

# **CONCEPT ET FRANCHISE**



#### **EMMANUEL FERNANDEZ**

**FONDATEUR** 

CONCEPT UNIQUE

AUTHENTICITÉ ET CONVIVIALITÉ

« Épicurien dans l'âme il donne vie à ses créations. Esthète, sportif et homme d'affaires aux multiples success stories, il s'est lancé le défi de créer des burgers à la fois gourmets et healthy. »

Un concept imaginé comme un écrin pour vous accueillir dans une ambiance authentique, chaleureuse et intimiste. Un décor brut associant des matériaux nobles et intemporels tels que le bois, la pierre et l'ardoise, reflet d'une convivialité urbaine et d'un art de vivre à la française.



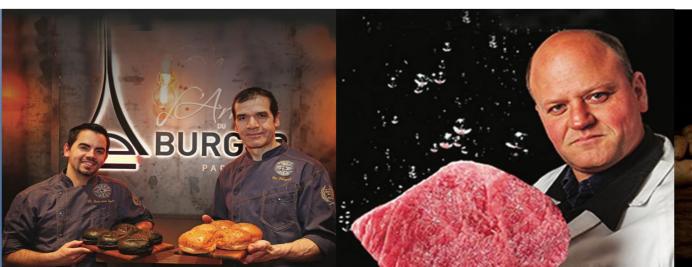
# FOURNISSEURS RÉFÉRENCÉS

POUR UNE QUALITÉ MAITRISÉE

GRAINES DE CRÉATEURS
MEILLEUR ARTISAN-BOULANGER
DES HAUTS-DE-SEINE

BOUCHERIE METZGER LA VIANDE DES ÉTOILÉS FRAÎCHES & LABELLISÉES

CHEF JÉRÔME DEVREESE LES DESSERTS DE L'ARTISAN







#### LE CHEF DE L'ARTISAN DU BURGER



#### **MOF 2011**

Le Chef de l'Artisan du Burger, sacré Meilleur Ouvrier de France en 2011, est un passionné qui a fait ses armes chez Gérard Vié, deux étoiles au Guide Michelin, à Versailles.

Il a choisi la voie de la formation et de la transmission de connaissances en devenant Professeur de cuisine à l'école du cadre de vie et de l'environnement.

Il a élaboré cinq burgers inédits :

- HALLES
- SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS
- MONTMARTRE
- CHAMPS-ÉLYSÉES
- AUTEUIL-NEUILLY-PASSY

## LE CHEF ÉRIC ROBERT



#### **MOF 2000**

Le Chef Éric Robert a passé vingt et un ans au Plaza Athénée, à Paris. Consacré Meilleur ouvrier de France en 2000, il est professeur du Bachelor de l'école française de gastronomie Ferrandi.

Auteur d'ouvrages de cuisine de référence, il est membre de l'Académie Culinaire et de la Société des Cuisiniers de France.

Il a imaginé deux burgers éphémères et notre dernier burger à la Carte :

- PLACE VENDÔME
- CHAMP DE MARS
- NOTRE-DAME

Et deux Bols pour la Collection Printemps/Été :

- GRAND PALAIS
- PALAIS DE TOKYO



## LE CHEF KELLY RANGAMA 1 Étoile Michelin 2020

Formée à l'école française de gastronomie Ferrandi, Kelly Rangama est passée par le prestigieux restaurant du Saint-James ou le bar à caviar Boutary, à Paris, avant d'exceller au restaurant étoilé l'Arôme.

Elle a concocté pour nous une Collection de Soupes « Les paniers du Potager », un burger au Thon, et une salade :

- PANIERS DU POTAGER
- ÎLE AUX CYGNES
- PARC MONTSOURIS





# LE CHEF MICHAËL GREENWOLD PRIX FOODING INTERNATIONAL 2012

Le chef Michaël Greenwold s'est formé à Paris au sein des célèbres restaurants Chateaubriand et La Gazzetta, avant d'ouvrir le Roseval et The Sunken Chip. Il a été récompensé par divers prix dont l'incontournable

Prix Fooding International.

