





















Buffalo Grill - 9 Boulevard du Général de Gaulle 92120 Montrouge - RCS Nanterre 318 906 443 - SAS au capital de 10 006 187 €

# Dossier de presse

# Dossier de presse
# Sommaire


1. Marque.....P3
2. Design.....P8
3. Offre.....P15
4. Qualité et RSE.....P20
5. Kids.....P27
6. Franchise.....P32
7. Marque employeur.....P39


Novembre 2025.

1

Buffalo Grill, enseigne patrimoniale française

# Le meilleur de l'Amérique depuis 45 ans !



**Marque emblématique de la restauration à table depuis 45 ans et en plein renouveau : Buffalo Grill c'est le meilleur de l'Amérique associé à la générosité et la convivialité à la française !**

Depuis 1980 cette enseigne française patrimoniale rend accessible à tous une restauration populaire, responsable et de qualité pour une expérience unique et conviviale. Élue Enseigne préférée des Français depuis 10 ans, Buffalo Grill s'appuie sur une histoire forte qui accompagne les générations, tout en poursuivant sa modernisation. Celle-ci passe par de multiples aspects : un nouveau design, une nouvelle mascotte, une refonte de la playlist, des goodies qui prolongent l'expérience au-delà du repas, ou encore un programme de fidélité qui récompense la relation privilégiée avec ses clients. Buffalo Grill, c'est l'alliance de l'authenticité et de la modernité pour une expérience client marquante et intergénérationnelle.

*« Aujourd'hui Buffalo Grill devient un véritable emblème de la pop culture, avec ses banquettes en cuir rouge, la chanson des petits indiens et son ambiance inimitable, à même de rassembler les Français. »*

*Alexandra Robert,*
*Directrice Marketing et Communication.*















## L'histoire d'une restauration populaire, conviviale et généreuse

Depuis sa création, Buffalo Grill s'est engagé à proposer une restauration populaire de qualité au plus grand nombre basée sur des valeurs fondamentales : une cuisine généreuse, une ambiance conviviale et un concept unique permettant aux Français de voyager à travers les USA. Ces valeurs découlent de l'histoire de Christian Picart, fondateur de Buffalo Grill. Dès son plus jeune âge, il a voué un véritable amour au milieu de la restauration et à l'Amérique. Il commence sa carrière comme commis chez Maxim's puis cultive son goût pour le contact client en devenant serveur au Lido de Paris. Après son service militaire, il intègre en tant que serveur, l'équipe de la Bourgogne, un restaurant français à San Francisco.

De retour à Paris, et après une expérience d'entrepreneur, Christian Picart n'oublie pas ses années américaines qui l'ont profondément marqué. Il décide alors de se lancer dans la restauration à base de viandes grillées sur le modèle des family steakhouses américaines découvertes en Californie à proximité des grands axes routiers. C'est dans ce contexte qu'il ouvre le premier Buffalo Grill à Avrainville dans l'Essonne sur la Nationale 20. Dès 1984, le premier restaurant franchisé ouvre ses portes, ce qui lance le début d'une grande aventure qui, d'année en année, construit la position de leader de Buffalo Grill en France. Quelques années plus tard, Christian Picart ouvre entre 20 et 25 Buffalo Grill par an, créant ainsi plus de 500 emplois chaque année.

## À la fois authentique et dans l'air du temps

Toujours en phase avec son époque, Buffalo Grill modernise son univers en y insufflant une touche résolument pop culture. **La refonte de la playlist des restaurants** illustre cette volonté : elle mêle désormais des artistes incontournables et intemporels comme U2 ou Michael Jackson à des icônes actuelles telles que Beyoncé ou Taylor Swift. Une sélection musicale pensée pour accompagner l'American Road Trip, entre énergie contemporaine et références cultes.

En parallèle, l'enseigne entretient sa complicité avec ses clients grâce à des opérations régulières permettant de remporter des **goodies collectors** : T-shirt, chaussettes, sac cabas, gourde, pins salade accueil, peluche avec la salade accueil. Un moyen de prolonger l'expérience Buffalo Grill bien au-delà du restaurant.




Cette modernisation se vit aussi sur les réseaux sociaux avec une communauté de plus de **180 M abonnés cumulés** sur Instagram, Facebook et TikTok, Buffalo Grill fédère chaque jour des milliers de fans autour de sa générosité et de son American Road Trip. On y retrouve des contenus variés qui reflètent la complicité de la marque avec sa communauté : **jeux-concours, annonces de nouveautés et rénovations, mises en avant d'offres emblématiques, tendances et collaborations avec des créateurs de contenus, etc.**



## Un programme de fidélité pensé pour tous les fans de Buffalo Grill

Chez Buffalo Grill, la générosité ne s'arrête pas à l'assiette. Pour remercier ses clients de leur fidélité, **l'enseigne a créé le Buffalo Pass**[1] ; un programme exclusif et 100% digital qui permet de profiter d'avantages tout au long de l'année.

Gratuit et accessible via le téléphone, ce programme repose sur un principe simple : **chaque client fidèle est récompensé par des avantages réguliers lors de ses visites.** Ceci leur donne accès à des réductions, des surprises et des offres spéciales[2].

Concrètement, dès la **première visite**, les clients reçoivent **un grand sachet de pop-corn offert.** Lors de la **deuxième venue**, c'est **un apéritif au choix** – parmi une sélection de boissons avec ou sans alcool – qui leur est offert (Miami sans alcool, Kir, Bière blonde 25 cl). À la **troisième visite,** Buffalo Grill leur accorde une remise de 10 % sur l'addition. Et ce n'est pas tout : **tous les trois passages suivants, cette réduction de 10 % est à nouveau proposée.**




## Enseigne préférée des Français pour la 10eme année consécutive

En 2025, Buffalo Grill a été élue à nouveau « Enseigne Préférée des Français » dans la catégorie Restauration à Table : un titre que l'enseigne arbore fièrement, sans discontinuité, depuis 2015. Ce prix est le symbole de la confiance et de l'attachement des clients à l'enseigne qui continue à se renouveler pour offrir une expérience client immersive, attrayante, conviviale et moderne.

*« Notre mission, c'est de continuer de rendre accessible à tous une restauration populaire et de qualité, être toujours là pour nos clients, dans un contexte économique difficile. Nous les remercions pour leur fidélité et leur exigence qui nous poussent toujours plus loin. Nous remercions aussi nos équipes passionnées en restaurant, qui leur offrent ces petits moments de vie et ces souvenirs chaleureux. »*

*Alexandra Robert,*
*Directrice Marketing et Communication.*




[1] Buffalo Pass est disponible dans tous nos restaurants sauf Autogrill Brignoles Cambarette, Autogrill Chartres Gasville et Buffalo Grill Millau.
[2] Chaque avantage est valable trois mois à compter de son déblocage.

