DOSSIER DE PRESSE

Contact presse :
Clara Moreno
06 12 56 70 07
clara@morenoconseil.com

FROGPUBS

'Genuinely good' depuis 1993

21 ans

DE BRASSAGE DE BIERES CRAFT

Parmi les pionnières des micro-brasseries à Paris, FrogPubs est devenue en quelques années une enseigne de référence pour les amateurs de bières artisanales. Présente à Paris et en province au travers de 10 bars, restaurants et micro-brasseries, FrogPubs connaît en effet un succès fulgurant auprès des Français, toujours à la recherche de convivialité et de produits «home-made». Ce succès ouvre aussi de nouvelles perspectives à l'entreprise, qui va bientôt commercialiser ses craft beers via de nouveaux circuits de distribution.

La micro-brasserie francaise so British !

Lancée en 1993 à Paris, FrogPubs a été parmi les premières enseignes de bars et restaurants à brasser sa propre bière à Paris. De la première micro-brasserie inaugurée à Paris dans le 2ème arrondissement (The Frog & Rosbif), à l'ouverture, en octobre 2014, de Frog Revolution Place de la Bastille... les FrogPubs ont su progressivement s'imposer comme l'un des leaders des micro-brasseries à Paris et, bien sûr, en France. On compte aujourd'hui 7 FrogPubs dans l'hexagone, dont 2 en province (Bordeaux et Toulouse). En quelques années, ils sont devenus une référence et des lieux incontournables de convivialité pour les amateurs de houblon.

La passion du craft depuis 21 ans

Le succès constant de FrogPubs est un savant brassage de plusieurs ingrédients : d'abord, la grande qualité des bières servies dans ses micro-brasseries. FrogPubs propose une gamme de « craft beers » (bières artisanales), des productions maison, fabriquées sur place dans des cuves installées dans certains de ses pubs-restaurants ainsi que, depuis août 2013, dans une nouvelle unité de production externe à ses pubs aménagée à Saint-Denis (93). Chaque goutte de bière proposée dans les pubs de l'enseigne a été élaborée et fabriquée dans la plus pure tradition, par une équipe de brasseurs expérimentés. Et les amateurs ne s'y trompent pas : au total 1.5 millions de pintes sont consommées chaque année dans les FrogPubs.

Les brasseurs FrogPubs : un club de 30 passionnés du houblon

Au total, une trentaine de brasseurs — réunis en « club » — expérimentent sans cesse de nouvelles recettes et mettent tout leur savoir-faire pour composer des saveurs originales et exclusives. Le club accueille régulièrement de nouveaux membres, jeunes brasseurs en devenir ou confirmés. En effet, si certains d'entre eux sont de véritables experts du houblon de réputation mondiale — participant à des conférences ou invités à délibérer en tant que jurés dans des compétitions brassicoles, bon nombre d'autres sont des amateurs avertis dont le talent ne demande qu'à être révélé. Ce que leur permettront leur formation et leur expérience en tant que brasseur chez FrogPubs grâce auxquelles ils affineront leur passion et leurs compétences.

Frog BREWERS' CLUB 93

FrogPubs, everybody knows !

Les FrogPubs, c'est aussi une ambiance unique et particulière : une décoration *so british*, une atmosphère chaleureuse, conviviale et bon enfant, où l'on vient se détendre pour déguster une vraie bière artisanale entre amis ou entre collègues. Un lieu toujours animé où les étudiants côtoient des *executives* à *l'Happy Hour*, des couples qui viennent diner avant ou après une séance de cinéma, des amateurs de sport qui aiment y regarder un match de rugby ou de football. Le week-end, les familles se retrouvent autour d'un brunch et les enfants peuvent savourer un menu qui leur est entièrement dédié. Un repère aussi pour les Anglo-Saxons de passage à Paris et les étudiants étrangers, qui retrouvent avec plaisir la convivialité des pubs anglais. « Home sweet home » ! Chez Frog, on a la passion de la bière mais aussi le goût du service… À tous les moments de la journée, l'équipe expérimentée des FrogPubs sait accueillir et chouchouter ses clients pour leur faire passer un bon moment ! D'ailleurs, dans les FrogPubs, sur simple demande, un plateau dégustation de six shots de bière leur est offert afin de découvrir les spécialités maison !

