside ouvre son 11^e restaurant à Dinan et réaffirme son positionnement premium à un prix compétitif. Fort de cette ouverture sur un grand format drive en emplacement solo, l'enseigne rennaise met le cap sur les 20 restaurants à horizon 2025 et s'ouvre à un développement hors du grand ouest.

déjEunEr prEssE LE 28 sEptEmbrE à midi



PrEmiEr drivE pour roadside

Pour son nouvel établissement de Dinan, Roadside élargit son offre de services en proposant un drive en click and collect. Le principe ? Le client commande et règle sa commande sur le site Internet, puis il vient la retirer directement au drive, sans avoir besoin de quitter son véhicule.

« En province, le drive représente un énorme marché aujourd'hui dominé par les multinationales de la restauration rapide. Les clients sont attachés à ce service en périphérie des agglomérations et dans les petites communes. Ayant une offre adaptée à cette clientèle, nous attendons de bons résultats sur ce créneau de distribution qui deviendra un axe de développement supplémentaire pour le réseau », déclare Luc Laurent, fondateur de Roadside.

PrEmiEr ÉtabliSEmEnt dans LEs côtEs d'armor...

11^e établissement du réseau et 9^e franchise, Dinan sera le 1^{er} Roadside dans les Côtes d'Armor. Le réseau rennais est désormais présent dans les 4 départements bretons, ainsi qu'en Mayenne, Loire-Atlantique et Vendée.

Version grand format drive de Roadside, l'établissement dinannais est situé sur un emplacement solo de la zone Cap Rance. D'une surface totale de 468 m² dont 337 m² de surface de vente, cet établissement propose 84 places assises.

On y retrouve les espaces qui caractérisent l'enseigne :

- coin restauration rapide avec tables hautes, tables basses et banquettes rouges ;
- coin coffee-shop plus intimiste avec tables basses, fauteuils et canapés.

En complément, une aire de jeux extérieure et une terrasse végétalisée de 150 m² comportant 76 places supplémentaires.

... avant un dÉvEloppEmEnt national

Après un développement maîtrisé sur le grand ouest, Roadside ouvre désormais sa franchise à la France entière et prévoit 2 à 4 ouvertures par an afin d'atteindre les 20 unités en 2025. « Nous sommes aujourd'hui suffisamment solides et structurés pour aborder un développement hors du grand ouest, tout en continuant à mailler finement la Bretagne, avec un potentiel de multi emplacements sur les grandes agglomérations. Des villes comme Caen, La Rochelle, Le Mans, Angers, Rouen, Lille, Tours et Orléans font partie des objectifs de développement », explique Luc Laurent.

Cette nouvelle étape dans le développement de Roadside s'accompagne d'une évolution des profils de candidats éligibles : « Nous sommes actuellement à un tournant avec un savoir-faire d'intégration et de formation permettant l'entrée dans le réseau de candidats à la franchise n'ayant jamais fait de restauration, ce qui augmente considérablement le potentiel de développement. »

Côté concept, avec ce nouvel établissement, Roadside affine son offre en proposant désormais un grand format drive en emplacement solo en complément du petit format au coût maîtrisé permettant une implantation dans tous types de villes et de cellules.

UnE EntrEprEnEusE dinannaisE à la têtE d'unE ÉqipE dE 15 pErsonnEs

Aux commandes de Roadside Dinan, Carine Certenais, une entrepreneuse qui a souhaité revenir à ses premières amours après une carrière aux côtés de son mari : la restauration rapide. Maman de 3 grands enfants, elle avait l'habitude de réaliser de délicieux burgers maison. Suite à la vente de l'entreprise familiale de pompes funèbres, elle a cherché une idée de business et ses enfants ont pensé à un restaurant de burgers. L'idée ayant fait son chemin, Carine a rencontré plusieurs franchiseurs et son choix s'est dirigé vers Roadside pour « son ambiance comme à la maison, son authenticité et surtout pour son rapport qualité-prix unique. Et, cerise sur le gâteau, c'est une enseigne bretonne ! », se réjouit-elle.

Pour son établissement, Carine est en cours de recrutement d'une équipe de 15 personnes en CDI ou contrat étudiant : manager, assistants manager et équipiers polyvalents.

Un positionnEmEnt prEmium à un prix accEssibLE

Conscient des bouleversements causés par l'inflation et l'augmentation du coût des matières premières, Roadside a travaillé pour développer ses outils de gestion et maintenir de bonnes conditions d'achat avec ses fournisseurs afin de continuer à garantir une grande qualité de produit à ses clients, à un prix très accessible.

Cette stratégie porte aujourd'hui ses fruits. Roadside est ainsi en mesure de proposer des menus à partir de 7,70 € (hot-dog, frites, boisson) et 9,90 € (burger, frites, boisson), séduisant à la fois la clientèle des grandes chaînes de restauration rapide à la recherche d'un produit plus qualitatif et les personnes qui consomment des burgers de qualité dans les restaurants traditionnels et qui souhaitent manger plus vite mais bien.

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 – sans conservateur, sans huile de palme ni colorant – viande fraîche hachée sur place 100 % française et issue de races à viande, frites maison, etc. Tout est cuisiné à la commande devant le client à partir de produits frais, locaux et de qualité. Roadside entend ainsi faire découvrir le vrai hamburger américain, tel qu'on peut le déguster dans les restaurants de bord de route aux États-Unis – d'où le nom de l'enseigne.

... Et biEn plus EncorE

Roadside, c'est aussi :

- une alternative à la viande et une incitation au flexitarisme avec : tous les burgers, hot-dogs et salades 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 torréfié à la française certifié Bio et des pâtisseries américaines (cookies, muffins, donuts, cheesecakes, etc.).

INFOS PRATIQUES

Roadside Dinan

Adresse : 18 rue des Folies d'Ahaut 22100 Taden

Ouverture en continu 7 jours sur 7 :

- du dimanche au jeudi de 11h30 à 22h
- vendredi et samedi de 11h30 à 22h30

Prises USB, Wifi et parking gratuit

Modes de consommation : sur place, à emporter, en click and collect (retrait en point de vente ou via le drive), en livraison via Uber Eats



Plus d'informations :

Site web : <https://www.roadside.fr/>

Page du restaurant : <https://www.roadside.fr/restaurants/roadside-dinan/> (en cours)

Facebook : <https://www.facebook.com/Roadside.Dinan>

Instagram : www.instagram.com/roadsideburger/

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, sodas, bières américaines, vins californiens. Roadside propose des recettes authentiques et classiques, réalisées à partir de produits frais, locaux et de qualité, dans un cadre chaleureux typiquement américain. Roadside compte aujourd'hui 10 restaurants, dont 2 succursales et 8 franchises. Le réseau a réalisé un chiffre d'affaires HT de 9,1 M€ en 2022.