## L'histoire de Buffalo Grill

**1980** — Création de Buffalo Grill à Avrainville

**1984** — Premiers restaurants en franchise

**1994** — Leader national du Steakhouse

**2012** — Nouvelle architecture des restaurants

**Et depuis 2015** — ENSEIGNE PRÉFÉRÉE DES FRANÇAIS 2025 – RESTAURATION À TABLE

**2023** — Nouveau concept American Road Trip

**2025** — 40% du réseau en franchise

## Ils ont parlé de nous

L'ADN de Buffalo Grill, sa modernisation et son renouveau n'ont pas laissé indifférent et ont largement fait parler dans les médias. Plusieurs reportages ont récemment mis en lumière la générosité de l'offre et le lien unique avec les Français :

**TF1 SEPT À HUIT**
**23 mars 2025**
*« Saignant ou à point, la chaîne de restos préférée des Français »*

**M6 CAPITAL**
**2 mars 2025**
*« Buffalo Grill : leurs secrets pour vous régaler à moins de 10 € »*

**UN JOUR UN DOC**
**23 septembre 2025**
*« Dans les coulisses de Buffalo Grill »*

Des témoignages qui confirment la place de Buffalo Grill dans le cœur du public et dans le secteur de la restauration à table !

Retour au sommaire

2

De la RN 20 en 1980 à la Route 66 en 2025

# Buffalo réinvente L'American Road Trip



## Une nouvelle expérience, ancrée dans l'ADN de Buffalo Grill

Il y a 45 ans, Christian Picart a tablé sur une idée audacieuse et originale : des grands toits rouges pour marquer les esprits et mettre en avant les restaurants. Envisagés notamment comme des panneaux publicitaires, ces toits sont distinctifs et visibles de loin. Au fil du temps, ces derniers sont devenus un élément emblématique de l'enseigne qui a accompagné toute une génération.

En 2023, Buffalo Grill s'est réinventé avec son nouveau concept : **l'American Road Trip**. Deux ans plus tard, l'aventure continue et Buffalo Grill revisite plus que jamais l'expérience client autour d'un ADN fort : l'Amérique des grands espaces, de la convivialité, et la générosité à table.

**73%**
**évoquent spontanément l'ambiance générale comme élément marquant*.**

### Ce qu'en disent les clients

**99%**
**des clients déclarent que les restaurants rénovés améliorent l'image de la marque.**




*Etude sur la rénovation des restaurants : Perception et impact pour les clients. Cospirit Groupe janvier 2025.



## Le bison est dans les détails

Consciente que chaque détail compte, l'enseigne a choisi d'internaliser la fonction Design, en recrutant une Directrice de l'architecture et du design permettant ainsi de combiner un concept unique à tous les restaurants et une adaptation aux spécificités de chacun. Ainsi, elle a retravaillé l'agencement des restaurants en conservant les éléments architecturaux présents comme des vecteurs d'émotion. Ainsi, ce qui fait la pâte unique de Buffalo Grill est conservé : un restaurant chaleureux, accueillant, convivial où chacun peut se retrouver sur les fameuses banquettes rouges dans une atmosphère intime.

Dans le concept de l'American Road Trip, **chaque table est une invitation au voyage dans l'une des destinations américaines :** Route 66, Miami Beach, Grand Canyon ... Une expérience immersive et dépaysante, pour tous les âges. **Wedding Chapel, alcôve poker, petits bisons cachés dans le restaurant, Miami Beach et sa bouée de lifeguard...** Tout est là pour faire sourire petits et grands.

## American Road Trip : un concept vitrine de la démarche économie circulaire de l'enseigne

Dans les restaurants, tout a changé mais tout n'a pas disparu pour autant. Tout le projet de transformation et de rénovation, y compris le mobilier, est pensé autour des besoins réels des exploitants et des clients.

> *« L'idée n'était pas de tout casser. Nous avons souhaité garder l'histoire des restaurants et construire la suite autour, »*
>
> *explique Gabrielle Ariès-Dietsch, Directrice Design chez Buffalo Grill*

> *« Il était important pour nous d'opter pour des rénovations responsables et marquées par une conscience écologique en réutilisant des éléments de notre patrimoine architectural . »*
>
> *précise Gabrielle Ariès-Dietsch.*

**La marque réutilise les chaises emblématiques western, les banquettes rouges et les persiennes américaines des restaurants d'origine.** Ces éléments sont réparés et repeints pour s'intégrer dans le nouveau décor. Par ailleurs, Buffalo Grill collabore avec des entreprises françaises pour la remise en état des banquettes et des chaises, soulignant l'engagement envers des pratiques durables et locales.

**Enfin, ce qui n'est pas repris est vendu dans le cadre d'une braderie pour les salariés du restaurant et les clients.**













## Des changements jusque dans la vaisselle

Une **vaisselle 100% sur-mesure**, fabriquée selon les moules de Buffalo Grill pour répondre à ses exigences opérationnelles et ses attentes esthétiques.

**Chaque assiette est une signature visuelle ou un clin d'œil** : mascottes, routes américaines, détails cachés à découvrir à la fin du repas. Même les enfants ont droit à leurs assiettes illustrées !
















## Uniformes : casual, modernes, inclusifs

L'identité de Buffalo Grill passe également par l'uniforme de ses équipes.
**Un look casual, dans l'air du temps et facile à porter par toutes et tous.**

L'uniforme est composé d'un t-shirt en coton pour l'été et d'une chemise en jean avec un jean ou pantalon noir en hiver. Une chemise shérif pour les managers en clin d'œil à la distinction historique que recevaient les directeurs de restaurants Buffalo Grill.

**Un dress code simple, confortable et identifiable.**












# Le red Buffalo de Fos-sur-Mer : un nouveau repère

Premier restaurant issu de la nouvelle génération de bâtiments Buffalo Grill, **Fos-sur-Mer** (Bouches-du-Rhône) inaugure un nouveau concept architectural. Plus économique et plus capacitaire, ce dernier conserve toutefois tous les marqueurs de l'enseigne : toit rouge, bracons aux fenêtres, bison, etc.

**Buffalo Grill a choisi de revisiter la façade en monochrome rouge avec un toit métallique ajouré. Celui-ci offre deux perceptions : de jour, il est sculptural et bénéficie d'une certaine transparence selon son angle de vue. De nuit, il s'illumine : quand le restaurant est ouvert, le toit s'éclaire de l'intérieur et invite à découvrir l'univers Buffalo grill.** La lumière inonde chaque lame et le toit se métamorphose en une scénographie lointaine et incandescente, avec son aigle qui le surplombe et son cactus.

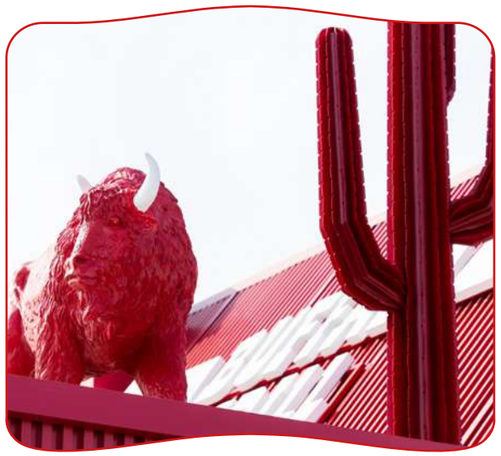
Un véritable paysage américain recomposé sur un toit.

L'histoire et l'ADN de Buffalo Grill sont là !
