Du sport… *of course !*

Happy hour, quizz de pub, soirées spéciales à thèmes, soirée sport, DJ-sets le week-end pour faire la fête jusqu'au petit matin : tous les mois, les FrogsPubs rivalisent d'imagination pour concocter un nouveau programme d'animations *made in England* mais toujours bon enfant. Et parce que le sport est le binôme inséparable du houblon, les FrogPubs sont aussi devenus un lieu de rendez-vous incontournable des amateurs de sport, qui viennent regarder les courses automobiles, les tournois de rugby ou le *Superbowl*. D'ailleurs, pour la Coupe du Monde de Football 2014, les FrogPubs ont renouvelé l'équipement audio-visuel de l'ensemble de ses pubs et restaurants : tous les écrans sont maintenant en Haute Définition avec un son stéréo BOSE™, y compris les écrants géants des Frog & Rosbif (Paris, Toulouse et Bordeaux), Frog & British Library et Frog at Bercy Village qui dispose désormais du plus grand écran HD de Paris.

Once upon a time... Frogpubs

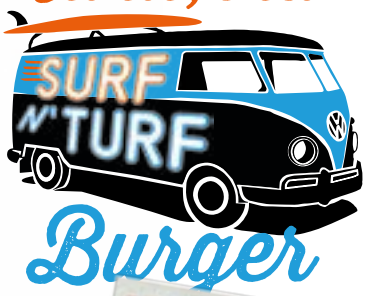
Depuis le début, l'humour et la convivialité font partie de l'image de l'enseigne. En témoigne le nom donné à la première micro-brasserie lancée par les deux fondateurs : The Frog & Rosbif. L'idée ? Associer deux images d'Epinal, celle des Français, gros mangeurs de grenouilles (les Frogs), et le surnom donné par les Français aux Anglais (les Rosbifs). Un nom qui a toute une histoire !

L'aventure des FrogPubs remonte au début des années 90, quand le Britannique Paul Chantler et l'Islandais Thor Gudmundsson, se rencontrent sur les bancs de l'INSEAD, à Fontainebleau.

Leur thèse de fin d'année porte sur la création d'un pub, où touristes anglais et étudiants pourraient déguster une bière artisanale produite sur place. Les deux jeunes planchent alors sur un projet d'ouverture d'une micro-brasserie au centre de Paris : étude de marché, évaluation du potentiel, élaboration de l'idée ... le concept n'existe pas encore en France. À la fin de leur MBA, les deux hommes décident alors de mettre leur projet à exécution et se lancent dans l'aventure.

En 1993, alors âgés de 26 ans, ils ouvrent leur première micro-brasserie, The Frog & Rosbif, située rue Saint-Denis, un quartier populaire et animé du 2ème arrondissement de Paris. Ils importent d'Angleterre le matériel de brasserie et l'installent dans le sous-sol du pub pour produire leur bière artisanale. D'ailleurs, tout le mobilier, dans moindre détail (jusque dans les étiquettes des tirettes du bar), est lui aussi importé. C'est un succès : The Frog & Rosbif devient le QG des jeunes Anglais à Paris. Les expatriés et les touristes britanniques s'y précipitent, heureux de retrouver l'ambiance typique des pubs d'Outre-Manche. Les Parisiens quant à eux, apprécient ce nouveau concept « de Pub anglais à Paris » qui mise à la fois sur un service convivial et des produits de qualité. Les deux associés affinent le concept et en 1996, ouvrent un nouveau bar, situé rue Princesse dans le 6ème arrondissement.
Le concept des FrogPubs était né.

Cet été, c'est



Burger

REVOL
UTION

Burger

Frog mise sur la bière artisanale

Vingt et un ans après l'ouverture de son premier pub, The Frog & Rosbif, FrogPubs est devenu un groupe de 300 employés et réalise un chiffre d'affaires de 16 millions d'euros, en croissance constante de 2% par an. Porté par l'engouement grandissant des Français pour les micro-brasseries et la tendance du fait-maison, FrogPubs compte ouvrir 4 nouveaux lieux par an, à Paris et en province. En octobre 2014, un nouveau pub-restaurant – Frog Revolution – a ouvert ses portes dans le quartier de la Bastille. Une nouvelle adresse révolutionnaire qui va bientôt devenir, elle aussi, incontournable !

