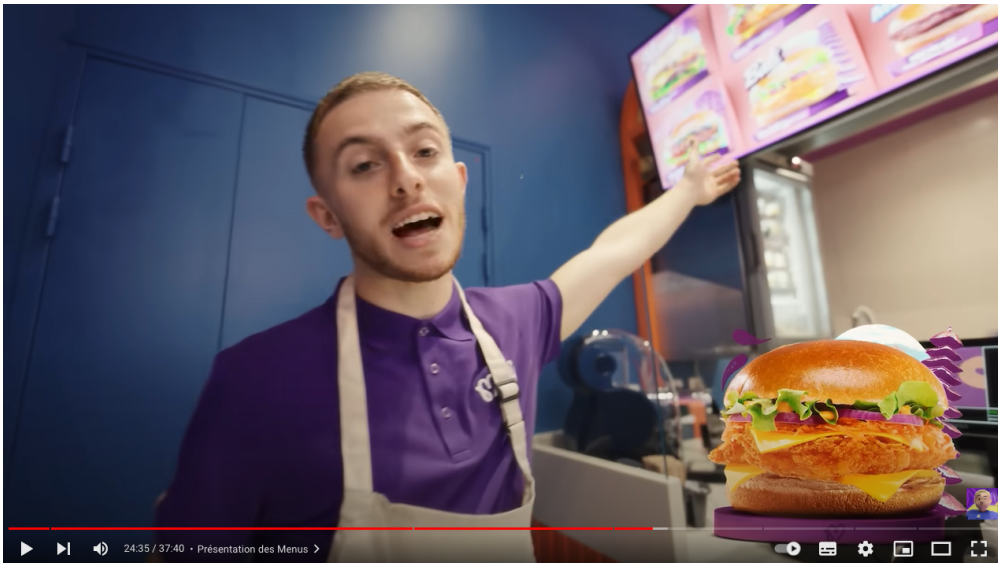


L'actu du jour

Les youtubeurs font des burgers

Le 8 juin, Michou a ouvert son restaurant à Amiens, dans le nord de la France. Au menu : hamburgers, frites, cookies, glaces... Une idée originale ? Pas vraiment ! D'autres stars de YouTube ont déjà créé leur marque de fast-food.



Le 9 juin, Michou a publié une vidéo sur Internet pour présenter son restaurant et ses menus, comme dans une pub. Il a aussi filmé le premier jour d'ouverture. Des centaines de fans étaient présents ! (Capture d'écran YouTube)

Une mode qui grandit

En France, **IbraTV** est le premier youtubeur à avoir créé un fast-food, il y a 6ans. Aujourd'hui, son entreprise compte **plus de 30restaurants...** et son succès inspire de plus en plus d'influenceurs.

Récemment, **Michou** ou encore **Valouzz** ont ouvert leur restaurant. D'autres, comme **Amixem** ou **FastGoodCuisine**, ont créé leur marque de burgers. Quant à **Mister V**, il a proposé son burger pendant un mois dans les restos KFC.

Pourquoi en parle-t-on ?
Parce que de plus en plus de youtubeurs créent leur marque de fast-food.



*Le 12 mai, Amixem a publié une vidéo où il présente ses burgers, sous la forme d'un jeu avec ses amis.
(Capture d'écran YouTube)*



À l'étranger aussi, des youtubeurs font des burgers. MrBeast, par exemple, le youtubeur n° 1 mondial, a créé sa chaîne de fast-foods en 2020. Ici, on le voit dans l'un de ses restaurants.

(© Dave Kotinsky/Getty Images for MrBeast Burger/AFP)

Mais pourquoi des burgers ?

Parce qu'en France, c'est l'un des plats préférés des jeunes. Les youtubeurs comptent donc sur **leur célébrité** auprès de leurs jeunes fans, pour faire connaître leur marque et la développer rapidement.

Pour ces stars, c'est un moyen de **gagner plus d'argent**... et c'est aussi une sorte d'assurance pour l'avenir. En effet, en créant des marques dans différents domaines, ils espèrent continuer à gagner leur vie... même si leur

carrière de youtubeur s'arrête un jour.

Bienvenue dans les *dark kitchens*

Bien sûr, ces youtubeurs ne sont **pas cuisiniers ni serveurs**. Pour lancer leurs fast-foods, ils s'associent donc avec d'autres professionnels. Certains, comme Michou, créent **de vrais restos**, avec des tables pour les clients. Mais d'autres, comme Amixem, ne proposent que des burgers à commander en ligne.

La raison? C'est parce que ces burgers sont préparés dans des *dark kitchens*, **des cuisines qui n'accueillent pas de clients**. Dans ces endroits, des plats de marques différentes sont cuisinés en même temps, souvent avec les mêmes ingrédients. Ainsi, ils coûtent **moins cher** et sont **plus faciles à préparer**.

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](https://www.1jour1actu.com)