3

Viande grillée

# Et générosité sans pareil à l'américaine



**Buffalo Grill, c'est l'aventure d'un American Food Trip d'aujourd'hui, entamé il y a 45 ans, et toujours plébiscité.**

## Un plaisir accessible à tous sans concession sur la qualité

Chez Buffalo Grill, la générosité commence dès l'arrivée avec la célèbre salade d'accueil. Mais ce sont aussi de belles pièces de viande grillées à la perfection les fameux ribs, le super famous bacon burger... Tous ces plats signatures qui font de l'enseigne la seule à proposer dans 325 restaurants son American Road Trip. La générosité passe également par le choix, autant que possible, de morceaux nobles et origine France au meilleur prix.

En combinant qualité, générosité et accessibilité, Buffalo Grill assure que chacun puisse vivre une expérience gourmande, riche et dépaysante, made in USA !














## Une carte construite autour de la générosité

La signature de Buffalo Grill s'incarne à travers sa salade d'accueil offerte à tous. Le plaisir à l'américaine selon Buffalo Grill s'incarne dans :

- Un accueil toujours souriant et chaleureux par une équipe motivée, fière d'accueillir ses clients, et surtout ceux qui souhaitent les meilleurs plats au meilleur prix.
- Le menu Hold Up à 9,99 euros : le menu complet servi à table le moins cher de France depuis des années
- Des pièces de bœuf nobles à prix fous comme le faux-filet à moins de 20 euros
- Des accompagnements et des sauces à volonté (hors menus).
- Des desserts qui débordent de gourmandise : Maxi chou et coupe America, pas très raisonnables mais terriblement américains !
- Des produits offerts pour tous les clients : salade d'accueil, pain chaud, pop-corn et barbe à papa pour les enfants.

Et aussi, la meilleure offre au meilleur prix pour défendre le pouvoir d'achat des Français :

- Le menu Hold Up à 9,99€ et le menu Kids à 5,95€ à **prix bloqués** depuis octobre 2023, et les moins chers du marché pour se faire plaisir tous les jours !
- **Prix bas garantis** sur les plats les plus populaires : classic burger, hot dog... avec des accompagnements et sauces toujours à volonté.
- Un produit à la carte à **moins de 8€** comme le Steak Haché Country.

Si l'essence même des portions à l'américaine, c'est d'être généreux, elles sont aussi étudiées pour limiter le gaspillage alimentaire.

## Des plats aussi iconiques que les étoiles d'Hollywood Boulevard

**TOP 3 DES VENTES**









Les incontournables **BBQ RIBS** caramélisés



La belle **ENTRECÔTE CHAROLAISE**



Les mythiques **BURGERS**



Novembre 2025.



## Des plats « signature » autour de l'univers des USA

- Les plats BBQ : de délicieuses pièces de viande savamment cuisinées par le grillardin.
- Le bison pour faire souffler le vent des grands espaces américains dans les restaurants.
- Des burgers iconiques comme le Super Famous Bacon Burger.
- Une gamme de plats qui changent des burgers et des pièces de viande (hot dog, chili con carne ...).
- Les desserts américains, symboles de gourmandise et de générosité.
- Une carte des boissons qui invite à l'évasion en Amérique avec des bières comme la Brooklyn (conçue à New York) et des vins californiens.

Véritables fers de lance de l'attractivité, ils montrent la créativité des équipes Buffalo Grill et la volonté de la marque de proposer le meilleur à très bon prix.

L'enseigne a tout mis en œuvre pour que tous les convives se sentent bienvenus et repartent satisfaits en ayant bien mangé. Et ce, quels que soient leurs goûts. **L'innovation est au cœur de cette démarche** qui permet à l'enseigne d'asseoir son positionnement US tout en répondant aux tendances de consommation, à travers par exemple :

- De nouvelles saveurs pour les viandes grâce aux marinades Made In Buffalo.
- Des tenders de volaille croustillants
- Une sauce mayo spicy
- Des alternatives veggies avec les œufs pochés à l'Américaine, le suprême végétal Happyvore dans certains de nos plats (burger et salade)
- Des sundaes sur mesure et des desserts 100% pistache.








*« Nous nous efforçons de proposer une carte qui correspond aux différents régimes alimentaires, notamment flexitarien. Des salades généreuses, du poisson, des œufs et les légumes qui évoluent à chaque changement de carte. »*

*explique David Boniface,*
*Directeur de Offre, Pricing et Innovation.*



## DE VRAIS FANS…
## POUR TOUJOURS… ET PARTOUT !

La carte se renouvelle tous les six mois, apportant constamment de nouvelles saveurs à découvrir.

Tout au long de l'année, Buffalo Grill propose également des offres et des éditions limitées au meilleur rapport générosité/prix :

- La Côte de bœuf 300 gr à moins de 20 €.
- T-Bone 400 gr à moins de 30 euros
- Des offres à volonté comme les BBQ ribs à moins de 25 euros

En plus de ses services sur place, Buffalo Grill offre la possibilité de se faire plaisir à emporter ou en livraison (Uber Eats et Deliveroo*) et même d'acheter des produits emblématiques comme la sauce de la mythique salade d'accueil, les épices ou la sauce barbecue.

*« Ce qui fait le succès de Buffalo Grill, c'est sa dimension accessible, populaire et toujours en mouvement, centrée sur son savoir-faire et son identité : le grill. Nous souhaitons offrir à nos convives le meilleur de la food à l'américaine au meilleur prix. »*

*conclut David Boniface,*
*Directeur de Offre, Pricing et Innovation.*

Et parce qu'être fan ça se vit chaque jour, Buffalo Grill donne la possibilité à ses clients d'emporter chez eux les produits les plus iconiques pour recréer cette ambiance à l'américaine à leur table !

- La fabuleuse Sauce Barbecue authentique Buffalo Grill : saveur fumée intense, doux mélange d'épices pour accompagner les pièces de viande.
- L'incontournable sauce salade que l'on retrouve à chaque visite lors de la dégustation de la salade d'accueil.
- La célèbre et unique terrine de bison : tout l'esprit des plaines du Nord en bocal.
- Le mélange d'épices dont l'équilibre parfait est tenu secret pour relever les grillades.
- La cuvée Buffalo RedGrill, un Pinot noir rond et fruité.

*selon les restaurants proposant l'offre.