Une nouvelle micro-brasserie externe

Fort de son succès, et pour assurer la production des bières artisanales consommées dans ses pubs, FrogPubs a ouvert en 2013 une micro-brasserie externe à Saint-Denis (93), à quelques encablures du Stade de France. Situé dans un ancien hangar aménagé, ce nouvel espace de 400 m² est un véritable laboratoire à bières, où les brasseurs de FrogPubs rivalisent d'imagination pour élaborer sans cesse de nouvelles saveurs. Bières de saisons ou bières spéciales, 30 brasseurs mettent tout leur savoir-faire et leur passion du houblon pour composer des recettes originales, à déguster uniquement dans les FrogPubs. C'est ainsi qu'est née la dernière série Superhero Serie, six bières élaborées à partir de houblons américains… avec un clin d'œil humoristique aux comics américains.

Cette unité de production externe fait l'objet de la part de FrogPubs d'un ambitieux programme d'investissement d'une durée de 3 ans (2013-2016) pour sa rénovation et modernisation. 250 000 € ont déjà été investis depuis son ouverture. Dernière opération en date : l'installation, fin juillet 2014, de 5 nouvelles cuves de fermentation de 2500 litres chacune.

Ces cuves porteront les capacités de production de cette nouvelle unité à 300 000 litres / an (et celles de l'ensemble de l'enseigne à 1 million de litres / an).

D'ici la fin 2014, 150 000 € supplémentaires seront encore investis dans cette première micro-brasserie externe, élément-clef du développement de l'offre de bières artisanales de FrogPubs.

FrogPubs voit plus loin que le bout de sa pinte !

La petite grenouille —symbole de l'enseigne— ne compte pas s'arrêter en si bon chemin et entend bien rebondir sur le marché en pleine croissance des bières artisanales. D'autant que le développement des pubs se heurte à la difficulté de trouver des sites adaptés à cette activité, comme le souligne Paul Chantler, PDG de FrogPubs : « *Il devient de plus en plus difficile de trouver des sites pouvant accueillir 250 places assises, avec la possibilité d'exploiter une Licence IV. En revanche, nous avons trouvé d'autres sources de développement, en particulier parce que nous sommes très bien placés pour profiter de la croissance exponentielle des bières artisanales : nous avons déjà une gamme de bières et nous possédons le savoir-faire ainsi que le matériel de brasserie* ».

La micro-brasserie externe de Saint-Denis va ainsi permettre de développer ses bières artisanales en grande quantité, de développer le conditionnement en bouteille et en fût, et de les commercialiser prochainement au travers d'un réseau de distribution ciblé (cavistes, épiceries fines, etc). Une opportunité pour développer l'étiquette de la marque sur d'autres marchés et permettre aux amateurs de déguster une *craft beer* lors d'un festival ou dans un restaurant.

Le boom des bières artisanales

Les bières artisanales font un retour fracassant aux Etats-Unis après avoir pratiquement disparu dans les années 70. Le marché de la bière artisanale y a enregistré une croissance de 18 % en 2013 selon L'Association américaine des brasseurs (in « Le retour fracassant de la bière artisanale en Amérique », Les Echos, 2 mai 2014).

En France, les linéaires des supermarchés en bières artisanales ont doublé. Le marché bière est globalement en baisse de 1% à 2% en 2010 alors que les ventes de bières artisanales ont progressé de près de 5%. La France comptait 293 brasseries artisanales en 2008 pour 600 environ actuellement (selon « Les microbrasseries se multiplient en France », *l'Annuaire des brasseries françaises de Robert Dutin cité par L'Express, 4 juillet 2013* et « Microbrasseries, ça mousse et ça pousse », *Libération, 9 mai 2014*).

Frog côté bar

En quelques années, les FrogPubs sont devenus le repère incontournable des amateurs de bière et de convivialité. La recette du succès ? La qualité des bières servies dans les FrogPubs. Des bières 100% artisanales et toujours 100% originales.

Une palette de bières exclusives

De la créativité des brasseurs maison est tout d'abord née une gamme permanente de bières artisanales, servies exclusivement dans les FrogPubs et FrogBurger. Des recettes originales qui répondent à toute la palette des goûts …

Superhero Serie : un véritable collector pour les amateurs de houblon !

