

INFORMATION  
PRESSE 2024

**Favex**

**Enders BRASERO**

**JdC** 20<sup>ème</sup> édition  
Garden Trends 2024

26-28 mars 2024  
PARC CHANOT • MARSEILLE • FRANCE

STAND M05

Enders - Barbecue Monros

Brasero - Plancha

Master Trap

Hexa Trap

Communiqué de presse, le 7 mars 2024

Rubrique : Barbecue / JdC Garden Trends 2024

Favex et Joannes Richard, Champion du Monde de Burger, unissent leurs forces pour une journée de démonstration aux **JdC Garden Trends le mercredi 27 mars !**

NOUVEAU PARTENARIAT

NOUVELLES PLANCHAS 2025



CHAMPION  
DU MONDE DE  
WFC DALLAS

**Joannes Richard**



PLANCHA  
SOFIA

BARBECUE-PLANCHA  
BI-ENERGY KITCHEN



Favex, entreprise familiale depuis 3 générations, créée en 1978, est reconnue historiquement sur le **marché des connectiques et accessoires pour bouteille de gaz**. Dirigée par les frères Alexandre et Eric Harmand, Favex a élargi ses horizons au fil des ans, notamment avec les **marques Brasero et Enders**, devenant ainsi un **acteur majeur de la cuisson en extérieur** dans l'Hexagone.

C'est avec une **grande fierté** que Favex annonce avec enthousiasme son **partenariat avec Joannes Richard**, tout juste sacré **champion du monde de burger**. Cette collaboration marque une étape significative dans l'histoire de l'entreprise, affirmant son **engagement envers la qualité et l'innovation** dans le domaine de la cuisson en extérieur.

Originaire de Nîmes et âgé de 33 ans, Joannes Richard est un **restaurateur passionné** qui a rejoint la Team Burger France pour défier les Américains sur leur propre terrain culinaire. Le **12 novembre 2023**, la Team Burger France a **remporté le titre de Championne du Monde de Burger** à **Dallas** lors des World Food Championships, un **exploit remarquable** dans l'univers de la gastronomie.



Afin de célébrer ce **partenariat d'exception**, Favex et Joannes Richard vous invitent à une **journée de démonstration** sur le grill, suivie d'un happy hour, le **mercredi 27 mars** aux JdC Garden Trends. Cet **événement unique** sera l'occasion de **découvrir les secrets de cuisson** du célèbre chef nîmois et de profiter d'un **moment convivial** autour du barbecue.

**Rendez-vous sur le STAND M05**  
le mercredi 27 mars en continu



**26-28 mars 2024**  
PARC CHANOT • MARSEILLE • FRANCE

Cet événement dans l'événement permet de **lancer le partenariat** qui unit désormais les deux acteurs, qui se sont trouvés des **valeurs communes** dans l'univers de la cuisson des burgers.

### Mais pourquoi Favex a-t-elle choisi de s'associer à Joannes Richard ?

« L'engouement pour les burgers ne fait plus aucun doute, le burger est rentré dans le paysage culinaire français et 80% des restaurants et places ont aujourd'hui au moins un burger à leur carte. Tout simplement parce que **ce partenariat incarne parfaitement les valeurs de convivialité, des exigences en termes de qualité, robustesse, technicité des appareils de cuisson** chères à l'entreprise. Montrer que l'on peut tout cuisiner à la plancha ou sur le barbecue... » déclare Alexandre Harmand, directeur Favex.



Avec Joannes Richard à ses côtés, Favex aspire à se rapprocher du grand public, en particulier des Millennials âgés de 19 à 36 ans, et à **promouvoir l'utilisation polyvalente des appareils de cuisson Brasero et Enders**.



Toute l'année, différentes promotions se dérouleront, la prochaine sera à Lyon au Street Food Festival en juin, et d'autres événements sont à venir cet été...

Cette collaboration ne s'arrête pas là. Favex réserve également de **nombreuses nouveautés pour l'année 2025**, notamment pour la **marque Brasero**. Un **nouveau design**, des **coloris inédits**, des boutons crantés pour une **utilisation plus intuitive**, un **récupérateur de graisse transparent** permettant de voir le niveau de graisse : autant d'améliorations qui rendront la **cuisson en extérieur encore plus agréable et pratique**.