**VENTE À EMPORTER**

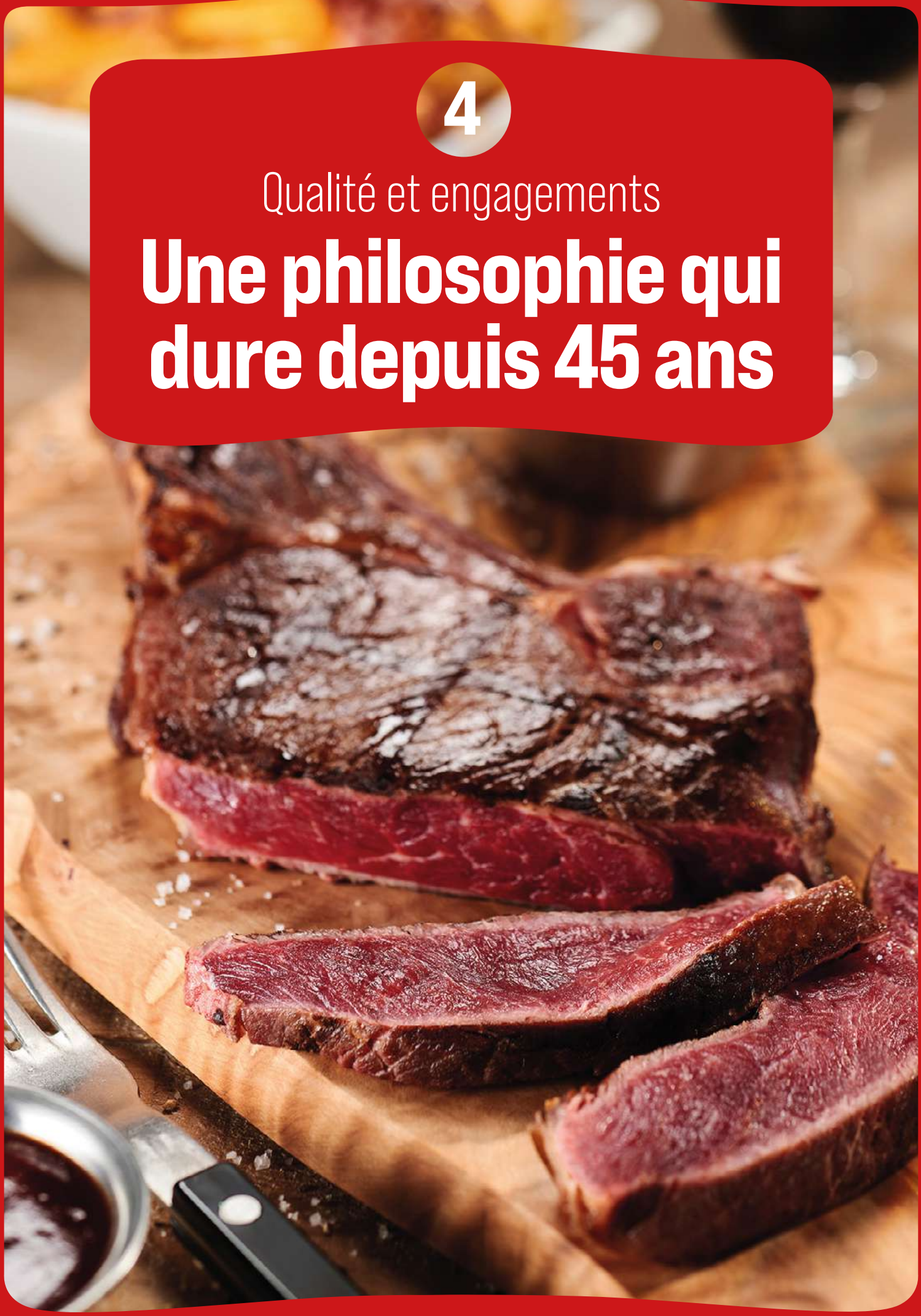
**sur buffalo-grill.fr**

Retour au sommaire

4

Qualité et engagements

# Une philosophie qui dure depuis 45 ans





Le marque s'engage activement à améliorer ses filières animales pour se conformer aux exigences françaises tout en proposant des produits locaux et de qualité :

- **Un processus rigoureux de sécurisation des approvisionnements,** permettant de maîtriser l'impact environnemental de ses activités.
- Une optimisation du transport des marchandises, en réduisant les émissions de $CO_2$ associées.
- Une gestion des déchets et une lutte contre le gaspillage alimentaire au cœur des préoccupations.
- **Les rénovations des établissements pensées avec une conscience écologique,** intégrant des matériaux durables et des pratiques respectueuses de l'environnement.

Ces efforts témoignent de la volonté de Buffalo Grill d'être un acteur responsable et engagé dans la protection de l'environnement tout en répondant aux attentes nouvelles des consommateurs.

*« Être la marque préférée des Français depuis 2015, c'est avant tout la reconnaissance des clients. Mais s'ils apprécient particulièrement la marque, c'est avant tout parce que, tous les jours, partout en France, Buffalo Grill maîtrise au maximum toutes les étapes de ses process, de l'élevage à l'assiette pour satisfaire ses clients. »* évoque Aude Cavalier, Directrice des Achats Buffalo Grill.



## Maitriser la qualité au meilleur prix grâce à son propre atelier de découpe : Buffalo Grill Appro

Grâce à son atelier de découpe, Buffalo Grill parvient à négocier les meilleurs coûts pour la viande en achetant l'intégralité des pièces de viande et maîtrisant ainsi process, pertes éventuelles et utilisation intégrale des carcasses.

La marque récupère chaque année environ **150 tonnes d'affranchis de découpe qui sont utilisés, selon leur taille, pour le chili con carne maison ou les brochettes.**

En restaurant, les préparateurs utilisent des portionneuses pour contrôler les doses servies et garantir le niveau zéro en termes de pertes de production (salle et cuisine). Ils peuvent ainsi limiter au maximum les pertes à l'assiette sur les accompagnements. Enfin, **les éventuelles pertes sont données à des banques alimentaires.**





## 7 bouchers professionnels

**travaillent chaque jour une viande de qualité constante**

Buffalo Grill dispose de sa propre plateforme de logistique interne BG APPRO. La marque a également investi pour disposer de son propre atelier de découpe des viandes. Ainsi, 7 bouchers professionnels travaillent chaque jour une viande de qualité constante. Ils s'assurent, grâce à un process unique, de la standardisation des pièces servies en restaurant pour garantir une cuisson toujours idéale et limiter le gaspillage alimentaire.

Grâce à son dispositif complet et internalisé, Buffalo Grill promet à ses clients la dégustation de 24 M de repas irréprochables par an.





## Des approvisionnements français dans toutes les assiettes

Buffalo Grill est une marque de proximité, au plus près de ses clients qui met tout en œuvre pour proposer des produits locaux. Chaque jour, grâce à ses 325 restaurants, la marque apporte des débouchés de volumes très conséquents aux éleveurs français en soutenant - autant que le marché le permet - une stratégie d'approvisionnement sur le territoire national. En servant à nos clients une viande française. Mais pas que...

- Le filet de merlu est passé en MSC depuis octobre 2024.
- Les pains burgers sont fabriqués exclusivement à partir de farine française.
- Nous avons sélectionné la bière 1664 pour son origine et sa production 100% française avec le label OFG (Origine France Garantie).

En travaillant quasi exclusivement avec des éleveurs français sur la viande bovine, Buffalo Grill parvient à collaborer majoritairement avec des signataires de la charte des bonnes pratiques d'élevage pour le bœuf.