Inspiré par la tendance du « made in USA », FrogPubs vient par ailleurs de lancer sa première collection de bières en édition limitée : la Superhero Serie, soit six bières à base de houblon d'origine américaine. Chacune des six bières est fabriquée sur la base d'une dominante de houblon américain (Crystal, Citra, Cascade, Centennial, Chinook, Columbus) qui lui confère un caractère unique.

À la manière d'un super héros, chaque bière a ainsi sa propre personnalité… jusque dans le design de l'étiquette. Inspiré de l'artiste pop-art Robert Indiana – le design a été conçu exclusivement pour FrogPubs par l'agence parisienne HoultonSmets.

Les noms des bières s'inspirent quant à eux des onomatopées chères à la bande-dessinée anglo-saxonne. Cette nouvelle série a d'ailleurs été shortlistée pour le prix du meilleur design aux International Beer Awards de Rome 2014. Avec sa Superhero Serie, FrogPubs compte ainsi participer au renouveau des bières artisanales américaines.

À noter que les bières maison ainsi que la nouvelle Superhero Serie sont disponibles à la pompe dans les 8 FrogPubs de Paris et province et dans les 2 FrogBurger parisiens.

Notre gamme de bières maison

Frog Natural Blonde
4,2%

CONTINENTAL BLOND ALE

Houblons: Saaz, Hersbrücker

Une bière blonde continentale légère, rafraîchissante et pétillante

Maison Blanche
4,2%

BELGIAN-STYLE WHEAT BEER

Houblon: Saaz

Une bière de froment à la coriandre et écorces d'orange

Ginger Twist
4,2%

GINGER INFUSED AMBER ALE

Houblon: Bobek

Une blonde avec du gingembre, citron et citron vert

Inseine
4,4%

PALE ALE

Houblon: Bobek

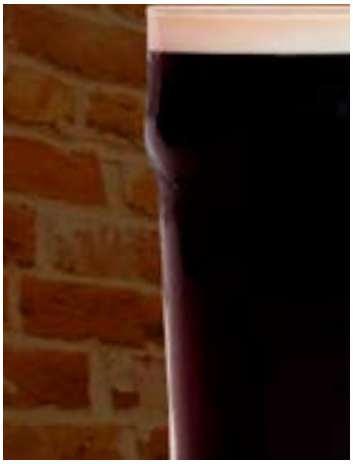
Une bière typique anglaise, ambrée, très houblonnée

Parislytic
5,2%

BEST BITTER

Houblons: Bobek, Challenger

Une rousse charpentée avec un petit goût de chocolat, café et noisette



Dark de Triomphe
5%

DRY STOUT

Houblon: Challenger

Une stout style irlandais mais 100% parisien

Pearl
4,1%

PALE ALE

Houblons: Perle, Cascade, Magnum

Fraiche et légère. Ses notes fleuries et d'agrumes sont idéales avec un excellent FrogBurger!

The SuperHero Series

BA BA BOOM! 4,3%

BLONDE
Houblon: Crystal

Blonde volontairement restreinte en amertume, pas trop forte en alcool avec des arômes caractéristiques groseilles et agrumes.

KAPOW! 5,5%

I.P.A.
Houblon : Citra

Une Indian Pale Ale explosive, houblonnée à sec en utilisant des fleurs Citra américain, un houblon au parfum fruité intense, qui frappe le palais et explose en bouche dans un bouquet de notes florales. Cette IPA qui titre 5.5%, offre des parfums de fruits tropicaux évoquant le lychee, le pamplemousse, la pêche, le melon et la groseille.

WHAM! 4,5%

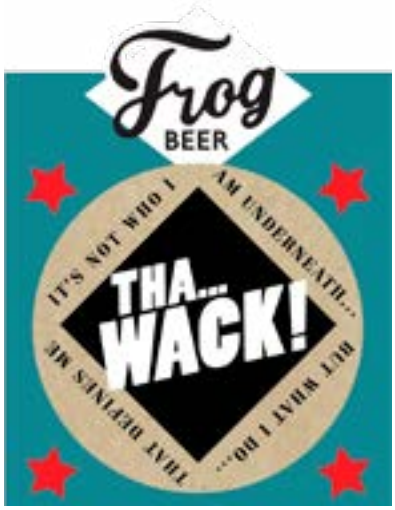
AMERICAN PALE ALE
Houblon : Cascade

Wham! American Pale Ale est une explosion super rafraichissante de douceurs et d'épices et de tout ce qu'il vous faut. Un doux-amer révélé par un léger arôme floral et une saveur fruitée obtenu grâce à le houblonnage à froid Cascade.

