



MICROBRASSERIE RESTAURANT BAR

**BRASSEURS
DE BON MOMENTS**

DEVENEZ FRANCHISÉ CHEZ 3 BRASSEURS



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

**NOUS SOMMES UN RÉSEAU
DE BRASSEURS-RESTAURATEURS**



NOUS PARTAGEONS LE MÊME ADN

Depuis 1986, 3 Brasseurs est né d'une conviction simple : la bière brassée sur place est le cœur battant du concept.

Nos racines puisent leur inspiration dans le Nord de la France, les Flandres et l'Est, terres historiques de tradition brassicole, où la convivialité et le partage font partie de la culture. Cet héritage nous guide encore aujourd'hui.

En 2026, l'enseigne célèbre **40 ans** de passion, de convivialité et de savoir-faire brassicole.

LA BIÈRE BRASSÉE SUR PLACE, ÉLÉMENT FONDATEUR

Chaque établissement brasse sa bière sur place. Ce choix historique garantit fraîcheur, qualité et authenticité, tout en offrant une expérience unique autour des cuves, au cœur du lieu.

La microbrasserie n'est pas un décor : elle est l'âme du concept.

Autour de cette identité brassicole s'est développé un concept de restauration convivial et accessible, avec des plats généreux pensés pour accompagner la bière brassée sur place.

La marque porte des valeurs fortes
— **simplicité, générosité, convivialité** —
qui se traduisent dans chaque établissement par une ambiance chaleureuse, positive et animée.

Depuis 40 ans, 3 Brasseurs rassemble des passionnés et crée des lieux de vie ancrés localement, où l'on partage bien plus qu'un repas : un véritable esprit de convivialité.



UNE MARQUE FORTE ET UNIQUE !



UN MODÈLE ÉCONOMIQUE PORTEUR

Le modèle 3 Brasseurs repose sur un levier économique puissant : **la bière brassée sur place**. Produite et vendue directement dans l'établissement, elle permet de maîtriser la chaîne de valeur, d'optimiser les marges et de créer un produit exclusif à forte attractivité.

Véritable pilier du concept, elle contribue à **un niveau de chiffre d'affaires élevé au m²**, renforce la différenciation concurrentielle et génère du trafic régulier grâce à une offre vivante et évolutive.

UN ANCRAGE LOCAL PERMETTANT RÉACTIVITÉ ET INNOVATION

Chaque établissement brasse sur place et peut proposer des recettes locales. Les franchisés disposent ainsi d'un **véritable espace de liberté entrepreneuriale** pour animer leur microbrasserie, créer des événements, tester des nouveautés et s'adapter à leur clientèle, tout en s'appuyant sur un savoir-faire éprouvé depuis 40 ans.

UNE TÊTE DE RÉSEAU EN SOUTIEN

La relation franchiseur-franchisé repose sur la proximité et l'accompagnement opérationnel : formation initiale au brassage et à l'exploitation, assistance à l'ouverture, suivi régulier des performances, outils marketing et achats mutualisés.

Cette collaboration s'inscrit dans une **communauté de passionnés**, unie autour d'un ADN brassicole fort et d'objectifs de performance partagés.

LA BIÈRE AU COEUR DU CONCEPT !



3 NOUVELLES GAMMES, 3 EXPÉRIENCES SAVOUREUSES !

- Une gamme origine, brassée sur place pour découvrir les origines du savoir-faire.
- Une gamme création, brassée sur place pour apprécier la créativité de la brasserie ou du brasseur.
- Une gamme exploration, en canettes avec et sans alcool.



UNE CUISINE GÉNÉREUSE !