**90% de nos viandes bovines sont d'origine France :**

Nous nous engageons à privilégier systématiquement l'approvisionnement français. Lorsque les volumes nécessaires dépassent les capacités de nos filières, nous complétons nos achats auprès de pays voisins européens, en respectant les mêmes exigences de qualité et de traçabilité. **Un engagement unique dans la restauration à table.**

**90%**
**de nos viandes bovines sont d'origine France**



**Filet de merlu**
MSC depuis octobre 2024



**100%**
de farine française dans nos pains burgers



**Bière 1664**
Production 100% française

**Depuis 2023, la marque travaille proactivement à l'amélioration des filières animales :**

- Collaboration avec plus de 15 000 éleveurs locaux, choisis pour leur viande bovine de qualité irréprochable.
- Depuis fin 2024, utilisation uniquement d'œufs issus de poules élevées hors cages (produits bruts ou sous-produits ingrédients), là où cette réglementation est exigée d'ici 2026.
- Des demi-poulets BBQ labellisés ECC (European Chicken Commitment) depuis fin 2024. Un projet est en cours afin de proposer des poulets répondant également aux normes ECC.

Buffalo Grill adhère depuis de nombreuses années à Culture Viande (Groupement des entreprises françaises de viande) et au GHR (Groupement National de l'Hôtellerie Restauration), la marque confirme ainsi son statut d'acteur actif de la filière en participant au débat et à la vie du tissu Élevage Français. Enfin, l'enseigne est en contact régulier avec la Fédération Nationale Bovine et Interbev avec lesquelles elle échange pour continuer de trouver les voies et moyens de faire progresser la trajectoire d'approvisionnement qui est la sienne et réfléchissons en commun à des développements de filières françaises.

Enfin, pour **lutter contre le gaspillage alimentaire**, Buffalo Grill négocie avec les industriels afin de développer, avec eux, des références et conditionnements adaptés à la consommation de tous les restaurants. **Un nouvel outil d'approvisionnement assisté par l'IA** permet à l'enseigne de limiter des pertes sur entrepôt.



**+ 15 000**
éleveurs français fournissent nos viandes bovines



**Œufs de poules**
élevées hors cages



**Projet en cours**

**Poulets**
répondants ux normes ECC





Novembre 2025.



## S'équiper pour mieux maitriser

Buffalo Grill a développé son propre processus de sécurisation des approvisionnements. Ainsi, la marque garantit en permanence à ses restaurants la livraison de leurs ingrédients avec un impact environnemental maîtrisé. C'est aussi la promesse d'une qualité irréprochable au niveau organoleptique et sanitaire
Ce processus internalisé passe par le choix de ses prestataires et fournisseurs, de l'élevage à la livraison en passant par tous les supports informatisés de l'entreprise.

## Des process optimisés pour une meilleure empreinte

Buffalo Grill a mis en place un cahier des charges très strict auprès de ses fournisseurs de viande pour assurer des délais de livraison très courts. Pour aller jusqu'au bout du parcours, la marque s'est équipée de 20 camions qui assurent la livraison de la viande dans toute la France. D'autre part, ces camions passent, le plus souvent possible, chez les fournisseurs lors du trajet de retour pour rapporter des matières premières aux entrepôts. Ainsi elle optimise l'impact environnemental des transports de marchandises.

L'enseigne est dans une logique d'optimisation du remplissage de ses camions.
**Transporter plus pour rouler moins**
et cela passe par deux types d'actions :

- Optimisation des commandes et des tournées de livraison.
- Ramasse chez les fournisseurs pour éviter le retour à vide. Buffalo Grill investit également dans le renouvellement progressif de sa flotte de camions pour :
- Améliorer les conditions de travail des chauffeurs avec des cabines plus confortables.
- Limiter les consommations d'énergie d'environ 20% (consommation du moteur + groupe frigorifique).

**20 camions**
assurent la livraison dans toute la France

**Trajets**
pensés pour optimiser l'impact environnemantal




**-20%**
de consommation d'énergie grâce au nouveaux camoins

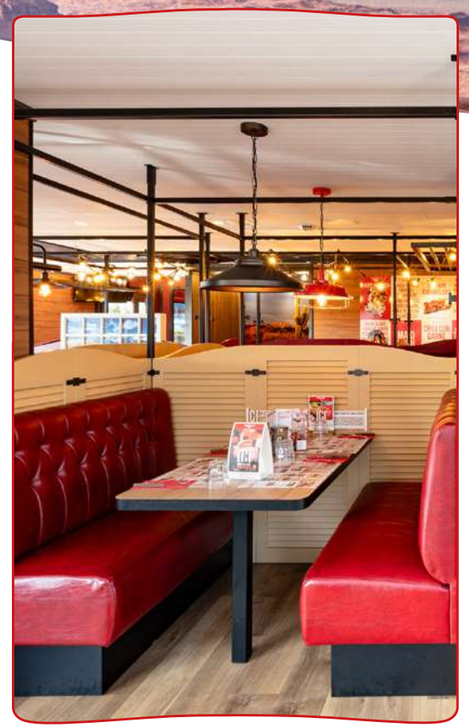



## Une démarche vers une meilleure valorisation des déchets

La majorité du parc de Buffalo Grill travaille de près avec Hubency pour le tri des déchets. La société intervient depuis 2 ans en tant que facilitateur et permet de trouver, en local, le meilleur acteur pour la gestion des déchets.

Chaque restaurant collabore ainsi avec un expert local qui l'accompagne dans la valorisation des biodéchets et le recyclage de ses déchets par catégorie.



BUFFALO GRILL®

En collaboration avec

HUBENCY



Retour au sommaire



Novembre 2025.

5

L'Amérique en famille,

# Fun et kids friendly





## L'Amérique en famille, fun et 100 % kids friendly

Depuis 45 ans, nos restaurants accueillent petits et grands pour partager tous les moments de célébration (1,5 million d'enfants accueillis chaque année dans les restaurants Buffalo Grill). Fidèle à son ADN, Buffalo Grill est le restaurant kids friendly par excellence, où les enfants sont considérés comme des clients à part entière avec une offre spécialement pensée pour eux.

Pour proposer le meilleur aux familles, Buffalo Grill s'engage à **encourager la curiosité et l'exploration** chez les enfants en les faisant voyager vers de nouveaux territoires américains par le biais de ses sets de table, de ses décors et des surprises que leur réserve le menu kids.

## Une histoire de famille

Lors de ses voyages aux USA, Christian Picard a pu constater que dans les Family steakhouses américaines, il y avait de l'ambiance, des familles qui partageaient, des enfants qui s'amusaient avec leurs parents à table ou dans des espaces dédiés... et c'est cette ambiance décomplexée que le fondateur de Buffalo Grill a voulu rapporter en France, à une époque où les parents n'osaient pas sortir au restaurant avec leurs enfants.

Grâce à ses boxes **pour les couples, les amis, les familles** plus ou moins grandes, il y en a pour tout le monde ! Les restaurants offrent ainsi une expérience unique et immersive, où l'Amérique n'a jamais été aussi proche.






## Un menu adapté aux enfants, et toujours à petit prix !

Le menu kids chez Buffalo Grill, **ce ne sont pas moins de 5 plats (au choix parmi des nuggets de poulet, un burger, un steak haché origine France, un demi-jambon grillé ou un fish and chips) un dessert et une surprise pour 5,95€ seulement (prix inchangé depuis 2023) !** Avec, toujours, l'engagement Buffalo Grill : des plats de qualité, des ingrédients soigneusement sélectionnés et l'envie de faire vivre aux familles un moment convivial sans se ruiner.

