

LE FAST-FOOD DE QUALITÉ EST EN VOGUE

Restauration rapide : le pari d'Exki

Lancé en 2001, l'enseigne Exki est présente dans quatre pays et ouvre un 5^e restaurant à Paris.

Le concept est né d'un partenariat belge assez original. Qu'ils soient wallons ou flamands, les fondateurs des restaurants Exki sont partis d'un même constat : manger vite est devenu synonyme de manger mal. C'est pour essayer de changer les habitudes que Nicolas Steisel, Frédéric Rouvez et Arnaud de Meeûs proposent, depuis huit ans, une nouvelle formule de restauration rapide, saine et équilibrée. Leur identité, c'est « *la restauration rapide accessible pour tous, de qualité, dans un souci durable* », affirme Nicolas Steisel, cofondateur de l'enseigne.

Le deuxième constat, c'est que « *la femme active soucieuse de son bien-être et de sa ligne ne se retrouvait pas dans la restauration rapide* », explique Frédéric Rouvez, qui affirme que 70 % de la clientèle d'EXKI est féminine. Forts de ces deux observations, les associés se sont d'abord lancé à Bruxelles avant de se positionner en France en ouvrant, en août 2006, le premier restaurant parisien, boulevard des Italiens. Le réseau compte actuellement 37 restaurants, implantés en Italie (7 restaurants) et au Luxembourg, pour un chiffre d'affaires de 28 millions d'euros en 2008. La clé de la réussite ? Trois petits adjectifs juxtaposés à l'enseigne...

« Fresh, natural, ready »

C'est la marque de fabrique d'Exki. La fraîcheur, d'abord, avec un

arrivage de provisions quotidien, des ingrédients nettoyés en centrale la veille et préparés le matin-même au restaurant. Pasteurisation, stérilisation, additifs, Exki ne connaît pas. L'enseigne travaille avec l'approvisionnement local, dans un rayon de 300 km maximum, avec deux centres, en Belgique et à Turin. Elle favorise ainsi les produits régionaux dans chaque zone, avec une carte au goût des saisons (hiver/été).

Deuxième atout, la qualité des produits. Le pain, le lait, les yaourts, le sucre, et des ingrédients comme le quinoa ou les lentilles sont labellisés Bio, « *Moins de graisses, moins de sucre, plus de légumes* », c'est le mot d'ordre de la maison, et de Frank Fol, le chef qui élabore les recettes essentiellement à base de légumes. « *Le plus important, c'est convaincre de manger deux tiers de légumes. J'essaie de le faire par le goût et la créativité, avec des couleurs naturelles, sans conservateurs ni extraits chimiques* », explique ce chef flamand, créateur de l'association « Le chef des Légumes », et aussi acteur d'Euro-Tocques, présidé par Paul Bocuse. Beaucoup d'atouts donc, pour un ticket moyen à 8,60 €, facile à emporter. Il faut compter 5,95 € pour un plat à réchauffer, 3,40 € pour une soupe, et autour de 5 € pour une tarte aux légumes. « *Nous avons le meilleur rapport qualité prix de tout le marché, et nous n'avons pas peur de le dire* », affirme sans prétention Nicolas Steisel.

Edwige PORET