



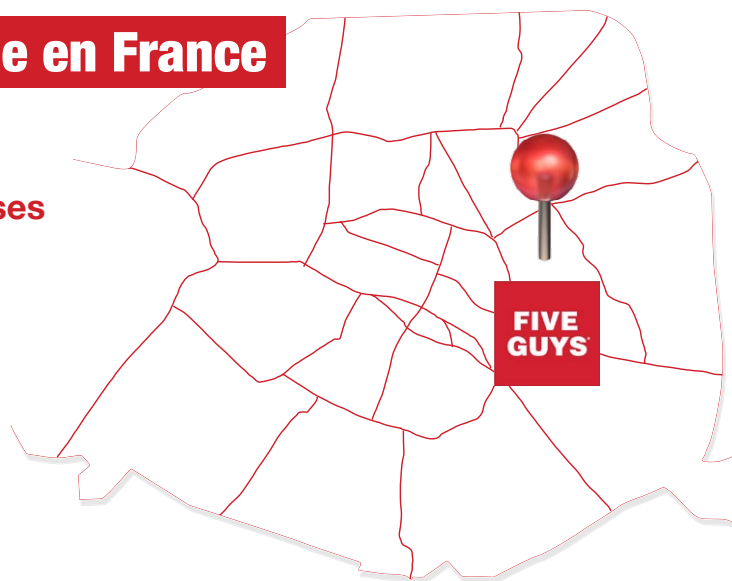
LA CHAÎNE DE BURGERS **FIVE GUYS** S'INSTALLE PLACE DE LA RÉPUBLIQUE



Installée sur le marché français depuis 2016, l'enseigne de burgers premium ouvre un nouveau restaurant parisien, le **lundi 4 novembre 2024**. Situé au **13 place de la République** dans le 3^{ème} arrondissement, l'enseigne a investi les anciens locaux de Camaïeu. La marque, spécialisée dans les burgers haut de gamme et personnalisables, étend son expansion avec aujourd'hui 33 restaurants en France dont **9 dans Paris intra muros**.

Five Guys Paris République : le 33^{ème} restaurant de l'enseigne en France

Inauguré le **lundi 4 novembre**, Five Guys Paris République accueillera **150 places assises** exclusivement en intérieur, sur une superficie totale de **450 m²**. Pour cette ouverture, 80 équipiers polyvalents ont été recrutés en collaboration avec **France Travail**.



« Nous sommes ravis d'étendre notre présence à Paris avec ce nouveau restaurant, situé sur l'une des places les plus emblématiques de la ville. 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...) différencie 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 **machines Coca-Cola Freestyle offrant plus de 100 choix de boissons**. Les sacs de pommes de terre fraîches 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.