Salades estivales



Assiette gourmande



Burger Chti'mi



Welsh 3 Brasseurs



Méga île flottante



Choucroute

CA ANNUEL MOYEN : 3M€ HT*

(source bilans franchisés 2024)

Ce niveau de performance s'explique par :

- Un modèle hybride différenciant associant microbrasserie sur place et restauration
- Un produit exclusif à forte marge : la bière brassée sur place
- Une forte capacité d'attraction locale, générant un trafic régulier
- Un positionnement convivial et accessible, favorisant la fréquence de visite
- Une exploitation optimisée des surfaces, contribuant à un CA performant au m²

Un indicateur concret de la solidité et de l'attractivité du modèle 3 Brasseurs.

*CONDITIONS D'IMPLANTATION

Agglomération à partir de 60 000 habitants

Emplacement N°1

Périphérie ou zone commerciale.



CONDITIONS DE FRANCHISE :

REJOINDRE 3 BRASSEURS / APPORT PERSONNEL

EN FRANCHISE PURE
AVEC UN APPORT
À PARTIR DE 400K€

DURÉE
DU CONTRAT

9 ANS

DROITS D'ENTRÉE
+ FORMATION

45K€

REDEVANCE
DE MARQUE

5%

REDEVANCE DE
PUBLICITÉ NATIONALE

1%

ACCOMPAGNEMENT SUR-MESURE

AVANT L'OUVERTURE : UN CADRE SOLIDE POUR RÉUSSIR

- Dès le lancement du projet, les franchisés profitent d'un **accompagnement complet et structuré**.
- Franchisé : 8 semaines
- Brasseur : 8 semaines
- Chef de cuisine : 6 semaines

AU QUOTIDIEN : ACCOMPAGNEMENT SUPPORT DE PROXIMITÉ

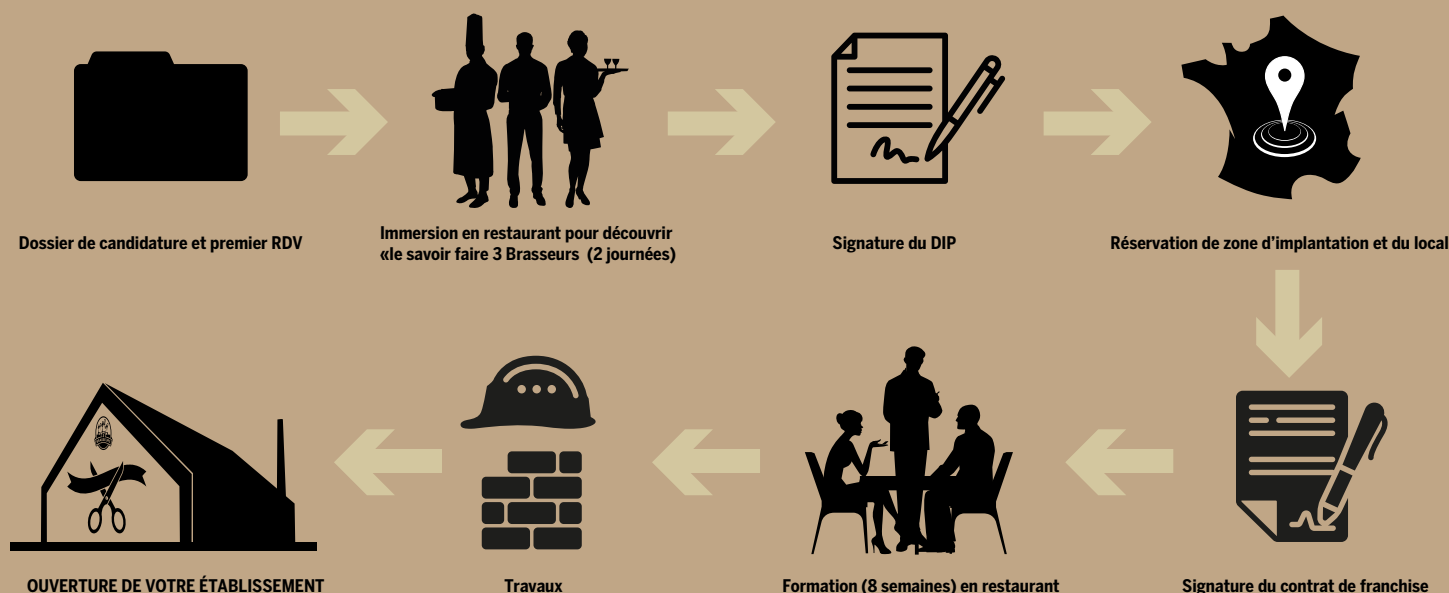
- Après l'ouverture, les équipes supports accompagnent les franchisés dans le **pilotage au quotidien de leur performance**.
- Un **animateur de franchise et un animateur brasserie vous sont dédiés**, pour vous accompagner dans l'animation et le pilotage.

