



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

10 JANVIER 2025

LE RESTAURANT DU HAVRE FAIT PEAU NEUVE ET PROPOSE LE NOUVEAU CONCEPT DE BUFFALO GRILL



Le restaurant Buffalo Grill® du Havre-Montivilliers se relooke pour ses 25 ans et rouvre ses portes avec un tout **nouveau concept autour du roadtrip en Amérique** ! Les valeurs fondamentales de Buffalo Grill® et ses marqueurs emblématiques (salade d'accueil, toit rouge, boxes familiaux ...) restent inchangés et se voient accompagnés **d'un nouveau design permettant aux Havrais de voyager à travers les USA dès leur premier pas dans le restaurant.**

Grâce à cette rénovation, Buffalo Grill® renforce sa vocation de rendre accessible à tous, **une restauration populaire et de qualité ainsi qu'une expérience immersive partout en France.**

Situé dans la zone commerciale La Lézarde (76), le **restaurant accueille ses clients sous ce nouveau design depuis le 16 décembre !**

ICI COMMENCE
L'AMÉRIQUE



UN RESTAURANT OÙ COMMENCE L'AMÉRIQUE POUR TOUS !

En passant de Houses of BBQ à American Food Trip, Buffalo Grill® propose une expérience globale, au-delà du contenu de l'assiette, avec un territoire moderne et singulier selon une idée simple : **quand vous êtes chez Buffalo Grill®, vous êtes déjà en Amérique.**

Cette expérience repose essentiellement sur un dépaysement géographique, transportant les clients au cœur de l'Amérique. Elle les plonge dans les vastes paysages de la cabane des pionniers dans le Grand Ouest et les emmène en road trip sur la célèbre Route 66.

Cette nouvelle expérience client est travaillée autour de l'existant en injectant du contemporain. « ***On a bien entendu conservé l'architecture parce que c'est notre héritage et notre identité, mais on l'a modernisé pour révéler, dès l'extérieur, le changement et la promesse du road trip en Amérique*** », explique Gabrielle Ariès, directrice du design chez Buffalo Grill®.

Dans le restaurant du Havre, les clients pourront découvrir une Wedding Chapel, une place intimiste pour que les « lovers » puissent s'isoler et partager un moment gourmand made in Buffalo Grill®, ainsi que des espaces à la déco américaine comme un box Miami Beach.

Doté d'une **surface de 550 m2**, le restaurant du Havre accueillera ses clients, toute la semaine, **en salle (160 places)** ou **en terrasse (70 places)**.





« Nous souhaitons devenir le restaurant de référence de la région »

Situé dans une zone commerciale dynamique, le restaurant du Havre a pour vocation de devenir le restaurant incontournable de la région. Guillaume Bonté, nouveau directeur du restaurant, a d'abord dirigé l'établissement de Barentin pendant un an et demi avant de prendre la direction de celui du Havre dont il connaît bien la clientèle et les alentours pour y avoir travaillé auparavant.

« À ce jour, nous avons embauché six nouveaux salariés – trois en salle et trois en cuisine – afin de renforcer nos équipes et créer une nouvelle dynamique », précise Guillaume Bonté. « Cela reflète notre engagement en tant qu'employeur de valoriser les compétences locales et de soutenir l'insertion professionnelle, une démarche qui s'inscrit pleinement dans notre stratégie de marque employeur. »

« Nous souhaitons également collaborer activement avec les missions de proximité, notamment les associations sportives. Le but est d'animer et créer du lien au sein de notre restaurant tout en renforçant son ancrage régional. En plus de créer des événements uniques, nous mettrons un point d'honneur à valoriser le tissu local. », souligne Guillaume Bonté.



Fondé en 1980, Buffalo Grill® est leader de la restauration à table en France. Incontournable, avec ses 326 restaurants et 25 millions de repas par an, l'enseigne est connue de tous pour la générosité de ses assiettes et son excellent rapport qualité/prix. Engagé depuis 2020 dans un vaste plan de modernisation de tous ses restaurants, le groupe propose ses plats en livraison à domicile ou à emporter, continuant ainsi de se développer sur l'ensemble des marchés de la restauration ! Une signature comme ligne directrice : Buffalo Grill®. Ici commence l'Amérique. A cela s'ajoute la mentalité des restaurants : tout le monde s'y retrouve, aussi bien dans les menus, que dans l'atmosphère et les lieux.