**Monroe PRO 4 SIK Turbo** : barbecue à gaz**Caractéristiques**

- ▲ Dimensions (L x l x h) : 153,5 x 58 x 118,5 cm
- ▲ Type d'énergie : gaz
- ▲ Matière de la cuve : inox
- ▲ Matière des grilles : grille en fonte et grille de maintien au chaud en inox
- ▲ Surface de cuisson (L x l) : 74 x 43 cm
- ▲ Puissance totale : 21,1 W
- ▲ Nombre de brûleurs : 3 brûleurs + 1 brûleur Turbo + 1 arrière + 1 latéral
- ▲ Nombre de convives : 12 à 14 convives
- ▲ Avec support, tablettes de rangement, récupérateur de cendre et 4 roues pivotante et autobloquantes
- ▲ Allumage facile
- ▲ Garantie 2 ans

Prix public généralement constaté : 699 euros

**Bi-Energy Kitchen** : barbecue charbon et plancha gaz**Caractéristiques**

- ▲ Dimensions (L x l x h) : 179 x 58 x 110 cm
- ▲ 2 énergies pour 3 modes de cuisson : 1 barbecue charbon + plancha et brûleur gaz
- ▲ Matière de la cuve : acier peint gris métallisé
- ▲ Matière de la plaque : fonte émaillée
- ▲ Surface de cuisson (L x l) : plancha 64 x 41,5 cm et barbecue 49 x 42 cm
- ▲ Puissance totale : 12,95 kW
- ▲ Nombre de brûleurs : 3 brûleurs + 1 brûleur latéral
- ▲ Nombre de convives : 10 à 12 convives
- ▲ Avec boutons crantés (5 niveaux de chauffe), support, tablettes de rangement, récupérateur de cendre et 4 roues dont 2 autobloquantes
- ▲ Garantie 2 ans

Tous les appareils seront **distribués** dans les **jardineries**, les **GSB** et les **GSA** au **printemps 2025**.

Pour toutes informations : [www.favex.fr](http://www.favex.fr)

**Le prochain rendez-vous**

- Salon JdC Garden Trends : du 26 au 28 mars 2024 au Parc Chanot à Marseille - **STAND M05**

**Chiffres clés**

- 1978 : création de Favex, rattaché au groupe mondial Cavagna leader mondial de la connectique du gaz en bouteille.
- 1992 : diversification des activités vers des solutions manufacturées
- 2015 : création de la marque Brasero
- 40 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2022.
- Effectif de 32 personnes entre Paris (siège) et Romorantin (service consommateur, SAV et logistique).
- 10 000 m<sup>2</sup> d'entrepôt à Romorantin.



Entreprise familiale française depuis trois générations, Favex a été fondée en 1978. Historiquement reconnue sur le marché des connectiques et accessoires pour bouteille de gaz, elle s'est forgée une réputation de spécialiste dans l'industrie du GPL (butane-propane), et ce en devenant le premier fournisseur français de connectique pour la bouteille de gaz. Durant ces quinze dernières années, dirigée par les deux frères Alexandre Harmand et Eric Harmand, l'entreprise a élargi son champ d'action vers des produits manufacturés complets. Elle s'est par ailleurs dotée d'un service consommateurs et après-vente des plus remarquables dans le domaine. La gamme des usages au gaz compte 3 familles produits : le chauffage (parasol, chauffage d'appoint), la cuisson (barbecue, plancha) et l'anti-moustique.

**Contact marque** : Léo Bontemps  
[lbontemps@favex.fr](mailto:lbontemps@favex.fr) - Tél. : 07 49 28 75 38  
 102 bis avenue du Président Kennedy 75016 PARIS

**Contact presse** : Catherine Amsterdam  
[ca@amsterdamcommunication.fr](mailto:ca@amsterdamcommunication.fr)  
 Tél. 02 43 94 01 71