

LA CHAÎNE DE BURGERS **FIVE GUYS** OUVRE SON TOUT NOUVEAU RESTAURANT PARISIEN

Installée sur le marché français depuis 2016, l'enseigne de burgers premium ouvre un nouveau restaurant parisien, le **lundi 29 juillet 2024**, situé au **2 boulevard Haussmann dans le 9^{ème} arrondissement**.

La marque spécialisée dans les burgers haut de gamme et personnalisables, étend son expansion avec aujourd'hui **32 restaurants** en France.



Five Guys Paris Haussmann :

le 32^e restaurant de l'enseigne en France

Inauguré le **lundi 29 juillet**, Five Guys Paris Haussmann accueillera 82 places assises au total, sur une **superficie totale de 402 m²**. Pour cette ouverture, 50 équipiers polyvalents ont été recrutés en collaboration avec **France Travail**.



**Boulevard
Haussmann**



« Nous sommes ravis d'étendre notre présence à Paris avec ce nouveau restaurant situé au cœur du 9^{ème} arrondissement. 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 8 ans. »

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

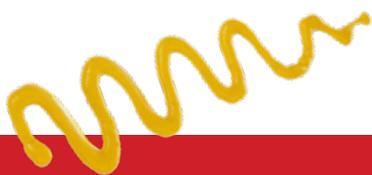


Une cuisine made in USA et une carte “sur-mesure”



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 (portion supplémentaire de frites, 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.

