



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - POUR DIFFUSION IMMÉDIATE
2 SEPTEMBRE 2026

SWISS BUTTER OUVRE SON PREMIER RESTAURANT PARISIEN LE
1er OCTOBRE

PARIS, FRANCE – Swiss Butter, l'enseigne internationale de steak frites connue pour sa sauce secrète au beurre et sa carte volontairement réduite, ouvre son premier restaurant parisien le jeudi 1er octobre 2026. Ce sera le 21e restaurant du groupe dans le monde.

L'établissement se situe au 13 rue du Faubourg Montmartre, dans le 9e arrondissement. Pour l'entreprise, il s'agit d'une ouverture importante, qui l'installe dans la ville la plus étroitement associée au steak frites.

Swiss Butter a été fondée par Eddy Massaad, qui a ouvert le premier restaurant à Beyrouth en 2017. La carte n'a pratiquement pas changé depuis. Les clients choisissent entre bœuf, poulet ou saumon, servis avec des frites à volonté, une baguette fraîche et la fameuse sauce dont l'entreprise refuse de parler. C'est cette concentration sur l'essentiel qui a permis à la marque de s'implanter en Europe et au Moyen-Orient tout en servant exactement la même chose partout.

À Paris, les plats principaux sont proposés à 19,95 €, le prix unique appliqué par Swiss Butter depuis 2017 sur tous ses marchés.

Cette ouverture intervient alors que le steak frites connaît un regain d'intérêt mondial, en particulier sur TikTok et Instagram, où les vidéos tournées dans les restaurants Swiss Butter atteignent régulièrement des millions de vues. Le restaurant londonien du quartier de Holborn est devenu connu pour ses files d'attente qui s'étirent dans la rue, et les clients traversent volontiers une ville entière pour goûter la sauce.

Alors qu'une grande partie du secteur se développe en élargissant ses cartes et ses formats, Swiss Butter a fait le choix inverse : faire très peu de choses, avec une régularité absolue. Tous les restaurants sont détenus et exploités par l'entreprise, sans franchise.

« Pour Swiss Butter, Paris a toujours occupé une place particulière parmi nos marchés les plus fascinants. Il y a une certaine humilité à s'installer dans une ville aussi intimement liée à la culture du steak frites. Nous sommes enthousiastes à l'idée de participer à cette conversation tout en reconnaissant l'héritage qui a contribué à faire de ce plat une référence mondiale », déclare Eddy Massaad, fondateur de Swiss Butter.

L'entreprise ne présente pas cette ouverture comme une réinvention d'un classique français. Sa position est que le steak frites est devenu une catégorie de restauration à part entière à l'échelle mondiale, et que Paris est là où cette catégorie est née.

Swiss Butter Paris ouvre au public le jeudi 1er octobre 2026. Un nombre limité d'avant-premières presse est disponible avant cette date, sur demande.

À PROPOS DE SWISS BUTTER

Swiss Butter est une enseigne de steakhouse décontractée construite autour d'une sauce signature au beurre, élaborée à partir de 33 herbes et épices. Depuis l'ouverture de son premier restaurant à Beyrouth en 2017, le groupe compte 21 restaurants à l'international, tous détenus et exploités en propre. Son format épuré a contribué à faire émerger une catégorie de restauration à part entière, connue sous le nom de Steak Frites Sauce.

Instagram : www.instagram.com/swissbutter

Site internet : www.swissbutter.com

Visuels presse : [https://drive.google.com/open?id=1HUDE_jMqzb67uOfYSrSTujAOqJfUf-qU&usp=drive fs](https://drive.google.com/open?id=1HUDE_jMqzb67uOfYSrSTujAOqJfUf-qU&usp=drive_fs)