



BAGELCORNER

BAGEL • DONUT • CAFÉ

Revue de presse

Communiqués de presse

Communiqué de presse
mai 2022



BAGEL CORNER DEVELOPPE AMAZING DONUTS, SA GAMME DE DONUTS ULTRA GOURMANDS

12 ans après sa création, Bagel Corner ne cesse de se réinventer pour proposer une offre toujours plus savoureuse. Aujourd'hui, c'est sur sa gamme de donuts que l'enseigne a concentré ses efforts avec des recettes exclusives et des nouveautés haut de gamme.

UNE GAMME 100% GOURMANDISE !

Avec plus de 100 000 donuts consommés chaque jour, la folie du donut est bien palpable !

Acteur incontournable de la street food, Bagel Corner propose depuis 2021 à travers son offre Amazing Donuts, toute une gamme gourmande composée de 40 recettes exclusives et plus de 100 combinaisons possibles. Disponibles dans les restaurants et en dark kitchen, les pâtisseries sont préparées en boutique chaque jour tout au long de la journée et consommables en restaurant ou chez soi grâce à la livraison Uber Eats et Deliveroo.

LE DONUT SE RÉINVENTE ET SE PREMIUMISE

Paris-Brest, Tarte au citron meringuée et Framboisier... à l'occasion du National Donut Day, le spécialiste du bagel dévoile des recettes exclusives. Pour répondre à la passion des Français pour cette pâtisserie (trouvée et fêlée) le jour international du donut en grandes pompes, Bagel Corner lance 3 nouvelles recettes directement inspirées de pâtisseries mythiques de la pâtisserie française : la Tarte au citron meringuée, le Framboisier et le Paris-Brest. C'est sur le donut, cette gamme gourmande est composée de donuts fourrés d'une crème gâchée pour encore plus de gourmandise !

La nouvelle gamme sera disponible du 3 au 30 juin dans tous les établissements Bagel Corner et en livraison via les plateformes partenaires.



DONUT PARIS-BREST
Onctueux fromage blanc, glaçage noisette surmonté d'amandes effilées et de noisettes entières.

DONUT FRAMBOISIER
Généreux fourrage crème à la framboise, glaçage et framboises entières.

DONUT TARTE AU CITRON MERINGUÉ
Fourrage crème de citron l'indian, glaçage acidulé et mini meringués.



BAGEL CORNER, UNE RESTAURATION QUALITATIVE, GOURMANDE ET CRÉATIVE

Après 1 an de R&D le réseau Bagel Corner, fort de 50 restaurants, se prépare à dévoiler une offre donuts qui en revira plus d'un. Cette offre sera complétée par une nouvelle gamme de boissons chaudes et froides grâce à un triple partenariat avec WME, Morin et Terres de Café.

Commandes livrées à vélo, emballages réutilisables, produits d'entretien écologiques, lutte contre le gaspillage. Bagel Corner s'inscrit aussi dans une démarche éco-responsable qui souhaite faire évoluer vers des objectifs clairs comme la suppression intégrale du plastique dans ses établissements.



"Nous avons hâte de présenter à nos clients ces nouveautés, fruit d'une crise sanitaire et de nombreux mois de réflexion. Le donut est apparu comme une évidence et deviendra rapidement iconique aux côtés de nos fabuleux bagels. Nous lançons aujourd'hui avec Amazing Donuts, le futur de Bagel Corner. Bagel Donut, Café" conclut Michael Cohen, Co-fondateur de Bagel Corner.



SOIRÉE DE LANCEMENT

RDV LE 2 JUIN 2022
DE 18H À 22H
53 RUE DE LA BOÉTIE
75008 PARIS

À PROPOS DE BAGEL CORNER

Créée en 2010, Bagel corner est une enseigne de restauration rapide autour du bagel personnalisable. L'enseigne propose aussi des salades, boissons chaudes et desserts pour une consommation tout au long de la journée. Avec une ambition éco-responsable, Bagel Corner offre à ses clients des produits de qualité et frais, préparés à la commande.



CONTACT PRESSE : AGENCE VERSA RP
Cath Lecomte - cath@versa-rp.fr
Cassandra Gomes - cassandra@versa-rp.fr

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
SEPTEMBRE 2022



BAGEL CORNER FAIT SA RÉVOLUTION ET DÉVOILE LES BAGELS BURGERS !