KERSPLAT! 4,0%

WHEAT BEER
Houblon : Centennial

Légère et rafraîchissante, KERSPLAT wheat beer est le 4ème brassin de notre série Superheroes en édition limitée. Avec sa robe or pâle et ses notes légères de citrus grâce à l'ajout de notre houblon 'hero' Centennial, KERSPLAT est le parfait acolyte de l'été.



THAWACK! 5,5%

BLACK I.P.A.
Houblon : Columbus

Profonds, sombres et complexes, les fils du mystère du houblon Columbus se dénouent dans ce verre de terreuse IPA noire. À la fois amère et aromatique, offrant des notes d'épices, d'acidité, de fraîcheur à base d'herbes et de subtiles murmures grillés de café et de chocolat.

ZONK! 4,2%

AMERICAN SMOKED AMBER
Houblon : Chinook

L'orge fumé à l'hêtre est l'arme secrète qui permet à cette bière riche en saveurs de frapper un grand coup. Des notes fortes et douces de noix persistent en bouche à mesure que l'amertume épicée de l'énergique houblon américain Chinook s'empare de cette bière toute en nuances de doré.

Des FrogPubs aux Frogburger : la grenouille rebondit sur la street food

Dans les FrogPubs, on peut déguster une excellente bière artisanale fraîchement tirée du fût… mais aussi manger. Et bien manger ! Au menu, des plats savoureux élaborés avec la même exigence et le même souci de qualité gustative. En parallèle, s'inscrivant dans la tendance du *better burger* et de la *street food*, les Frog ont lancé un nouveau concept en 2013 : les FrogBurger. Ces restaurants à burgers proposent des recettes de burgers originales et toujours élaborées de manière artisanale. *Of course !*

Des spécialités anglo-américaines… mais pas que !

FrogPubs ne se résume pas à sa bière ou à ses cocktails. Dans les FrogPubs, on peut savourer des bières artisanales bien sûr, mais aussi déguster de savoureux plats faits maison, aux recettes originales. Les amateurs d'American Food peuvent commander un authentique American BBQ & Soul Food, des nachos ou encore des chicken wings. Pour varier les plaisirs, FrogPubs propose par ailleurs des plats du jour et des menus dont la carte — différente selon les lieux — est renouvelée chaque semaine.
Le midi, c'est ambiance rapide pour un déjeuner à l'anglaise, ou d'une grande assiette composée de produits frais. Et pendant le week-end, les lèves-tard peuvent aussi venir déguster un bon brunch servi le samedi et le dimanche, de 12h00 à 15h30. FrogPubs propose ainsi une offre de restauration riche et variée, misant sur la qualité et la fraîcheur des ingrédients sélectionnés… et à savourer en service continu !

Des menus pour les grands… et les petits

Aux FrogPubs, on peut aussi venir en famille… et les kids, eux aussi, ont droit à leur menu *made in USA !* À la carte des FrogPubs et FrogBurger, un Frog Kiddies' Menu varié avec cheeseburger, fish & chips ou pignons de poulets en plat principal accompagné de frites. Au dessert, de la crème glacée ou un pudding au chocolat.
Par ailleurs, les enfants ont aussi leur Kiddies' breakfast pour *bruncher* en famille. Enfin, tous les mercredis, samedis et dimanche, le Kiddies' Menu composé d'un burger, de frites, d'une boisson et d'un dessert est à 3 €.