Il a façonné deux burgers, deux salades et un menu enfant :

- PARC FLORAL
- ÎLE SAINT-LOUIS
- PARC MONCEAU
- PARC DE BAGATELLE
- JARDIN D'ACCLIMATATION





# LE CHEF TARA KHATTAR TOP CHEF 2018

Tara Khattar s'est formée à l'institut Paul Bocuse à Lyon, avant de se distinguer en étant la première femme à intégrer la brigade du chef étoilé Joël Robuchon à Paris. À seulement 26 ans, et installée à New York, Tara est aujourd'hui chef consultante à l'international. Ses origines et son héritage libanais viennent influencer ses réalisations culinaires. Elle a élaboré pour nous :

- ÎLE DE LA CITÉ
- PARC BUTTES CHAUMONT





# LE CHEF JOY ASTRID POINSOT TOP CHEF 2016 TOP CHEF

Joy Astrid Poinsot est une chef passionnée issue du concours Top Chef 2016.

Après une formation à l'Institut Paul Bocuse à Lyon, elle officie dans des maisons prestigieuses comme Lameloise (Eric Pras, 3\*\*\*) ou la Grande Cascade (1\*).

Elle a concocté en collection éphémère le burger :

PALAIS ROYAL





## **BOUCHERIE METZGER** LA VIANDE DES ÉTOILÉS

Depuis trois générations, c'est la boucherie parisienne des grands chefs étoilés à l'international! Une viande de bœuf d'exception, de race charolaise, gouteuse et juteuse, au grain très fin qui lui donne un fondant unique.



## **GRAINES DE CRÉATEURS**

#### MEILLEUR ARTISAN-BOULANGER DES HAUTS-DE-SEINE

Dans le respect d'un savoir-faire authentique et artisanal, formés à l'école Ferrandi, ils ont imaginé deux buns originaux préparés à la main et livrés frais chaque matin.

Un bun multicéréales naturel, parfait pour souligner le goût de nos créations à base de bœuf, poulet, foie gras ou jambon.

Un bun noir à l'encre de seiche et graines de nigelles, légèrement iodé, sans conservateurs ni additifs, offrant une parfaite harmonie aux recettes à base de thon ou de saumon.

Leur texture unique permet une vraie cuisine des ingrédients qui se fondent les uns dans les autres tout en gardant leur propre identité gustative.



# **LE CHEF JÉRÔME DEVREESE** LES DESSERTS DE L'ARTISAN

Officiant dans des palaces 5 étoiles parisiens, il a conçu des desserts artisanaux, gourmets, légers et sans additifs : mousses au chocolat, panna cotta...



# FRITES "TERROIR DE PICARDIE"

# FRAÎCHES & LABELLISÉES

Issues du Terroir de Picardie, gage de qualité et de goût, elles sont coupées au couteau chaque matin, et servies « nature » pour pouvoir les saler selon votre goût, ou les accompagner de nos délicieuses sauces maison, sans conservateurs et sans additifs.

#### **DEUX COLLECTIONS ANNUELLES**

# PRINTEMPS/ÉTÉ – AUTOMNE/HIVER

1er Avril - 30 Septembre

1er Octobre - 31 Mars





7 Burgers (160 gr ou 300gr )	8.50 et 12.50 €
2 Burgers Éphémères	14.50 €
3 Menus Burgers Gourmet	13.50 / 16.50 / 19.50 €
3 Menus Burgers Découverte	17.50 / 20.50 / 23.50 €
1 Menu Enfant	10.50 €
4 Salades	12.50 €
2 Bols	12.50 €
1 Menu Bol ou Salade	16.50 €
1 Coffret Découverte (4 burgers	Découverte) 29.90 €
2 Accompagnements	4.00 €
6 Desserts	5.00 €