En dévoilant cette offre résolument hybride, Bagel Corner offre une alternative ultra gourmande aux passionnés de bagels ET burgers ! Deux nouvelles recettes en édition limitée à retrouver dans les 50 restaurants partout en France dès le 3 septembre. Et pour donner du courage aux étudiants pour cette rentrée, un cookie ou donut sera offert pour tout menu commandé...

BAGELS UPGRADES EN VERSION 2 EN 1 !

Disponibles en version classique ou végétarienne, ces bagels burgers revivront les amoureux de ces 2 monuments de la street food. Une innovation food qui agit parfaitement le côté gourmand du burger tout en préservant la fraîcheur d'un bagel le tout, toujours fait minute sous les yeux des clients... la marque de fabrique de la maison. La version classique Cheesy surprend grâce à son pain burger à l'encore de seiche. Un pain inédit, en édition limitée réalisé de manière artisanale en collaboration avec Boulangerie Thierry. Pour compléter ce bagel burger ultra gourmand : un steak, une tranche de cheddar, de la sauce cheddar et quelques pickles qui apporteront de l'acidité. La déclinaison Veggie, reconnaissable grâce à son pain bun classique, sera tout aussi gourmande grâce au haché végétal Garden Gourmet® et au bacon végétal La Vie™.

CHEESY
pain burger à l'encore de seiche, steak de bœuf cheddar, sauce cheddar, tomates,ignons, pickles et fromage tobler.

VEGGIE
haché végétal Garden Gourmet®, cheddar, sauce cheddar, tomates, pickles, ignons et salade tobler.




BAGEL BURGER FEVER

Ce Bagel Burger va nous permettre de devenir un acteur incontournable de la restauration rapide en été comme en hiver. Une offre réconfortante proposée pour le moment en édition limitée mais qui pourra à terme, selon l'accueil de nos clients, intégrer notre carte. L'autre grande nouveauté ? Grâce aux fours rapides installés dans nos restaurants, nous allons pouvoir proposer l'ensemble de l'offre bagels en version chaude.

Michael Cohen, co-fondateur de Bagel Corner.

Autre révolution, des sides chauds seront proposés en accompagnements : pommes grenailles et Doritos grillés au cheddar... Bagel Corner innove avec cette offre hivernale qui tendra chaud au corps et au cœur de ses clients...

POMMES GRENAILLES, CHEDDAR, CIBOULETTE, OIGNONS FRITS

DORITOS, SAUCE CIBOULETTE, CRÈME FRAÎCHE



BAGEL CORNER, UNE ENSEIGNE INNOVANTE ET CRÉATIVE

Après le lancement de sa gamme de donuts Amazing Donuts, Bagel Corner se lance un nouveau défi avec l'ouverture d'une gamme de bagels chauds. Fort de ses 50 restaurants, le réseau souhaite appuyer sa présence sur le marché de la restauration rapide. Pour répondre aux besoins des consommateurs, Bagel Corner reste à l'écoute des tendances et s'attache à y répondre, à l'instar de sa gamme chaude et encore ses partenariats avec les enseignes de produits végétaux La Vie™ et Garden Gourmet®,

Commandes livrées à vélo, emballages réutilisables, produits d'entretien écologiques, lutte contre le gaspillage. Bagel Corner s'inscrit aussi dans une démarche éco-responsable évoluant vers des objectifs clairs comme la suppression intégrale du plastique dans ses établissements.

OFFRE ÉTUDIANTE

Du 1. au 30 septembre

Rentrée difficile ? Un cookie ou un donut au sucre sera offert pour tout menu bagel burger acheté sur présentation de la carte étudiante

À PROPOS DE BAGEL CORNER

Créée en 2010, Bagel corner est une enseigne de restauration rapide autour du bagel personnalisable. L'enseigne propose aussi des salades, boissons chaudes et desserts pour une consommation tout au long de la journée. Avec l'ambition de devenir le leader du bagel et du donut en Europe, Bagel Corner offre à ses clients des produits de qualité et frais, préparés à la commande.



Une dizaine de restaurants ouvrent en pleine crise.

En 2020, Bagel Corner a su tirer son épingle du jeu grâce à un business model de choix mais surtout une cohésion toujours plus importante au sein de son réseau. Alors que les terrasses et la restauration sur place rouvrent peu à peu, Bagel Corner dévoile les coulisses d'une année riche en challenges et ses enseignements.