Un nouveau concept : les FrogBurger

Désireux de faire succomber les Parisiens aux *better burgers*, la marque a par ailleurs lancé en 2013 un concept de restaurant à burgers faits maison : les FrogBurger. Ce nouveau concept est déjà décliné dans deux restaurants parisiens (situés dans les quartiers animés de Saint-Michel et de la rue du Faubourg Saint-Antoine), ainsi que dans un pop-up store FrogBurger installé dans son établissement de Toulouse. Le prochain FrogBurger ouvrira ses portes en 2015 à deux pas de la Place de la République à Paris. Dans ces restaurants à la décoration typiquement américaine — 7 jours sur 7 de 11h30 à minuit — on peut déguster d'excellents burgers, les « Genuinely Good Burgers », élaborés avec la même exigence de qualité, qui fait la réputation de la marque. Des burgers faits maison, savoureux et gourmands, composés d'ingrédients provenant de fournisseurs triés sur le volet. De délicieux burgers que l'on peut aussi déguster dans tous les FrogPubs, rapidement et à un prix raisonnable. Et pour les Parisiens qui veulent savourer un excellent « Genuinely Good Burger » sans bouger de leur canapé ou de leur bureau, FrogBurger a développé un partenariat avec le service de livraison à domicile *Tok Tok Tok*. A utiliser sans modération !

Fort du succès de ses deux premiers restaurants parisiens, FrogPubs entend développer le concept FrogBurger dans plusieurs villes de France, en propre ou, éventuellement, sous la forme de franchise : *« Le FrogBurger est un concept mono-produit qui se prête bien à la franchise. Le burger est le produit phare de notre carte depuis 10 ans. Nous avons élaboré un produit d'excellente qualité, que nous pouvons développer facilement en dehors de Paris »,* explique Paul Chantler.

Nouveau à la carte : l'authentique American BBQ & Soul Food

Et parce que le « made in US » est décidemment LA tendance du moment, FrogPubs innove encore cette année avec un tout nouveau concept : l'Authentique American BBQ & Soul Food. Un « smoked barbecue » tout nouveau tout chaud sur la carte des FrogPubs pour faire un bond immédiat Outre-Atlantique !

Pour composer les plats de son menu BBQ typique du sud des Etats-Unis, FrogPubs est allé chercher la spécialiste du BBQ, l'Australienne Clare Henderson, qui a concocté plusieurs recettes originales et exclusives. Au menu, un délicieux émincé de porc mariné, confit et caramélisé (Pulled Pork), des savoureux travers de porc (Ribs), des morceaux de poulet aux herbes (Crispy Southern-Fried Chicken), fumés et frits, des « smokin beef » tacos ou encore des sandwiches au pastrami de bœuf. Un authentique BBQ à l'américaine « home made » élaboré avec une viande de qualité sélectionnée par l'artisan boucher Olivier Metzger. Le secret de ce goût si exceptionnel et si délicatement fumé ? La viande est marinée à sec, ou en salaison pour certaines pièces (pastrami), puis elle cuit pendant un laps de temps allant de 3 heures (pour le poulet) à 13 heures (pour le porc) sur des copeaux de bois d'hêtre dans un fumoir « Cook Shack » importé de l'Oklahoma.

LE BURGER A LA CÔTE !

En Grande Bretagne le nombre de plats pris dans des restaurants burgers a progressé de 20% en 2012. Entre 2010 et 2012, 17% de restaurants supplémentaires ont intégré un burger à leurs menus
(MD Horizons Menurama Research)

En France, il se consommait 1 burger pour 9 sandwichs en 2000, ce ratio est passé à 1 pour 2 en 2013.
(Bernard Bartbol, Directeur Générale, Gira Conseil)

La consommation par habitant est d'environ 14 burgers par an. En 2013 le nombre de burgers vendus à augmenté de 9% par rapport à 2012.
(NPD Group Study)

Frog côté cuisine

Le secret du Genuinely Good Burgers

Un bon burger, c'est avant tout de bons ingrédients !

Pour FrogPubs, composer un « Genuinely Good Burger », c'est tout un art ! Et d'abord celui de trouver la meilleure recette. De New York à Paris en passant par Londres, l'équipe culinaire a fait un petit tour du monde des fournisseurs et des spécialistes du burger pour trouver le secret du burger parfait. Résultat : FrogPubs a élaboré un excellent burger artisanal, composé des meilleurs ingrédients. Ce secret, les cuisiniers de FrogPubs aiment le partager avec ceux qui vont les savourer : les cuisines sont ouvertes et les plats sont élaborés devant les yeux des clients.

Des fournisseurs triés sur le volet !

Pas de secret non plus sur la sélection des fournisseurs, qui approvisionnent quotidiennement les restaurants Frog ! De toutes façons, FrogPubs a choisi les meilleurs, pour garantir un burger d'excellente qualité. La viande, le pain et les pickles proviennent des ateliers d'artisans culinaires réputés pour leur savoir-faire et la qualité de leurs produits.

