

BIG FERNAND BENOIT SAINT DENIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE BENOIT SAINT DENIS : UN HAMBURGÉ QUI VA FRAPPER FORT, TRÈS FORT !



BENOIT SAINT DENIS DÉBARQUE EN ATELIER

Cette année, les Fernands musclent leur jeu et nomment BSD à la tête de la Brigade du Goût !

Le résultat ? Une toute nouvelle recette forte en caractère !

Chez Big Fernand, on ne fait jamais les choses à moitié.

Alors quand on a décidé de **collaborer avec Benoît Saint Denis**, ce n'était pas pour simplement mettre un nom sur un Hamburgé mais pour créer une collaboration qui a du sens.

Benoît, c'est un champion au mental d'acier, qui se dépasse à chaque combat et incarne des valeurs que nous partageons : exigence, authenticité et passion.

Et comme lui, Big Fernand ne laisse rien au hasard : des approvisionnements de produits locaux et savoureux, une préparation avec une rigueur millimétrée et un savoir-faire maison pour **des recettes qui mettent tout le monde d'accord** !

C'est de là qu'est née "**La Brigade du Goût**", un projet pensé pour mettre en avant nos engagements, nos valeurs et la qualité de nos produits. Et quel meilleur représentant que Benoît pour porter ce message ?

NOUVEAU PRODUIT

Le Benoit Saint Denis est à retrouver dans tous les ateliers de France.

Disponible en **3 tailles** (S / M / L), en solo et en formule « Classique » ou « Gourmande ».

Il se déguste sur place, à emporter, en Clique & Collecte ou en livraison.

À QUOI S'ATTENDRE ?

Le Benoit Saint Denis, c'est un Hamburgé généreux, avec des produits d'exception et un clin d'œil à Bayonne :

De l'Ossau-Iraty AOP (*fromage de brebis basque*), du bœuf de race (*Charolaise ou Limousine*), de la Coppa croustillante, des pickles d'oignon rouge maison et une double dose de sauce Tonton épicée (*mayonnaise au piment d'Espelette*).

Et pour que tout le monde y trouve son compte, nous avons **décliné la gamme en trois tailles** : steak smashé (S), simple steak (M) ou double steak (L). Côté formule, le BSD se déguste en formule « Classique » et « Gourmande » ou selon le « Choix de Benoît » avec deux BSD S et une boisson au choix !

BIG FERNAND

BIG FERNAND BENOIT SAINT DENIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



L'HISTOIRE DU HAMBURGÉ

C'est à Paris, en 2012 que débute l'histoire, lorsque trois compères font **le pari d'allier la qualité de la gastronomie française à la rapidité du fast food.**

Un pari fou me direz-vous ! Que nenni.

Le premier atelier du Hamburgé s'établit à Paris rue du Faubourg Poissonnière où les prémices d'un succès grandissant se font déjà sentir.

Les salles des restaurants accueillent jour après jour une foule de gaulois dans une ambiance chaleureuse et conviviale. On s'est même permis d'inventer un mot : **le Hamburgé** (*c'est comme un hamburger, mais français et surtout bien meilleur !*)

Big Fernand, franchouillard depuis 14 ans !

Depuis 2012, l'atelier du Hamburgé en a fait de la route. En 2026, Big Fernand fête ses 14 ans et est fier de compter aujourd'hui **46 restaurants, un chiffre d'affaires de 50 millions d'euros en 2025 et un développement dans 2 pays.** La recette du succès ? Un concept anti-conformiste, des produits français de qualité et du fait maison ! Big Fernand a su s'imposer parmi les acteurs incontournables du mieux manger avec son offre d'**Hamburgés gourmets.**

CONTACT PRESSE - BIG FERNAND

Tibaut Chouara
Responsable Communication & Marketing
t.chouara@biggroupe.com / 06 73 90 32 66