MARKETING : PUISSANCE NATIONALE ET DYNAMISME LOCAL

- Le réseau déploie des actions marketing nationales structurées (temps forts, digital, achats média), tout en laissant aux franchisés un espace de liberté pour animer leur marché local.
- Un équilibre entre cadre et agilité au service de la performance.



LE PARCOURS DES CANDIDATS





PORTRAITS DE FRANCHISÉS



Matthieu CHARLET - 3 BRASSEURS ENGLOS

TON HISTOIRE AVEC LA FRANCHISE 3 BRASSEURS ?

Mon aventure a débuté il y a plus de 10 ans comme apprenti adjoint de direction à Lille Gare. Après 2 ans d'apprentissage, j'ai eu l'opportunité de partir au Canada pour l'ouverture de Liberty Village et d'accompagner 4 autres restaurants en Ontario. De retour en France, j'ai travaillé sur plusieurs sites avant de franchir le cap de l'entrepreneuriat en mai 2022.

POURQUOI 3 BRASSEURS ?

J'ai découvert la restauration par hasard chez 3 Brasseurs pendant mes études. Le concept, les volumes d'activité et l'ambiance des grandes brasseries m'ont tout de suite plu. Les valeurs de convivialité, générosité et simplicité sont en totale adéquation avec ma vision.

TA FIERTÉ DANS CE PROJET ?

Ma plus grande fierté est de voir mes collaborateurs grandir et évoluer à mes côtés. L'aventure d'Englos, rendre nos clients heureux et avoir ma propre entreprise aujourd'hui est un honneur. Malgré les défis, le plaisir reste la clé de cette belle aventure.



Julien DEVIN - 3 BRASSEURS ANGOULÊME

TON HISTOIRE AVEC LA FRANCHISE 3 BRASSEURS ?

Je suis entré chez 3 Brasseurs en septembre 2021 en tant que directeur du Bistro Pub de Villeneuve d'Ascq. J'ai tenu ce site durant 8 mois avant de reprendre la direction du 3 Brasseurs de Lezennes pendant 2 ans, période durant laquelle j'ai eu l'opportunité de prendre une direction multi-sites (Bistro Pub/Lezennes) pendant 6 mois. C'est à cette période que l'entrepreneuriat et le projet de franchise ont commencé à naître...

POURQUOI 3 BRASSEURS ?

Au-delà des bières brassées sur place, 3 Brasseurs m'a séduit par ses valeurs humaines : simplicité, générosité et convivialité. Il était essentiel pour moi d'entreprendre dans une entreprise partageant ces mêmes valeurs.

TA FIERTÉ DANS CE PROJET ?

Notre projet est avant tout une aventure familiale qui nous a menés vers une nouvelle région. La réussite de l'ouverture à Champniers, l'intégration de collaborateurs fidèles et la création d'un véritable ancrage local sont nos plus grandes fiertés. Nous avons fait de ce restaurant notre 3 Brasseurs, avec des équipes engagées au quotidien.



Matthieu OPASINSKI - 3 BRASSEURS REIMS CENTRE, THILLOIS, TERVILLE, CHARLEVILLE, METZ

TON HISTOIRE AVEC LA FRANCHISE 3 BRASSEURS ?