Pour la viande de bœuf, FrogPubs a fait appel au maître-boucher Olivier Metzger, qui travaille avec les meilleures tables de la capitale, dont le restaurant Pierre Gagnaire. Cet artisan signe une viande d'exception, goûteuse, toujours moelleuse. Une basse-côte de bœuf d'origine française, provenant de vaches élevées en Bretagne.

Le pain, quant à lui, est signé Marcus Miller, le boulanger du sur-mesure installé à Londres. La Millers Bespoke Bakery fabrique dans la plus pure tradition et en exclusivité les buns qui composent les « Genuinely Good Burger ».

Le fromage enfin, est un authentique cheddar irlandais, affiné pendant 6 mois par la société The Cheese Cellar Company. Un cheddar fumé à pâte ferme avec une riche texture crémeuse d'une qualité exceptionnelle, qui permet de relever admirablement bien le goût de la viande. Ce cheddar d'exception est utilisé également pour la composition des nachos de FrogPubs.

C'est ce qui rend le « Genuinely Good Burger » si unique, qu'on ne le retrouve nulle part ailleurs !

FrogPubs en quelques dates...

1993
Ouverture du Frog & Rosbif Paris 2ème

1996
Ouverture du Frog & Princess Paris 6ème

1998
Ouverture du Frog & Rosbif à Toulouse

2000
Ouverture du Frog & Rosbif à Bordeaux

Ouverture du Frog at Bercy Village Paris 12ème

2002
Ouverture du Frog & British Library Paris 13ème

2009
Ouverture du Frog XVI Paris 16ème

2013
Création du concept FrogBurger et ouverture de 2 FrogBurger à Paris (Quartiers Saint-Michel & Bastille)

Installation de la micro-brasserie à Saint-Denis

2014
Ouverture du Frog Revolution à Bastille Paris 4ème

...Et en chiffres

16 millions € de chiffres d'affaires en 2013

300 salariés

1,5 millions de pintes de bières brassées et consommées par an

2% de croissance à périmètre constant chaque année

10 points de vente en France dont 8 FrogPubs et 2 FrogBurger

500 000 repas servis par an

1000 Genuinely Good Burgers vendus chaque jour

600 personnes : c'est l'affluence moyenne par soir au Frog at Bercy Village

38 nationalités différentes

Un groupe qui cherche à faire mousser ses salariés

Depuis 21 ans, le succès des FrogPubs repose sur la qualité des produits et du service apporté à chaque client, mais aussi à des investissements. Le groupe réalise des investissements importants dans la rénovation, la modernisation et l'équipement de ses pubs : ainsi, The Frog&Princess, dans le 6ème arrondissement, a été entièrement réhabilité en 2013. Paul Chantler, aux commandes de l'entreprise depuis sa création, mise aussi sur le développement des compétences des hommes qu'il sait rassembler autour de valeurs fortes.

300 employés, 38 nationalités différentes

En 21 ans, ce qui n'était au départ qu'un concept de « Pub fait par des Anglais pour des Anglais » est devenu une véritable entreprise. Le groupe – toujours dirigé par son fondateur britannique Paul Chantler – compte aujourd'hui 300 employés sur 10 points de vente. Un tiers des employés sont français, un tiers anglophones mais au total, 38 nationalités différentes travaillent dans les bars, restaurants et micro-brasseries du groupe. Une équipe de professionnels, enthousiastes et passionnés par les métiers de la brasserie et de la restauration artisanale.

Un programme intensif de formations

Pour apporter une qualité de service irréprochable dans ses pubs et ses restaurants, le groupe mise sur la formation de ses équipes. Frog investit ainsi chaque année plus de 150 000 € dans la formation, pour développer les compétences de ses employés. Dès son arrivée, chaque nouveau collaborateur suit une journée de formation en compagnie des brasseurs de la maison, afin de découvrir le processus

de fabrication des bières des FrogPubs, de s'approprier les valeurs de l'entreprise et d'intégrer les exigences du service à apporter au client. Tous les premiers mardis du mois, les employés des FrogPubs participent à une formation pour actualiser leurs connaissances sur l'univers de la bière et de la brasserie. Les nouveaux managers, quant à eux, suivent une formation de 15 jours pour apprendre l'art de brasser de la bière. Des formations indispensables pour développer la fierté de chaque employé à expliquer et à vendre les bières des FrogPubs aux clients !

