



BËNNIE: UN FAST FOOD DU FUTUR ECO-RESPONSABLE, 100% BIO, ETHIQUE, ET LARGEMENT VEGETARIEN LYON - CHAMONIX

Bënnie c'est le bon copain scandinave chez qui il fait bon s'attabler pour manger vite, bien, sain, comme dans un fast food mais avec éthique et responsabilité. Bënnie, c'est celui de la bande qui cuisine avec des valeurs, une philosophie et de manière engagée. Qui a sa façon bien à lui de penser la restauration du futur dès aujourd'hui, avec convivialité, design, à la cool. C'est surtout un prénom fictif imaginé par Camille Candela (le fondateur) et ses équipes pour personifier tous ces engagements et cette vision d'un nouveau fast food qui vient chercher à déstabiliser les consommateurs habitués au sempiternel «Big Mac, frites, Coca».

Bënnie c'est aussi une nouvelle identité pour ce projet créé il y a presque 4 ans, connu jusque-là sous le nom un peu trop restrictif de Burger & Wells. Le nom de l'enseigne ne reflétant plus ni la carte ni les ambitions de la maison, Clémentine à la direction artistique a créé ce nom et redessiné une nouvelle charte graphique rafraîchit et plus pop. Une nouvelle identité et intitulé pour permettre à davantage de clients de découvrir des recettes plus diverses, une cuisine plus variée et des engagements plus forts, notamment en faveur du bio dont 100% des produits sont labélisés (contre 50% en 2016).

Autour, c'est tout le concept qui a été renforcé avec le développement d'actions engagées déjà menées depuis 2016 et de nouvelles stratégies plus prononcées en faveur du développement durable avec: la création d'une filière d'approvisionnement en direct de producteurs, le respect strict de la saisonnalité (avec « pas de tomates en hiver », l'utilisation d'une électricité 100% verte et coopérative avec Enercoop, le financement avec La Nef, le mobilier upcyclé via une association de réinsertion, la mise en place de la prime Vélo pour les équipes, l'achat de vélos pour le déplacement domicile / travail, l'arrêt de la vente de bouteille d'eau (remplacée par une fontaine d'eau plate et pétillante gratuite), l'arrêt de l'avocat à la carte (qui représentait 18% du CA en 2018), la mise en place des verres consignés à la place des jetables, la mise en place d'un conseil des parties prenantes, et le lancement des paniers Bio avec les Jardins d'Avenir réseau Cocagne.

Autant de convictions actées pour proposer une restauration durable, accessible qui tranche avec la restauration rapide classique. Un vrai pari pour restaurer (au sens propre comme au figuré) une clientèle plus jeune mais aussi plus large.

Burger & Wells change donc de nom mais pas de style ni de valeurs. Bien au contraire. Son fondateur Camille Candela, entrepreneur idéaliste et téméraire, souhaite par ce changement d'identité réaffirmer plus encore ses engagements pour une cuisine de fast food (et non plus seulement de burgers) avec des produits 100% bio, sains, un tri sélectif, une vraie conscience du développement durable et pas seulement pour faire du green washing mais avec de réelles convictions et du concret dans l'assiette et autour. L'équipe est notamment attentive aux végétariens et propose des plats gourmands, créatifs comme un dahl de lentille savoureux et épicé délicatement accompagné d'aubergines, quinoa et riz ou encore le Super Falafel Smäk composé de boulettes de pois chiches, houmous de betterave, chou rouge confit, freshslaw, salade et sauce curcuma. Les amateurs de burgers ne sont pas en reste des burgers bœuf et saumon mais aussi trois créations veggie dont le Portobello (le plus original).

Désormais l'établissement installé depuis 2016 tout près du lycée Ampère Bourse se mue en Bënnie Organic Fast Food et propose toute une palette de recettes, de plats, de l'entrée au dessert, qui suit ses préceptes et engagements sincères. Même la déco est engagée avec des tables recyclées, même les packagings sont repensés. Et c'est sans parler de la sélection drastique des producteurs pour s'assurer de la bonne tenue des objectifs portés par Camille Candela qui souhaite pousser la restauration rapide à suivre ceux de la COP21 sans pour autant boudier le plaisir de bien manger avec gourmandise et fun.

Et pour ceux qui en redemanderaient, la maison a ouvert une seconde adresse dans les cimes, à Chamonix, et pourrait en ouvrir d'autres ailleurs prochainement.



Adresses:

Lyon: 18 Rue du Bât d'Argent, 69001

Chamonix: 216 Avenue Michel Croz, 74400

Ouverts 7/7 J

Cartes:
www.burgerandwells.com

PRESSE:
Agence MIN
benoit Laplanche-
Servigne
0683743879
benoit@agencemin.fr