

LA GAZETTE DU STEAK

« Arrêtez de bouffer
des burgers, mangez
des Hamburgés ! »



Paris, le jeudi 09 juillet 2026 - Aujourd'hui, Big Fernand ouvre un tout nouvel atelier au cœur du Terminal 4 de l'aéroport d'Orly.

TOUS À BORD : BIG FERNAND POSE SES VALISES ET SES HAMBURGÉS AU TERMINAL 4 DE L'AÉROPORT D'ORLY !



BIG OUVERTURE

Big Fernand, les spécialistes du Hamburgé gourmet à la française ont ouvert un tout nouveau restaurant en plein cœur de l'aéroport d'Orly !

Ils vous ont préparé un Big Fernand aux airs de cantine parisienne, pensé spécialement pour les voyageurs en transit dans la zone internationale !



UN RESTAURANT CONÇU POUR LES VOYAGEURS

Ce nouvel espace, pouvant accueillir jusqu'à **90 clients assis et 18 en formule debout** pour les plus pressés, s'installe dans une zone toute neuve du Terminal 4, et Big Fernand est fier d'être **le seul restaurant à y proposer un Hamburgé gourmet !**

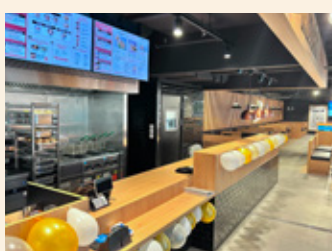
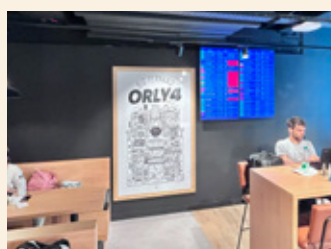
Que vous partiez en vacances, en voyage d'affaires ou que vous attendiez simplement votre vol, vous trouverez chez eux **une Big carte pour satisfaire tous les appétits**, avant de prendre votre envol.

OÙ LE RETROUVER

BIG FERNAND ORLY

Terminal 4 RPDI
Rue Parisienne
Zone internationale,
Aéroport d'Orly

Ouvert depuis le 09
Juillet 2026 !



BIG FERNAND

MANGEZ DES HAMBURGÉS



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 prémises 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 **43 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