Mon histoire avec 3 Brasseurs a débuté en 2005 comme extra pendant mes études, avant d'intégrer le restaurant de Reims en 2008 pour réorganiser les achats. En 2011, avec Justin, nous avons ouvert notre premier restaurant à Reims-Thillois, puis Terville en 2017, Charleville en 2022 et Metz en 2023. Aujourd'hui, nous exploitons 5 restaurants avec des valeurs communes à l'enseigne : famille, respect et valorisation des équipes.

POURQUOI 3 BRASSEURS ?

Nous sommes restés fidèles à 3 Brasseurs car ses valeurs humaines, de générosité et de simplicité, sont bien réelles et partagées au quotidien. La proximité avec les équipes support et la volonté commune de faire rayonner la marque renforcent notre engagement. Pour nous, l'avenir c'est 3 Brasseurs.

TA FIERTÉ DANS CE PROJET ?

Notre plus grande fierté est d'accompagner l'enseigne depuis plus de 20 ans en étant ses ambassadeurs, tout en contribuant à son développement sans jamais perdre ses valeurs familiales et bienveillantes.

**UN CONCEPT,
PLUSIEURS
FORMATS,
PLUSIEURS
AMBIANCES**



800m²

Des lieux composés de trois grands espaces :
microbrasserie + restaurant + bar
Environ 250 à 300 places assises

550m²

En surface plus intime
230 places assises



NOS IMPLANTATIONS EN FRANCE (76 RESTAURANTS)

ANNECY
ANGOULÊME
ANTIBES
ARRAS
AUBAGNE
AVIGNON
BESANÇON
BÉZIERS
BOIS-GUILLAUME
BOULOGNE-SUR-MER
BREST
BRÉTIGNY-SUR-ORGE
BRUAY-LA-BUISSIÈRE
CAEN
CALAIS

CARRÉ SÉNART
CHALON-SUR-SAÔNE
CHANTELOUP - EN-BRIE
CHARLEVILLE-MÉZIÈRES
COMPIÈGNE
CORMEILLES-EN-PARISIS
DIJON - TOISON D'OR
DUNKERQUE
ECHIROLLES
ENGLOS
ÉPINAL
ERAGNY
ÉTREMBIÈRES
FACHES-THUMESNIL
LA ROCHE-SUR-YON

LE HAVRE
LE MANS
LEZENNES
LILLE
LOMME
LOUVROIL
LYON - ECULLY
LYON - ST-PRIEST
LYON - VÉNISSIEUX
MARCO-EN-BAROEUL
MARSEILLE - LA VALENTINE
METZ
MONTPELLIER
NANTES
NICE

NÎMES
NOYELLES-GODAULT
ORLÉANS - SARAN
PAU-LESCAR
PETITE-FORÊT
PLAN DE CAMPAGNE
POITIERS
PUGET-SUR-ARGENS
QUÉTIGNY
RAMBOUILLET
REIMS
REIMS - THILLOIS
RENNES
RONCQ
ROUEN - BARENTIN

ROUEN - GRAND-QUEVILLY
SAINT-ÉTIENNE
SAINT-MARCEL-LÈS-VALENCE
SAINT-OMER
SAINT-QUENTIN
SOCHAUX
STRASBOURG
TERVILLE
TOULOUSE - BLAGNAC
TOULOUSE - LABÈGE
TOURS
TOURVILLE-LA-RIVIÈRE
TROYES
VILLENAVE D'ORNON
VILLENEUVE-D'ASCQ
VITROLLES

ET À L'INTERNATIONAL

CANADA (15 RESTAURANTS) - OUTRE-MER (5 RESTAURANTS)

WWW.3BRASSEURS.COM | SUIVEZ-NOUS !  



RENCONTREZ LA FAMILLE 3 BRASSEURS
ET DEVEZ BRASSEURS DE BONS MOMENTS

Votre contact : Virginie DE LA GRANDIÈRE - Responsable recrutement franchise
virginie.delagranderie@les3brasseurs.com - Tel : 07 63 87 88 69