Imaginez toutes les solutions pour s'en sortir

Révélatrice de la résilience de son business model, la crise sanitaire a également cultivé l'appétence de Bagel Corner pour innover et se démarquer.

Alors que la vente à emporter représentait 80% du chiffre d'affaires avant la crise, celle-ci a laissé place au boom de la livraison. Suivant les restaurants, c'est en effet entre deux et trois fois plus de livraisons qu'en 2019, les recettes ont ainsi été adaptées et améliorées afin de se conformer à ce nouveau mode de consommation. La livraison a été un véritable succès pour Bagel Corner, qui en fait désormais un axe stratégique.



En quête d'un renouvellement constant et empreint de modernité, Bagel Corner a également pris le temps pour réfléchir au développement de son concept.

Le restaurant pilote situé au 53 rue de la Boétie, Paris 8 va ainsi connaître un remodeling, afin de mettre en valeur de nouveaux produits (donuts et cafés gourmands), qui sera prolongé dans une troisième version du concept présentée dès le 26 septembre 2021 lors du salon Franchise Expo Paris.

Alors que le 4 juin prochain, tous les français célébreront les populaires beignets troués, Bagel Corner se prépare à dévoiler une offre donuts qui en ravira plus d'un. Testée en ce moment en Dark kitchen au restaurant de Marseille Timone, cette nouvelle offre parfait la tendance et prolonge l'identité de Bagel Corner. En s'appuyant sur un présentoir innovant et spécialement conçu pour cette nouveauté, Bagel Corner entend rendre gourmand le marché du donuts.

Cette offre sera complétée par une nouvelle gamme de boissons chaudes et froides grâce à un triple partenariat avec WMF, Monin et Terres de Café.

"Nous avons hâte de présenter à nos clients ces nouveautés, fruit d'une crise sanitaire et de nombreux mois de réflexion. Nous tenions à éviter l'attentisme pendant la crise et en faire un véritable tremplin pour notre concept. Le donut est apparu comme une évidence et deviendra rapidement iconique aux côtés de nos fabuleux bagels. Nous lançons aujourd'hui le futur de Bagel Corner : Bagels, Donuts, Café" conclut Michaël Cohen, Co-fondateur de Bagel Corner.



Le réseau de «fast good bagel» souhaite une année 2021 innovante et généreuse.

Savours & Co

Plus de 20 000 lecteurs décideurs chaque semaine

Le Goût avant tout !

Crise sanitaire oblige, mais surtout économique plus deux confinements, l'objectif des 50 restaurants n'aura pas été atteint cette année par le réseau de restauration rapide spécialisé dans le bagel. L'équipe développement, sous la direction de Prisca Ingremeau, qui a tout de même réussi l'ouverture de 10 restaurants et 4 autres sont en cours de travaux, promet de passer ce cap fin 2021. Pour cela, l'équipe Bagel Corner, bien décidée à remplir son objectif, continue de se restructurer et accueille une nouvelle collaboratrice, au poste de responsable architecture/travaux/ouvertures.

Être plus proche de ses licenciés et franchisés

Pour autant, l'année 2020 a été riche en événements pour Bagel Corner, de nombreuses actions ont vu le jour. Une sortie mondiale, un produit novateur, avec "l'Incroyable Bagel", au bacon végétal. Une déclinaison salade est prévue en 2021. Puis, 2021 sera l'occasion également de « recruter deux animateurs réseau en région pour être encore plus proche de nos licenciés, surtout en ces temps confinés », affirme Michaël Cohen, co-fondateur de l'enseigne. Bagel Corner, c'est aussi la réalisation et la



co-animation de webinars en partenariat avec les acteurs de la franchise et de la restauration, autour de thématiques au cœur de l'actualité pour ses licenciés : l'annulation des loyers avec le Cabinet Gouache avocat, comment bien préparer la reprise avec Snapshift et InnovOrder, optimiser la gestion de sa trésorerie avec Agicap, ou encore comment booster son chiffre d'affaires en livraison avec Uber Eat... La tête de réseau a aussi souhaité envoyer un message fort à son réseau en décidant de soutenir économiquement les licenciés, annulant le versement des royalties de mars, avril et mai 2020. Pour chaque restaurant, la tête de réseau a financé un budget consacré à une campagne marketing de relance afin de promouvoir le Click&Collect et la livraison. Enfin, dans une démarche collective du réseau, avec une campagne Ulule "Bagel Corner" pour soutenir les Hôpitaux de Paris. Enfin, les chantiers de 2021