Offrir des perspectives d'évolution

Attentive à la formation de ses équipes, l'enseigne souhaite aussi développer le potentiel de tous ceux qui souhaitent progresser et s'investir dans l'entreprise. Depuis 2013, le groupe a beaucoup investi dans le management de ses équipes, en particulier en recrutant un responsable dédié au recrutement et au processus d'intégration des nouveaux managers. Chez FrogPubs, 80% des managers actuels ont été recrutés en interne, après avoir gravi un à un les échelons, comme le souligne Paul Chantler, PDG du groupe : *« Nous essayons toujours de créer un environnement de travail propice et enrichissant, avec une politique de management qui permet à chacun d'évoluer, de s'épanouir dans son métier et d'acquérir progressivement des compétences ».*

4 grands principes de management

Paul Chantler le PDG du groupe a adopté un style de management très ouvert, où chacun peut s'exprimer librement et en toute franchise. Même s'il est centré sur les objectifs et la rentabilité de ses 10 points de vente, Paul Chantler souhaite créer une atmosphère de travail enthousiaste qui assure la cohésion des équipes. Travailler avec rigueur, dans la confiance, mais aussi avec plaisir. Savoir être curieux. Il n'hésite pas d'ailleurs à communiquer régulièrement à ses équipes les valeurs clé de FrogPubs : *«La franchise, la rigueur, l'exemplarité et la solidarité sont nos quatre grands principes de management. On ne réussit rien seul. Le management est un sport d'équipe. Une équipe devient une équipe parce qu'il y a un objectif commun à atteindre, qu'elle ne peut réaliser qu'en travaillant de manière solidaire et en toute franchise, en respectant des valeurs que le management doit suivre de manière exemplaire ».*

LES BREWER DISCOVERY DAY

Pour permettre à ses employés d'approfondir leurs connaissances de la bière artisanale, l'entreprise a développé le Brewer Discovery Day. Une formation d'une journée en « one to one » avec l'un des brasseurs de la maison, qui permet à chaque employé de découvrir le monde de la brasserie et d'acquérir les notions de base. En une journée, le salarié suit le processus de fabrication d'une bière maison et participe à son élaboration de A à Z. Cette journée de découverte est ouverte à tous les employés de l'entreprise qui en font la demande. Une formation qui remporte un vif succès et qui a d'ailleurs contribué à susciter des vocations parmi certains salariés, devenus depuis brasseurs.

PAUL CHANTLER
FONDATEUR ET PRÉSIDENT DE FROGPUBS

Le parcours atypique de Paul l'a nourri d'expériences aussi diverses qu'enrichissantes : diplômé en philosophie et théologie de l'Université d'Oxford, il passe 3 ans chez ICI Agrochemical (marketing) puis obtient un MBA à l'Insead de Fontainebleau. En 1993, il décide de faire partager aux Frenchies une partie essentielle de sa culture britannique : les pubs et tout ce qui va avec (sport, bière, convivialité)

FrogPubs, c'est où?

Les FrogPubs

Frog & Rosbif, 116 rue St Denis, Paris 75002
Frog & British Library, 114 av. de France, Paris 75013
Frog & Princess, 9 rue Princesse, Paris 75006
Frog at Bercy Village, 25 cour St Emilion, Paris 75012
Frog XVI, 110 bis avenue Kléber, Paris 75016
Frog Revolution, 9 rue de la Bastille, Paris 75004
Frog & Rosbif, 14 rue de l'Industrie, Toulouse 31000
Frog & Rosbif, 23 rue Ausone, Bordeaux 33000
Les lieux sont ouverts 7/7.

Retrouvez-nous sur : www.FrogPubs.com

www.facebook.com/FrogPubs @FrogPubs @FrogPubs

Les FrogBurger

FrogBurger 'Bastille', 19 rue du Faubourg St Antoine, Paris 75011
FrogBurger 'St Michel', 18 rue St Séverin, Paris 75005

Ouverture :
11h30 - 23h00, du dimanche au jeudi
11h30 - 24h00, du vendredi au samedi

Retrouvez-nous sur : www.frogburger.com

www.facebook.com/frogburgerparis @FrogBurger