

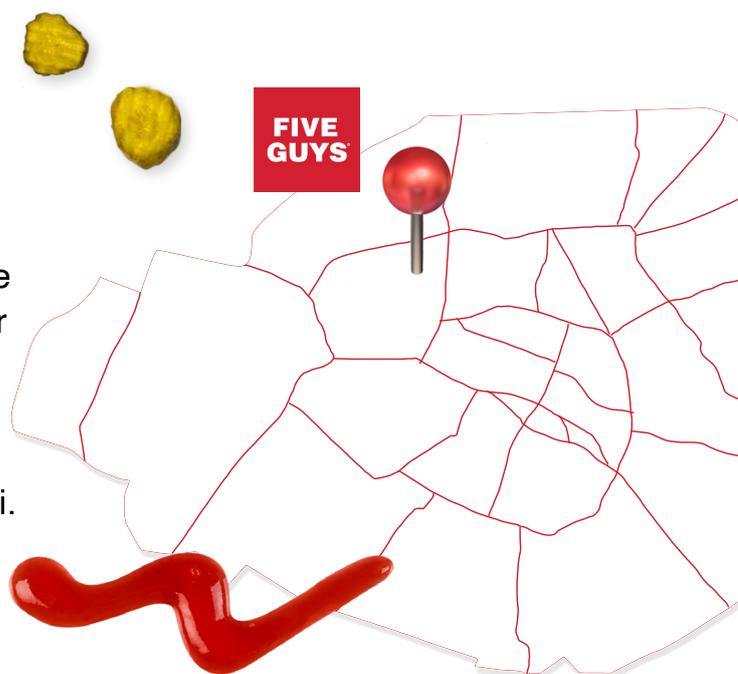
LA CHAÎNE DE BURGERS **FIVE GUYS** ACCÉLÈRE SA CROISSANCE EN FRANCE



Installée sur le marché français depuis 2016, l'enseigne de burgers premium ouvre un nouveau restaurant, le **13 février 2023** au cœur de la capitale parisienne, et tout près du célèbre cabaret du Moulin-Rouge, **place Blanche**. La marque spécialisée dans les burgers haut-de-gamme et personnalisables, étend son expansion avec aujourd'hui **25 restaurants en France**.

Five Guys Blanche : le 6^e restaurant parisien

Inauguré le lundi 13 février, Five Guys Blanche accueillera **94 places assises** en intérieur, sur une superficie totale de 208m² et **140m² sur la zone restauration**. Pour cette ouverture, **50 équiipers polyvalents** ont été recrutés en collaboration avec Pôle Emploi.



« Nous sommes ravis d'étendre notre présence en France et dans la capitale parisienne. Five Guys propose un produit simple mais délicieux et nous comptons continuer à croître sur le marché français, une démarche engagée il y a maintenant 6 ans. »

Paul Hamilton, "Brand and Customer Director" Five Guys Europe



Une cuisine made in USA et une carte "sur-mesure"



Créée en 1986 par Jerry Murrell et ses quatre fils originaires de Virginie - les « Five Guys » -, la marque a assis son succès sur une philosophie simple : choisir des **produits frais** plutôt que congelés et offrir le luxe du « **sur-mesure** » à prix abordable. Le concept de l'enseigne permet en effet aux clients de choisir leurs ingrédients préférés pour composer leur burger, rendant possible **250 000 combinaisons**. Ce **large choix**, la **générosité** dans les portions (boissons et cacahuètes en libre-service, garnitures et sauces gratuites...) différencient Five Guys de la concurrence.

250 000 COMBINAISONS



La chaîne propose exactement la même carte outre-Atlantique et outre-Manche, avec pour objectif de rester **fidèle à son origine américaine**. Cette volonté de respecter l'ADN de Five Guys se retrouve aussi dans le décor, via les **couleurs** et le **damier caractéristiques**, les **hot dogs** et **milkshakes personnalisés**, les **distributeurs de boissons fraîches**. Les sacs de pommes de terre livrées chaque jour sont disposés dans le restaurant comme élément de décoration et des cacahuètes sont à disposition en libre service, permettant aux clients de les savourer en regardant leur commande être préparée dans la cuisine ouverte. Finalement une véritable expérience de "dine-in" à l'américaine.