Et pour toujours plus de générosité, la barbe à papa offerte à tous, pour un esprit fête foraine à l'américaine !

Les familles nombreuses sont également les bienvenues dans les restaurants Buffalo Grill. Un menu KIDS leur ait offert (plat + dessert + surprise, boisson non incluse), pour l'achat d'un plat adulte à la carte (hors Menu et catégories entrées, desserts et boissons), dans tous les restaurants Buffalo Grill sur présentation de la carte famille nombreuse.

## Des attentions toutes particulières

Depuis la création de Buffalo Grill, le maître-mot est de faire plaisir :
- Des équipes au petit soin avec les enfants qui sont de véritables clients.
- **Le gâteau d'anniversaire offert à toute la table**[1] est l'un des exemples de cette générosité.
- **La chanson emblématique des petits Indiens**

Avec plus de 1,4 millions de vues sur YouTube et plus de 7 millions de streams sur les plateformes d'écoute, chantée par toute l'équipe, elle fait la renommée de Buffalo Grill.

*« Chaque année, ce sont près de 500 000 parts de gâteau qui sont offertes chez Buffalo Grill, soit environ 1 700 parts par restaurant ! Des moments gourmands qui marquent les enfants et laissent des souvenirs impérissables – même une fois adultes ! »*

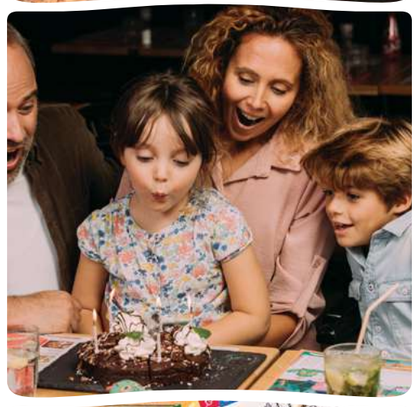
*souligne Marine Grollemund, Responsable Expérience Kids.*

YouTube




**La chanson Bon anniversaire les petits indiens**







[1] Sur présentation d'un justificatif et dans la limite de 6 personnes.



## Cap sur l'aventure américaine... avec des surprises exclusives !

Grâce à des cadeaux propres à Buffalo Grill, imaginés rien que pour eux (jeu de memory, crayons...), chaque repas devient le point de départ d'un véritable road trip à travers l'Amérique. Jeu  l'Ouest sauvage aux gratte-ciels de New York, l'exploration continue bien après le dessert !

## Chez Buffalo Grill, les héros s'invitent à table... et les cadeaux aussi !

*« Chez Buffalo Grill, les enfants retrouvent leurs héros préférés grâce à des partenariats exclusifs avec des licences stars, comme La Pat' Patrouille en 2024. Et bientôt, de nouvelles surprises viendront enrichir cette expérience ! »*

*souligne Marine Grollemund, Responsable Expérience Kids.*




## Bizcoto, le héros préféré des kids chez Buffalo Grill

Depuis l'année dernière, 4 nouvelles mascottes (Bizcoto, Foody, Rosita, Picodur) ont rejoint l'univers kids pour accompagner les enfants dans leur expérience. La vraie star est sans conteste, Bizcoto, le bisonneau fort et intrépide qui fait des apparitions grandeur nature dans certains restaurants pour rencontrer et amuser les petits et les grands enfants !





*« Plus qu'une simple mascotte, Bizcoto c'est le compagnon de chaque enfant : un vrai complice de rires, de jeux et d'aventures. Chez Buffalo Grill, nous voulons que les plus jeunes vivent une expérience inoubliable qu'ils ne trouveront nulle part ailleurs. »*

*explique Marine Grollemund, Responsable Expérience Kids.*

## Des espaces de jeux pour plus de fun

Comme dans les restaurants familiaux de la route 66, les enfants sont libres de se lever de table et d'aller s'amuser dans les espaces de jeux*. On y retrouve tout l'univers des fêtes foraines américaines : des jeux d'arcades, des babyfoots, des machines à peluches et bien d'autres jeux aux couleurs emblématiques des restaurants Buffalo Grill.

## Engagement solidaire avec l'Association Petits Princes

Grâce à l'engagement des restaurants Buffalo Grill aux côtés de l'Association Petits Princes depuis 2019, ce sont plus de 135 rêves d'enfants gravement malades qui ont pu être exaucés. Cette association permet aux enfants de réaliser leurs rêves pour leur donner l'énergie de se battre contre leur maladie. De la visite d'un parc d'attractions à la journée passée sur le tournage d'une émission de télé. En 2025, Buffalo Grill réitère son engagement auprès de l'Association Petits Princes. Des mini restaurants Buffalo en carton à colorier et décorer (disponibles en restaurant) et des trousses à l'effigie de Bizcoto  (disponibles en ligne, en édition limitée) sont vendus au profit de l'Association Petits Princes pour réaliser encore plus de rêves d'enfants.

En savoir plus sur l'Association









*Selon disponibilités, les activités peuvent varier d'un restaurant à l'autre

Retour au sommaire

6

La franchise au cœur du modèle

# We need you !




Novembre 2025.



# Buffalo Grill : Un modèle de franchise à part depuis toujours

**N°1 de la restauration à table en France et Enseigne Préférée des Français depuis 10 ans avec 325 restaurants, Buffalo Grill est une marque emblématique, à la fois familiale et entrepreneuriale, fière de ses racines et résolument tournée vers l'avenir.**

## Une aventure humaine et entrepreneuriale

Rejoindre Buffalo Grill, c'est devenir acteur d'un réseau **d'entrepreneurs engagés,** motivés par un projet commun : **faire vivre l'esprit de l'"American Food Trip"** dans chaque restaurant, partout en France.
C'est aussi intégrer l'équipe de la **marque préférée des Français depuis 2015**, forte de **45 ans d'expertise** et portée par une vision de la restauration **conviviale, accessible et moderne.**

Être franchisé Buffalo Grill, c'est vivre **une aventure à l'américaine**, où **réussite rime avec plaisir**, au sein d'un réseau qui place **l'humain, la proximité et la co-construction** au cœur de sa dynamique. Les franchisés Buffalo Grill participent activement à plusieurs rendez-vous, comme les commissions stratégiques et opérationnelles, la convention annuelle.






## Un réseau en plein essor, partout en France

Avec 136 restaurants franchisés, un réseau de 70 partenaires dont **40 % sont multi-sites,** Buffalo Grill, c'est avant tout de nombreuses opportunités sur l'ensemble du territoire, une situation rare dans le domaine de la franchise. En 2024, la dynamique du réseau s'est illustrée par :

- **18 reprises de restaurants succursales par des franchisés,**
- **6 ouvertures, dont 4 en franchise,**
- **7 nouveaux franchisés, dont 2 intrapreneurs issus du réseau,**
- **2 reventes entre franchisés, preuve d'un modèle sain et pérenne,**
- **19 rénovations au total**
- **Et un plan de développement soutenu, avec une demi-douzaine d'ouvertures prévues chaque année.**

Grâce à **la stratégie de conversion des succursales en franchises,** ce sont près de **150 opportunités** qui s'ouvrent sur tout le territoire, à des candidats motivés, prêts à rejoindre une enseigne en pleine transformation.

