



CONCEPTS | MARCHÉ

BURGER GOURMET LE BIG MATCH !

DÉBARQUÉ CHEZ NOUS À LA FIN DES ANNÉES 70 AVEC L'OUVERTURE DU PREMIER MCDONALD'S À RICHELIEU-DROUOT (PARIS), LE BURGER A LONGTEMPS ÉTÉ SYNONYME DE MALBOUFFE. MAIS ÇA, C'ÉTAIT AVANT. DEPUIS QUELQUES ANNÉES, LES BUNS À LA VIANDE CONNAISSENT UNE MONTÉE EN GAMME. ET UNE EXPLOSION D'ENSEIGNES.

Par Arthur Coulange



«A»uthentique», «premium», «de qualité», «gourmet», «gastronomique»... Si les baselines varient de l'un à l'autre, les concepts s'accordent sur le fond. Un service rapide et à l'écoute, des produits frais, originaux, sourcés : voilà la recette du succès. Sur 1,19 milliard de burgers vendus l'an dernier en France (!), le ticket moyen grimpe à 11,58 €. On est loin du menu Best Of à 6 ou 7 €. Malgré tout, ce big-bang du marché a été tel qu'il conduit parfois à placer dans le même panier des enseignes de qualité très inégale, toutes voulant leur part d'un gâteau plein de dollars.

Premiers à se lancer fin 2011 début 2012, 231 East Street et Big Fernand ont pris de l'avance sur la concurrence avec déjà respectivement 19 et 23 restaurants. La réputation des hamburgés de Steve Burggraf et sa bande dépasse même les frontières hexagonales : Londres et Hongkong ont ouvert récemment, la Suisse et le Luxembourg sont visés.

Avec un côté franchouillard revendiqué jusque dans leur tenue (moustache, béret, chemise à carreaux et tablier), les gars de Fernand



Lancé à Quai des Marques-Bordeaux en 2013 French Burgers, le concept imaginé par Bruno et Caroline Oddos, propose des recettes d'inspiration régionale. On peut y manger un Auvergnat, un Gascon, un Tropicéen, un Normand ou encore un Parisien.



Réputé pour ses pubs à l'anglaise, FrogPubs se décline désormais en FrogBurger. Le concept a déjà ouvert trois adresses : Neuilly et deux à Paris dans les quartiers de Bastille et Saint-Michel. A la carte, la bière n'est pas oubliée !



ont réussi le pari osé de «franciser» la spécialité américaine. Les Burgers de Papa (6 adresses et 2 autres prévues), L'Artisan du Burger (4 et 3) King Marcel (5), Mamie Burger (4), Bistro Burger (3), L'Atelier de Marius (1 et 8), Urbun (5 et 2) Le Burger Fermier (2) ou encore Maison (2 et 2) leur ont depuis emboîté le pas. Face à ce patriotisme, d'aucuns ont au contraire pris le pli inverse. Bien qu'il soit originaire de Hambourg, le burger reste un symbole de la culture US. Upper (2), Roomies, Emily's (3), Blend (4), Guy&Sons (4 et 1 prévu), Paris-New York (3), Beauty Burger (2 et 3 prévus), Bieh (4), Roadside (2), Son of a Bun (2), It Rocks l'ont bien compris et nous font voyager de l'autre côté de l'Atlantique grâce à des décors industriels dignes de restaurants de la Grosse Pomme. D'ailleurs, nos amis américains se penchent de plus en plus sur notre cas, alléchés par les gros chiffres d'affaires réalisés par nos petites chaînes.

Mesuré dans son développement depuis son arrivée en 2014 à Cannes, Steak'n Shake passe la seconde : pas moins de 6 ouvertures à la carte cette année pour le réseau totalisant 570 adresses dans le monde. Moins discrète, l'inauguration cet été à Bercy Village du premier Five Guys français. Réputé pour être le créateur



Ciblant des 100 à 150 m² de centre-ville et périphérie du Grand Ouest, Roadside s'est lancé dans la franchise au printemps. L'enseigne de l'ex-juriste Luc Laurent s'est naturellement implantée sur 90 m² allée Flesselles à Nantes.



[1] Blend et ses décors chics mêlant le noir et blanc aligne déjà trois restaurants sur la capitale : République, Bourse, Ménilmontant.

[2] Afin de mieux fidéliser leur clientèle, Les Burgers de Papa s'appuient sur une communication décalée, notamment sur les réseaux sociaux.

[3] Jouant à fond la parisian touch dans sa carte, L'Atelier du Burger fait appel à des chefs étoilés pour composer quelques-unes de ses recettes.

[4] Dix adresses en 2018 ! C'est l'objectif de Guy&Sons et son fondateur, Hugues Cabiron. Il en aligne déjà la moitié : Grenoble, Lyon...

[5] Chez Upper, on compose soi-même son burger : pain, viande, fromage, légumes... Le concept d'Aurélien Gandré est présent à Bordeaux et Tours.

[6] Trois spots dans les quartiers branchés de la Ville Lumière pour Paris-New York : Marais, Oberkampf et Faubourg-Saint-Denis.

[7] Lyon, Paris, Marseille... King Marcel étend son royaume avec sa carte franchouillarde. Ici, on peut déguster un Marcel Cerdan ou un Marcel Pagnol.

[8] Service à table, burger à 10 € et plus, cuisine ouverte... McDonald's espère redresser la pente avec le développement de son format McGourmet.





du burger préféré du président Barack Obama, le mastodonte aux plus de 1 000 établissements en prévoit 40 dans les trois ans sur notre territoire. Et Shake Shack ne devrait pas tarder à pointer le bout de son nez...

Mais le burger gourmet n'est pas uniquement l'apanage des spécialistes. Conscients de l'attrait qu'il opère sur les jeunes et moins jeunes, certains ont décidé de franchir le Rubicon et de lancer une déclinaison burger. Buffalo Grill a désormais son Buffalo Burger (7), FrogPubs son FrogBurger (3), Beef House son BH (3 et 2 à venir) et même La Boîte à Pizza exploite son Mythic Burger (19) !

Et la révolution ne s'arrête pas en si bon chemin. Soucieux d'améliorer des scores fragilisés par la conjoncture et son âge cano-

nique, le roi Ronald lui-même s'y met. Il faut dire que de voir tout ce petit monde piétiner joyeusement vos plates-bandes a de quoi vous donner des nausées. Il ne faut pas chercher ailleurs le lancement des McOriginal et McGourmet en France.

Si l'on ajoute à tout ça les food-trucks (dont certains illustres, comme Le Camion qui Fume ou Cantine California) qui sont passés au mortier, les Belges de Louis Burger Bar et Ellis, les chefs étoilés tels que Pascal Favre d'Anne avec Vf ou Christophe Girardot, Pascal Nibaudeau et Fabrice Biasiolo pour FrenchBurgers, et même le boucher star Hugo Desnoyer et son Hugo Burger, l'appétit pour ce sandwich façon gourmet ne semble pas près de faiblir. Jusqu'à l'indigestion ! ■