auront comme priorité de mieux connaître ses clients et ses franchisés. « Nous lancerons également une version "Café" de Bagel Corner pour augmenter le CA moyen par restaurant. Enfin, nous confirmerons notre engagement Éco-responsable », promet Michaël Cohen. Enfin, depuis le 11 janvier dernier, et après 1 an de mise en place, Bagel Corner s'est aussi doté d'un nouveau programme de fidélité 2.0.

Conserver ses valeurs fondatrices en 2021

Plus que jamais, le réseau souhaite conserver ses valeurs de respect comme socle pour des relations saines et pérennes, la proximité, l'innovation pour répondre aux goûts des anciens comme des nouveaux clients et l'excellence comme but ultime pour que les clients et les équipes vivent des expériences inoubliables. Fondée en 2011 par 3 associés, Rachid Ez-Zaïdi, Grégory Clément, Michaël Cohen, Bagel Corner est compte aujourd'hui 46 restaurants en France et en Belgique à fin 2020. Le cap des 100 restaurants devrait être franchi en 2025 et l'enseigne vise 250 restaurants à terme en Europe.



L'incroyable bagel !



snacking®
le vrai réajustement rapide et facile.

Campagne digitale Bagel Corner

snacking.fr / septembre 2019

Passage de Bagel Corner chez SudRadio & France bleu Île de France

Passage de Bagel Corner chez SudRadio afin d'échanger sur les différentes actions mises en place pour la reprise des restaurants Bagel Corner et la gestion de la crise du COVID-19.

+320 000 auditeurs.

Passage de Bagel Corner chez France bleu Ile-de-France avec pour thématique, la recette du moment.



sudradio.fr & francebleu.fr / Avril 2020

Le pink bagel

ON A TESTÉ LE #PINKBAGEL, LE BAGEL ROSE BONBON DE BAGEL CORNER



[©Bagel corner]

Par CNEWS

Publié le 07/02/2019 à 18:13 - Mis à jour le 07/02/2019 à 18:14

Rien n'arrête l'imagination des acteurs de la street-food. Afin de célébrer le carnaval de Venise, Bagel Corner a conçu une recette qui en met plein la vue.

#PinkBagel débarque à la fin du mois dans [les quarante restaurants de la chaîne spécialisée](#) dans les sandwiches en forme d'anneaux. Il risque de susciter la curiosité.



[©Bagel corner]

Le premier contact visuel est franchement peu ragoûtant : le pain a une couleur rose jambon voire bubble-gum en fin de mâche. Il est tartiné d'une crème bleue qui semble avoir été préparée à base de schtroumpfs. On en vient à se demander si le tout ne serait pas phosphorescent dans l'obscurité. Au centre, la présence de tomates cerises fraîches et de quelques feuilles de salade jurerait presque.

Contrairement à ce que ce festival de couleurs laisse penser, les colorants sont 100% naturels. C'est la poudre de betterave qui donne au pain sa couleur rosée. Quant au cream cheese, la teinte bleue lui vient de la **phycocyanine**, « principal pigment bleu faisant partie de la composition de la spiruline » selon Bagel Corner.



[©Bagel corner]

La dégustation surprend. Le goût du sandwich n'a pas l'extravagance de son apparence. Il est même plutôt classique avec son provolone et ses tranches de bresaola. A l'aveugle, il est en tout cas impossible de relever son côté carnaval.



[©Bagel corner]

Verdict : sans grand intérêt gustatif, le #PinkBagel est en revanche taillé pour cartonner sur les réseaux sociaux. Il permet quand même de gagner un voyage à Venise : pour cela, il suffit de se rendre dans un restaurant Bagel Corner et de demander à quelle adresse mail envoyer la réponse à la question suivante : « quel colorant naturel est utilisé pour colorer le bagel en rose » ?



Prêt à vivre **une nouvelle vie**
professionnelle, celle qui
vous ressemble ?

Rejoignez Bagel Corner

Prisca Ingremeau

Directrice développement

07 49 19 79 03

prisca@bagelcorner.fr

jeremy@bagelcorner.fr



@bagelcorner