**Communiqué de presse** CLICHY, LE 28 AVRIL 2026

# Burger King® fait fondre la France avec le Master Cantal

**Chez Burger King, on ne fait toujours pas les choses à moitié.**
**Et encore moins quand il s'agit de fromage.**

À partir du 28 avril, Burger King lance le Master Cantal, une nouvelle offre disponible dans l'ensemble de ses restaurants en France. Deux recettes, un point commun : le Cantal AOP.
Et une conviction simple : quand on choisit un fromage de caractère, autant le laisser s'exprimer.

## Du Cantal AOP : on pouvait difficilement faire plus français (et plus gourmand)

Fromage AOP au goût franc, le Cantal apporte une intensité qui change la donne.
Avec ce nouveau lancement, Burger King France poursuit un objectif clair : proposer une offre plus premium et plus ancrées dans le terroir, capable de répondre à une attente bien installée : plus de goût, plus de générosité, plus de relief. Parce que parfois, il suffit d'un ingrédient bien choisi pour faire toute la différence.
Et ici, il ne vient pas compléter la recette : il la signe.

## Deux recettes, zéro compromis

Même base. Deux terrains de jeu. Et une seule idée : mettre le goût au centre.
Avec deux tranches de 18 g de Cantal AOP par burger, Burger King ne fait pas dans la demi-mesure. Un Cantal jeune, affiné entre 30 et 60 jours, choisi pour son goût franc et sa régularité : bref, celui qui tient la route quand il s'agit de s'imposer dans un burger.

## Master Cantal Boeuf

Une viande origine France, deux tranches de Cantal AOP, de la sauce à la moutarde à l'ancienne, des oignons fondants, des oignons croustillants, des tranches de bacon, et un pain brioché moelleux.

**Prix conseillés :**
- Menu moyen : 13,30€
- Burger seul : 10,90€

## Master Cantal Poulet

Un poulet 100% issu de filet enrobé d'une panure croustillante, deux tranches de Cantal AOP, de la sauce à la moutarde à l'ancienne, des oignons fondants, des oignons croustillants, et un pain brioché moelleux.

**Prix conseillés :**
- Menu moyen : 12,90€
- Burger seul : 10,50€

## Des tomes et des tomes de fromage

Derrière le Master Cantal, il y a plus qu'un fromage : il y a toute une filière. Depuis 2021, Burger King s'appuie sur la coopérative Sodiaal pour son approvisionnement en Cantal AOP. Un fromage produit à Saint-Mamet-la-Salvetat, puis transformé par Le Centurion pour la restauration.

Le Cantal, c'est l'Auvergne dans un burger. Une AOP depuis 1996 (AOC depuis 1956), fabriquée à partir de lait de vache, principalement Salers et Montbéliarde avec environ 13 000 tonnes produites chaque année. Et en 2025, Burger King en utilise près de 2 %. Oui, quand même.

Côté volumes, l'histoire s'écrit sur la durée : lancement en 2021, pic à plus de 400 tonnes en 2022, puis 210 tonnes en 2024 et 220 tonnes prévues en 2025. Quand ça fonctionne, ça ne reste pas une parenthèse !

Parce que mettre le fromage au centre, c'est aussi s'engager derrière ceux qui le produisent.

**À PROPOS DE BURGER KING FRANCE**
Burger King France poursuit avec succès son implantation dans l'hexagone : un projet ambitieux porté par un produit mythique, le Whopper®, également décliné en version veggie, et un concept unique, une viande de bœuf grillée à la flamme, des ingrédients frais et des burgers préparés à la commande. Bertrand Franchise, leader français de la restauration en franchise et filiale du Groupe Bertrand, assure le développement exclusif de Burger King® en France. Burger King France, c'est plus de 600 restaurants et 180 franchisés qui font rayonner la marque localement chaque jour.

**CONTACTS PRESSE**
servicepresse@burgerking.fr

**Restez à l'affût, et suivez-nous :**