## Un accompagnement travaux unique sur le marché

Buffalo Grill propose à ses franchisés un accompagnement **clé en main,** incomparable sur le marché. Grâce à l'expertise de son **équipe Travaux,** chaque franchisé bénéficie :

- D'un **suivi de A à Z,** de la conception à la réouverture,
- D'une **force de proposition agile et réactive des équipes Buffalo Grill,**
- Et surtout, d'un **coût de rénovation optimisé, inférieur aux standards du marché.**

Ce dispositif sur-mesure permet de concrétiser un projet en **6 à 9 mois**, avec un investissement maîtrisé et une montée en gamme immédiate.











Novembre 2025.



## Un nouveau concept qui booste la performance

Avec son nouveau concept **«American Road Trip»**, Buffalo Grill transforme l'expérience client : **décor immersif, carte modernisée, et ambiance conviviale.** Les résultats sont là : les restaurants rénovés enregistrent **+15 % de fréquentation en moyenne par an.**

> *Devenir franchisé Buffalo Grill, c'est rejoindre rapidement une enseigne en pleine transformation. Grâce à un réseau en constante évolution, nous sommes en mesure de proposer des opportunités concrètes et disponibles dans des délais courts*
>
> *précise Julie Vermond,*
> *Directrice Développement Franchise.*

**+15%**
**de fréquentation en moyenne**





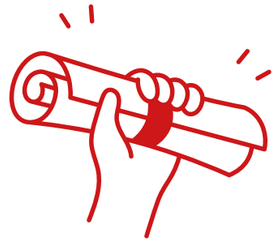






BUFFALO GRILL®

## Un parcours de formation adapté et certifiant



Chez Buffalo Grill, chaque franchisé suit une **formation opérationnelle et certifiante,** adaptée à son profil :

- 12, 6 ou 3 semaines,
- Avec immersion terrain dans des restaurants formateurs et auprès de franchisés existants,
- Et un accompagnement managérial ciblé.

Car chez Buffalo Grill, pas besoin d'être cuisinier : **ce qui compte, c'est le sens du management et l'envie de faire grandir une équipe de 20 personnes, pour servir parfois jusqu'à 210 couverts en moyenne par jour !**

Le Franchisé Buffalo Grill sait recruter, animer et fidéliser ses équipes pour maintenir des chiffres corrects et assurer la rentabilité de son établissement.

L'attrait de Buffalo Grill est de permettre à ses franchisés de se développer en multi-sites à proximité de leur premier établissement. A date, **40 % de franchisés sont multi-unités.**

## Un modèle accessible et évolutif

Avec 40% de ses partenaires franchisés implantés en multi-franchises (2 à 8 sites par personne) la marque a démontré son potentiel de croissance et poursuit dans la co-construction de projets sur-mesure selon l'ambition de ses partenaires.

> *Grâce à des partenariats bancaires solides, Buffalo Grill permet à des partenaires ambitieux et motivés d'accéder à la franchise à partir de 180 k€ d'apport.*
>
> *précise Julie Vermond,*
> *Directrice Développement Franchise.*



## Nos opportunités de franchise








**CÉLINE LÉPÉE,**
Multi-franchisée Nièvre

## Portrait de franchisée

*« Après 15 ans chez BNP Paribas Banque Privée, j'ai décidé de me challenger, partir du salariat pour l'entrepreneuriat grâce à l'aventure de la franchise chez Buffalo Grill. Aujourd'hui, la franchise m'apporte une aide incommensurable grâce au coach. Le coach est la personne que l'on peut joindre 7 jours sur 7 et qui nous permet de garantir l'image de Buffalo Grill au sein de nos restaurants. »* ***explique Céline.***

*« Il n'y a pas de journée type chez Buffalo Grill. La priorité, c'est d'être là pour les équipes, être disponible, répondre à leurs questions, les former, les faire évoluer, être présent pour faire respecter les normes d'hygiène. Et surtout, la priorité, c'est de pouvoir accueillir nos clients et que les équipes les reçoivent au mieux. »* ***complète Céline.***

*« J'avais une envie d'être multi-sites et d'avoir plusieurs restaurants et Buffalo Grill me le permet puisque j'ai commencé avec un Buffalo en juillet 2022. Aujourd'hui, j'en suis déjà à trois. J'ai la perspective d'en racheter un quatrième et certainement de continuer à me développer. »* ***conclut Céline.***

7

Inclusivité et réussite collective

# L’ascension “Made in Buffalo Grill”





> *Chez Buffalo Grill, découvrez des métiers enrichissants et accessibles où le plaisir de servir se conjugue avec un soutien continu, à chaque étape de votre parcours.*
>
> Florent Brugat, *Directeur adjoint des Ressources Humaines chez Buffalo Grill*

## Des métiers accessibles et enrichissants

Depuis plus de 45 ans, Buffalo Grill s'est imposé comme une enseigne emblématique de la restauration populaire en France. Son ambition ne se limite pas à accueillir chaque foyer français autour d'un repas convivial : elle s'étend également à la construction de parcours professionnels solides et accessibles à tous.

Rejoindre Buffalo Grill, c'est découvrir des métiers où le plaisir de servir se conjugue à un accompagnement constant, garantissant à chacun la possibilité de progresser et de s'épanouir dans un environnement structuré, bienveillant et stimulant.

## Une aventure humaine unique

Chaque repas servi dans l'un des 325 restaurants de l'enseigne est plus qu'un simple moment de restauration : **c'est une expérience qui crée des souvenirs.** Derrière ces instants partagés, il y a des équipes engagées et passionnées.

La véritable richesse de Buffalo Grill réside dans **la diversité de ses collaborateurs.** Débutants, étudiants, profils expérimentés ou en reconversion, tous trouvent leur place. L'enseigne mise sur des qualités universelles et humaines — **le savoir-être, l'engagement, la générosité et la passion du service** — pour faire de chaque collaborateur un acteur clé de son succès collectif.

## Une carrière pleine de perspectives

Chez Buffalo Grill, chacun écrit son histoire à son rythme. La **promotion interne** est une réalité tangible et constitue l'un des marqueurs forts de la culture d'entreprise.

Beaucoup de collaborateurs ont débuté comme serveurs ou grillardins avant de devenir directeurs de restaurant, puis managers régionaux, voire d'intégrer les fonctions support au siège. Ces trajectoires illustrent la conviction de l'enseigne : **les opportunités existent pour tous, partout en France**, à condition d'avoir l'envie de progresser et de s'investir.

Pour accompagner cette progression, Buffalo Grill déploie un **dispositif complet de formation** — e-learning, tutorat terrain, sessions présentielles — qui permet à chacun de développer ses compétences techniques, managériales et relationnelles.





## Les piliers de la culture d'entreprise Buffalo Grill

### 1 L'épanouissement de chacun

Des équipes passionnées et bienveillantes, capables de transmettre leur savoir-faire et de favoriser la progression dans un climat convivial, autant pour les salariés que pour les franchisés qui profitent d'un accompagnement constant.

### 2 Un réseau solide

Avec plus de 325 restaurants répartis sur tout le territoire, Buffalo Grill offre une mobilité interne et géographique, au service des aspirations personnelles et professionnelles.

