



GOIKO OUVRE SON 1ER RESTAURANT EN PLEIN COEUR DE LYON

Après avoir ouvert trois restaurants dans la capitale, **le géant du burger espagnol, Goiko, bien décidé à conquérir le cœur des français s'implante à Lyon en ouvrant son premier restaurant le 24 février prochain.**

Idéalement situé au 7 Rue Neuve, sur la presqu'île de Lyon, au cœur des rues animées et des commerces, cette nouvelle adresse de la capitale des Gones saura ravir les palais des aficionados de hamburgers.

À la conquête du Rhône !

Arrivées d'Espagne en 2019 avec une première adresse dans le quartier Richelieu à Paris, puis Oberkampf et Saint Michel en 2022, **les équipes Goiko sont bien décidées à débarquer en province avec une première adresse à Lyon.**

Partis de l'envie de **démocratiser les burgers généreux, qui tachent et qui dégoulinent**, Goiko s'est petit à petit **créé une place de choix dans le domaine du burger gourmet en France.** C'est d'ailleurs dans ce cadre que Goiko a été élu meilleur burger de Paris en 2021 et a obtenu la médaille d'argent en 2022.

Avec cette nouvelle adresse lyonnaise, les équipes Goiko se lancent un nouveau challenge : conquérir le cœur des habitants de la ville avec leur ADN mixant à la fois humour, univers artistique et culinaire pour **devenir le nouveau The Place To Be, du 1er arrondissement.**



Une collaboration avec un artiste local : Shab

Une particularité de chaque restaurant, une fresque murale réalisée par un artiste local et renommé. Dans le restaurant rue Neuve, on retrouve **un immense pan de mur réalisé par Shab, un jeune lyonnais de 27 ans**, influencé par les arts de rue : parkour, b-boying ainsi que le graffiti et le street-art. En parallèle, il travaille seul dans le design de produits, une nouvelle manière pour lui de considérer l'espace et la matière. Il crée **une vision d'un monde coloré, fleuri de faciès minimalistes tout aussi différents les uns des autres et de formes géométriques inspirées de plusieurs mouvements artistiques.**

L'œuvre que Shab a réalisée pour Goiko est une explosion de couleurs : vibrante et chaleureuse en lien avec l'ambiance et l'esprit latin de la marque. Dans cette réalisation sur-mesure, **les burgers ont bien entendu une place prépondérante** puisqu'ils sont les pièces d'art les plus précieuses de Goiko.

Et à la carte ?

Les burgers gourmets de chez Goiko sont **nés de l'imagination du jeune vénézuélien Andoni Goicoechea** (fondateur de la marque) qui propose **des recettes à la fois créatives et qualitatives** à partir de produits locaux dans une ambiance chaleureuse et moderne.

Au menu ? Une douzaine de burgers : **carnivores, veggies ou vegans** régulièrement **agrémenté d'un burger en édition limitée** et pour les plus audacieux on peut également composer soit même son propre burger. Outre les buns, on retrouve aussi des entrées à partager ou non, dont **les célèbres Teques**, des petits bâtonnets de pain au fromage fondu moelleux et croustillant à la fois, des bowls & salades, des desserts et des boissons maisons.

La Maison se démarque avec une recette iconique et best-seller disponible dans tous ses restaurants : **Le Kevin Bacon, le burger gourmet le plus vendu en Espagne et qui a obtenu la 2ème place du Meilleur Burger de Paris en 2022.** Le savoir-faire Kevin Style est emblématique chez Goiko, **une recette carnée tenue secrète** par La

Chef de l’enseigne. Tout ce qu’on sait c’est que le bœuf, le bacon, les oignons frits et le cheddar sont cuits ensemble sur la plancha pour **une saveur en bouche inoubliable** !

A noter que **chaque restaurant a sa propre recette originale, un burger en exclusivité** qu’on ne retrouve nulle part ailleurs. Pour le restaurant de Lyon, la chef a soigneusement imaginé le burger Le King Lyon, une recette composée de produits locaux, délicieusement équilibrée et twistée façon Goiko qui saura ravir les papilles des plus gourmands !



Le King Lyon

Viande de boeuf haché, Cerveille de Canut Goiko, oignons rouges à la plancha, tomates séchées et confites, salade de mâche

À propos de Goiko

Goiko est l'incroyable aventure d'Andoni, un médecin de Madrid qui caressait le rêve d'ouvrir son propre restaurant avec sa sœur et ses parents... et puis un jour, il se lança ! Il commença dans une petite rue de Madrid autour de 30 chaises en suivant la philosophie de la famille : « Faire les choses bien et se dépasser ». Quelques mois plus tard, un lieu chaleureux où l'on pouvait déguster des burgers savoureux était né ! Depuis ce premier restaurant madrilène, Goiko est devenu le plus populaire des burgers en Espagne avec plus de 100 adresses à travers le pays. Connu dans la péninsule ibérique pour son fameux « Kevin Bacon » qui a depuis longtemps détrôné quelques géants américains.

L'aventure familiale a donc bien grandi et s'est lancée à la conquête de la France en 2019, avec 3 adresses à Paris et ouvre son premier restaurant à Lyon en 2023.