7 Burgers (160 gr ou 300gr )	8.50 et 12.50 €
2 Burgers Éphémères	14.50 / 16.50 €
3 Menus Burgers Gourmet	13.50 / 16.50 / 19.50 €
3 Menus Burgers Découverte	17.50 / 20.50 / 23.50 €
1 Menu Enfant	10.50 €
6 Soupes	6.00 €
1 Menu Soupe	10.50 €
1 Coffret Découverte (4 burgers	Découverte) 29.90 €
2 Accompagnements	4.00 €
6 Desserts	5.00 €

#### **MARKETING**

#### **ADAPTÉ**

BURGER

CHAMP ÉLYSEES SAINT-GERMAIN MONTMARTRE NOTRE-DAME LES HALLES

BURGER Jambon Blanc Bio

CHAMP DE MARS

BURGER

**AUTEUIL-NEUILLY-PASSY** 

PLACE VENDÔME

BOL

PALAIS DE TOKYO Thon et Saumon

BURGER

ÎLE AUX CYGNES ÎLE SAINT LOUIS Saumon ÎLE DE LA CITE



PARC BAGATELLE

SALADE

BOL

GRAND PALAIS



SOUPE

PONT ALEXANDRE II PONT BIRHAKEIM PONT DE L'ALMA PONT DES ARTS **PONTROYAL PONT NEUF** 

BURGER

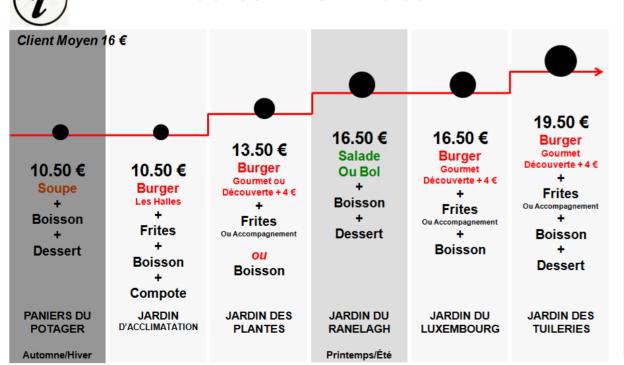
PARC FLORAL Champignons de Paris

SALADE

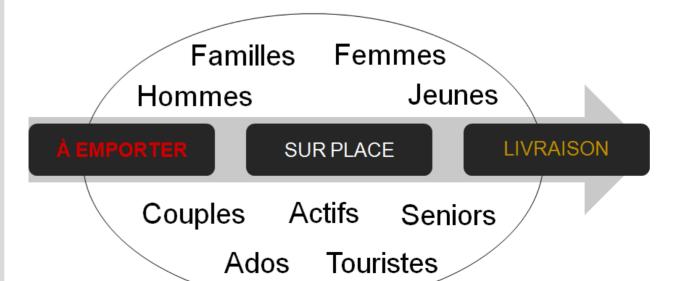
PARC MONCEAU PARC MONTSOURIS Mozzarella PARC BUTTES CHAUMONT

#### **DES OFFRES DE MENUS**

#### **ACCESSIBLES À TOUS**



#### **UNE CLIENTÈLE HÉTÉROCLITE**





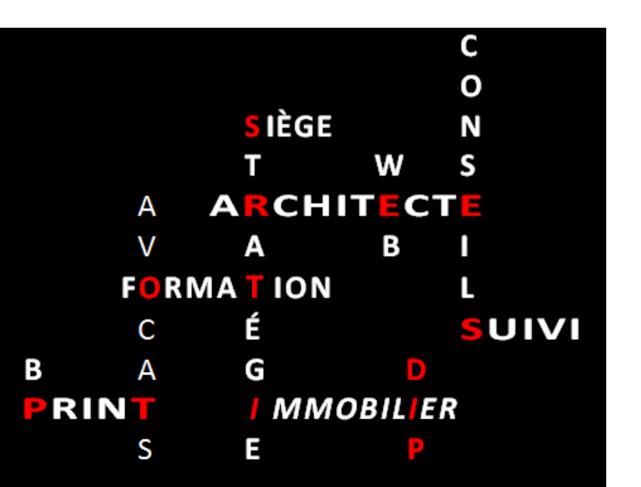
#### INTÉGRER L'ARTISAN DU BURGER EN TANT QUE FRANCHISÉ

C'est partager ensemble un savoir-faire unique pour créer une réussite commune.