### 3 Un esprit de service authentique

La qualité, la convivialité et le plaisir d'accueillir font partie intégrante de l'ADN de l'enseigne, reconnue comme la chaîne de restauration préférée des Français depuis 10 ans.

### 4 Un environnement inclusif et ouvert à tous

La diversité est considérée comme une richesse. Alternance, égalité professionnelle, inclusion… Buffalo Grill met en place des politiques concrètes pour garantir que chacun puisse trouver sa place.



## Une politique d'inclusion concrète et engagée

### Handicap

**5,7 %** de collaborateurs en situation de handicap fin 2024, dont **25 %** bénéficiant d'aménagements personnalisés.

### Diversité

Plus de **70** nationalités représentées au sein des effectifs, et une quasi-parité hommes/femmes avec près de **50 %** de collaboratrices.

### Respect et équité

Des formations régulières sur la lutte contre les discriminations et le harcèlement garantissent un environnement de travail respectueux et sécurisé.







Novembre 2025.



# Les Road Trip de nos collaborateurs : exemples concrets de réussites



## Gaëlle Roux,
**Responsable Opérationnelle Franchise**

Gaëlle incarne l'esprit Buffalo Grill : un parcours riche, marqué par l'engagement, la passion du service et la progression étape après étape au sein de l'enseigne. Son aventure a commencé en 1993, au Buffalo Grill d'Eybens, près de Grenoble, où elle a intégré l'équipe en tant qu'agent de restauration.

*« Quand j'ai commencé chez Buffalo Grill, je n'imaginais pas que ce job deviendrait une véritable carrière. Mais très vite, j'ai compris que tout était possible si l'on avait l'envie d'apprendre et de s'investir. »*

Pendant trois ans, Gaëlle est serveuse avant d'évoluer vers un poste de **première assistante de direction**, puis de **directrice adjointe.** Grâce à sa persévérance et à sa capacité à fédérer, elle prend en 2010 la direction du restaurant d'Eybens, à la tête d'une cinquantaine de collaborateurs.

*« Ce qui m'a toujours portée, c'est le collectif. Voir une équipe avancer ensemble, progresser et s'épanouir, pour toujours satisfaire nos clients, c'est la plus belle des réussites. »*

Désireuse de relever de nouveaux défis et de transmettre son expérience, Gaëlle choisit ensuite de s'orienter vers des missions régionales. Coordinatrice opérationnelle, chargée de mission, puis coach franchise, elle accompagne, forme et conseille les directeurs de restaurants et leurs adjoints, les aidant à se structurer et à faire grandir leurs équipes, afin de garantir une qualité de service pour nos clients.

*« J'ai eu la chance d'être formée et accompagnée tout au long de mon parcours. C'est ce qui me donne envie, à mon tour, de transmettre et de donner confiance aux autres. »*

Grâce à son expertise, Gaëlle est devenue en 2024 Responsable Opérationnelle Franchise. Aujourd'hui, avec son équipe de coachs, elle soutient et anime les franchisés, tout en garantissant que la qualité, la convivialité et l'esprit Buffalo Grill soient toujours au rendez-vous.

*« Mon rôle, c'est, avec mon équipe, d'être aux côtés des franchisés et de leurs équipes, de les aider à surmonter leurs difficultés et à développer leur potentiel. Quand un restaurant réussit, c'est toute une équipe qui rayonne. »*

Au fil de ses 32 ans chez Buffalo Grill, Gaëlle a tracé une véritable success story, exemple vivant de la promesse de promotion interne de l'enseigne.

*« Buffalo Grill m'a permis de grandir, de découvrir plusieurs métiers et de toujours avancer. Je suis fière de ce parcours, mais surtout de faire partie d'une aventure humaine qui continue de m'animer au quotidien. »*



## Valentin
**Chef Grillardin**

Valentin incarne l'expertise et la convivialité propres à Buffalo Grill. Passionné par la cuisine et la maîtrise du feu, il a trouvé dans son rôle de Chef Grillardin un métier à la fois exigeant, enrichissant et tourné vers le travail d'équipe.

*« Derrière chaque assiette servie, il y a un vrai savoir-faire et surtout une équipe qui donne le meilleur d'elle-même. »*

Dès ses débuts, Valentin a été séduit par l'ambiance familiale qui règne dans les cuisines Buffalo Grill. Très vite, il a pu apprendre les fondamentaux du métier grâce à la formation interne et au tutorat.

*« Chez Buffalo Grill, on m'a donné ma chance. On m'a formé, accompagné, et aujourd'hui c'est à mon tour de transmettre aux nouveaux. »*

Son quotidien ne se limite pas à surveiller les cuissons. Valentin est aussi garant de l'hygiène, de la sécurité alimentaire et de la bonne gestion des stocks. Avec rigueur et organisation, il assure le bon fonctionnement de la cuisine, même en période de rush.

*« Même quand le service bat son plein, il faut rester concentré, organisé et toujours veiller à la qualité. C'est un vrai défi, mais aussi une vraie fierté. »*

Au fil des années, il a développé des compétences en encadrement et en management. Aujourd'hui, il forme et accompagne son équipe, motivant chacun à progresser dans un esprit de confiance et de solidarité.

*« Le plus important pour moi, c'est de voir mes collègues évoluer. Quand quelqu'un que j'ai formé devient chef grillardin à son tour, c'est une vraie victoire collective. »*

Son rôle va bien au-delà de la cuisine : il collabore étroitement avec la direction et les responsables de salle pour garantir une expérience client fluide et conviviale.

*« Ce que j'aime, c'est sentir que je contribue directement à la satisfaction des clients. Leur sourire, c'est notre plus belle récompense. »*

Pour Valentin, être Chef Grillardin chez Buffalo Grill, c'est à la fois un métier passionnant, une école du savoir-être et une aventure humaine où chacun peut grandir.

*« Buffalo Grill, ce n'est pas juste un job. C'est une aventure où l'on apprend un vrai métier, où l'on partage des moments forts, et où l'on peut construire un vrai parcours. »*

# Contacts presse

Agence Hopscotch buffalogrill@hopscotch.fr
Léa Ceugnart : 01 55 37 50 32

Fondé en 1980, Buffalo Grill est leader de la restauration à table en France. Avec ses 325 restaurants et plus de 20 millions de repas servis par an, l'enseigne Préférée des Français est connue de tous pour la générosité de ses assiettes et son excellent rapport qualité/prix. Engagée depuis 2020 dans un vaste plan de modernisation de ses restaurants, entre grands espaces américains et convivialité à la française, Buffalo Grill continue de faire évoluer son expérience autour du plaisir simple de bien manger. Aussi disponible en livraison à domicile ou à emporter, l'enseigne s'impose aujourd'hui comme un acteur incontournable de la restauration. Fort d'un développement en franchise au cœur de son modèle, le groupe poursuit sa croissance en restant fidèle à sa mission : rendre accessible à tous une restauration populaire et de qualité.

Buffalo Grill - 9 Boulevard du Général de Gaulle 92120 Montrouge - RCS Nanterre 318 906 443 - SAS au capital de 10 006 187 €. Dossier de presse - Novembre 2025. Conception : Libre MullenLowe