



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Février 2026

ROADSIDE RÉVÈLE SON NOUVEAU CONCEPT

ET INAUGURE LE RESTAURANT DE RENNES REMODELÉ

Près de deux ans après la reprise de l'enseigne par Nicolas Boyer et Vincent Bobet, Roadside franchit une nouvelle étape dans son développement et dévoile officiellement son **nouveau concept** : une identité architecturale entièrement repensée, une expérience client enrichie et une carte modernisée, toujours fidèle aux fondamentaux qui font le succès de la marque. Le restaurant de **Rennes**, succursale historique du réseau, est le premier à bénéficier de ce remodeling.

UN TÉMOIN FORT DE LA NOUVELLE AMBITION DU RÉSEAU

En mars 2024, l'enseigne annonçait son changement de mains avec une ambition claire : **capitaliser sur l'ADN Roadside** tout en le propulsant dans une nouvelle phase de croissance. « Nous avions exprimé notre volonté de nous appuyer sur les forces historiques de Roadside — qualité, transparence, générosité, fraîcheur — pour faire entrer la marque dans une nouvelle ère. Ce remodeling en est la première concrétisation visible », explique **Nicolas Boyer**, co-dirigeant de Roadside.

UN RESTAURANT REPENSÉ DE FOND EN COMBLE

Le restaurant Roadside de Rennes offre désormais une immersion totale dans le **nouveau concept architectural de l'enseigne**, fruit d'un travail collaboratif entre l'équipe dirigeante, l'agence de branding Nash and Young et des partenaires locaux.

Un design contemporain et chaleureux

- Nouveaux matériaux mettant en valeur les codes de la marque : bois naturel, décors paysagés pour immerger les clients dans l'univers du Road trip américain, boîtes lumineuses ...
- Espaces plus aérés, zones repensées pour optimiser le confort, y compris en famille.

- Identité visuelle modernisée, qui renforce le lien avec le "vrai bun américain" et l'univers artisanal du burger.

Une cuisine ouverte encore plus visible

Le client retrouve ce qui fait la singularité de Roadside : **des produits frais cuits, grillés et assemblés sous ses yeux**, dans un espace rendu encore plus lisible et transparent.

Une expérience repensée

- Parcours client fluidifié, plus intuitif.
- Immersion dans l'univers du voyage et des grands espaces américains.
- Nouvel espace de commandes.



Vincent Bobet et Nicolas Boyer, co-dirigeant de l'enseigne Roadside

UNE NOUVELLE CARTE PLUS MODERNE, PLUS ENGAGÉE

Fidèle au concept initial, Roadside renouvelle sa carte pour répondre aux attentes actuelles autour du goût, du plaisir et du flexitarisme.

Parmi les nouveautés :

- Des nouvelles recettes de burger (Smash, Hot Smash, Crunchy Caesar ...)
- Une place renforcée pour les **versions poulet tenders**, toujours 100 % françaises.
- Des hot-dogs revisités et plus gourmands,
- Une gamme dessert repensée.

« Nous avons conçu cette nouvelle carte avec la même exigence que depuis toujours : du fait maison, de la fraîcheur, de la transparence. Nous voulons rester une alternative crédible et accessible aux géants du secteur tout en assumant un vrai positionnement artisanal », complète **Vincent Bobet**, co-dirigeant.

RENNES, UN RESTAURANT PILOTE POUR PRÉPARER LE DÉPLOIEMENT NATIONAL

Ce restaurant servira désormais de **vitrine du concept** auprès :

- des franchisés du réseau,
 - des futurs partenaires,
 - des équipes opérationnelles en formation,
 - et des villes candidates pour l'expansion.
-

À propos de ROADSIDE

Créé en 2014, Roadside propose une cuisine américaine artisanale à prix fast-food : **burgers, hot-dogs, milkshakes, coffee shop**. Les recettes sont préparées à partir de produits frais, locaux et de qualité : bun artisanal Agri-Éthique, viande française hachée sur place, frites maison, options veggie et poulet français.

Avec 11 restaurants en 2026 et une croissance soutenue, Roadside entame une nouvelle phase de structuration et d'expansion nationale.

www.roadside.fr

www.facebook.com/Roadside.Burger

www.instagram.com/roadsidemag