#### Un accompagnement personnalisé et performant :

- Recherche d'emplacement et validation
- Élaboration du Business Plan avec le franchisé
- Accompagnement au financement du projet
- Conception par le cabinet d'Architectes (Aménagements, travaux,..)
- Formation complète des équipes au concept et aux process internes (production, formalisation, utilisation et implémentation des outils...)
- Aide au recrutement (transfert du savoir-faire et du savoir-être...)
- Assistance à l'ouverture au lancement du restaurant





#### **DES EXPERTS DÉDIÉS** À CHAQUE ÉTAPE DU PROJET :

- Un cabinet d'avocats spécialisé (contrat de franchise, acquisition, bail, etc...)
- Un cabinet d'avocats spécialisé en protection de la marque (national et international)
- Un cabinet d'expertise comptable
- Un siège administratif à Paris
- Un cabinet conseil en développement
- Un cabinet d'architectes, concepteur de l'Artisan du Burger
- Une agence web & Community Manager
- Une agence Print

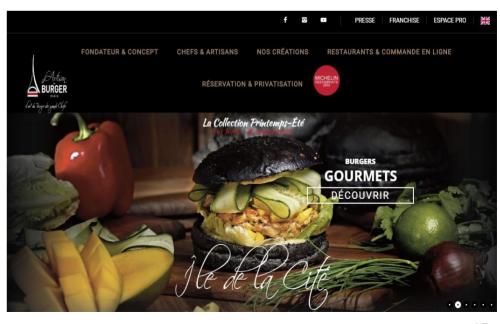


WWW.LARTISANDUBURGER.COM



# **DES OUTILS PERFORMANTS**POUR UNE GESTION SIMPLIFIÉE :

- Un guide du savoir-faire complet et didactique pour piloter son restaurant
- Un cahier des normes (charte mobilière)
- Un site Internet sécurisé comprenant :
  - ☐ Un mini-site pour chaque restaurant
  - ☐ Un espace-pro:
    - Une bibliothèque (Les documents ADB mis à jour)
    - o Une vidéothèque (recettes et tutoriels de formation et vidéo commerciale)
    - Une photothèque (logos et images agréées)
    - Une ADBthèque (documents d'exploitation)



#### L'ARTISAN DU BURGER

PARTAGER NOTRE PASSION

Des conditions d'entrée adaptées selon votre Projet



ROYALTIES 4% du CA

DROITS D'ENTRÉE À PARTIR DE 30 000 € HT (AU 1<sup>ER</sup> AVRIL 2019 SELON ZONES)



APPORT INITIAL 30 % du Projet



INVESTISSEMENT GLOBAL MOYEN

250 000 € HT (Hors Emplacement)



DURÉE DU CONTRAT 5 ou 7 ans

FORMATION 4 à 6 Semaines



ZONE D'EXCLUSIVITÉ
Emplacement N°1
100 A 150m²



RESTAURANTS
10 Restaurants
20 Zones Réservées



WEB AGENCY

350 € HT Mensuel

(Direct Prestataire)



#### **DEVENEZ FRANCHISÉ**

#### & PARTAGEZ NOTRE PASSION!

Volontaire et passionné, désireux de vous investir personnellement dans la gestion de votre propre restaurant L'ARTISAN DU BURGER, en France ou à l'International, contactez-nous!

#### Responsable Développement National & International :

#### **Emmanuel FERNANDEZ**

Tél: 01 77 15 50 50

#### **ADB GROUP**

10, PLACE DE LA PORTE DE CHAMPERRET - 75017 PARIS

Tél: 01 77 15 50 50

Email: <a href="mailto:contact@lartisanduburger.com">contact@lartisanduburger.com</a>

#### **Commandes & Gestion Administrative – Collaboratrice:**

**Nathalie RAINAUD** 

#### Fondateur:

**Emmanuel FERNANDEZ** 

