

Démocratisation de la cuisine mexicaine, journée nationale du burrito économie, restauration saine et rapide, nouvelle identité, croissance d'entreprise, expansion, fast good, nourriture mexicaine...

Communiqué de presse

La cuisine mexicaine s'installe durablement dans le quotidien des Français

Journée internationale du Burrito : quatre enseignes s'unissent pour célébrer l'essor de la cuisine mexicaine en France

Paris, le 12 mars 2026

Pour la première fois en France, quatre enseignes nationales de restauration mexicaine – Nachos, Tortilla, Fresh Burritos et Bocamexa – s'associent à l'occasion de la Journée internationale du Burrito, le jeudi 2 avril 2026. Longtemps considérée comme festive ou occasionnelle, **la cuisine mexicaine est en train de changer de statut.** Burritos, tacos, quesadillas et autres spécialités mexicaines ne sont plus seulement des repas « exotiques » : ils deviennent un réflexe de consommation pour une partie croissante des Français.

Une tendance durable portée par l'évolution des habitudes alimentaires

Les habitudes alimentaires des Français ont profondément évolué. Aujourd'hui, **les produits inspirés de la cuisine du monde donnent envie à 1 Français sur 4 de fréquenter une enseigne.**¹ Cette appétence pour la découverte et la diversité profite directement aux cuisines du monde.

Celles-ci représentent désormais **13 % du marché de la restauration rapide en France**², dans un secteur qui a représenté **16,1 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2024 et compte plus de 13 600 points de vente.**³ La diversification de l'offre n'est plus marginale : elle devient un moteur structurant du marché.

Dans ce contexte, la restauration mexicaine affiche une dynamique particulièrement soutenue, avec **+12 % de croissance en 2024**⁴. À l'image de la pizza ou des sushis avant elle, elle s'installe progressivement dans le paysage alimentaire français.

Particulièrement plébiscitée par les jeunes générations, les actifs urbains et les amateurs de sport, ses produits phares répondent aux nouvelles attentes des consommateurs : **préparation à la demande, recettes personnalisables, adaptation aux régimes végétariens, produits frais et meilleure lisibilité des ingrédients.**

Une initiative collective inédite

En s'unissant à l'occasion de la Journée internationale du Burrito, Nachos, Tortilla, Fresh Burritos et Bocamexa souhaitent affirmer la maturité d'un segment qui gagne en visibilité et en structuration. Pour marquer cette mobilisation commune et pour faire découvrir aux Français la culture burrito,

¹ Food Service Vision Baromètre consommateurs issu de la Revue Stratégique de Mars 2025

² Food Service Vision Revue Chaînes 2025 - chiffres 2024 sur un périmètre de restauration asiatique, italienne, Tex Mex, grecque, africaine, sud-américaine et autres cuisines du monde

³ Food Service Vision Essentiels de la Restauration 2025 - chiffres 2024

⁴ Food Service Vision Revue Chaînes 2025 - chiffres 2024

les quatre enseignes proposeront à leurs convives des offres promotionnelles dans leurs restaurants : tarifs réduits et produits offerts.

Le collectif est porté par Nachos et Tortilla. Benoît Leroy fondateur de Nachos explique l'engagement commun en faveur de la démocratisation du burrito en France : « *La cuisine mexicaine n'est plus une tendance émergente, c'est désormais l'emblème incontournable de la restauration rapide de très bonne qualité en France. À travers cette initiative collective, nous affirmons qu'elle répond durablement aux nouvelles attentes des consommateurs : fraîcheur, personnalisation et équilibre.* »

Gilles Boehringer, directeur général de Tortilla France ajoute : « *La cuisine mexicaine que nous célébrons aujourd'hui apporte un vent de fraîcheur dans le paysage gastronomique français avec une nouvelle expérience culinaire et des propositions originales, savoureuses, le tout à un prix accessible. Notre mission est de développer la culture du burrito en France.* »

Des images peuvent être proposées aux médias dans les restaurants participants, où les consommateurs composent leur repas à la demande, illustrant concrètement cette évolution des usages.

À propos de enseignes

À propos de Nachos

Créé en 2013, NACHOS est une enseigne française de restauration rapide qui se différencie de ses concurrents par son approche unique : **des produits de qualité tout en restant accessible**, pour faire découvrir des saveurs mexicaines authentiques revisitées avec le savoir-faire français. Fajita (ou burrito), bowl, tacos mexicains et quesadillas sont personnalisés sous les yeux du client, à la minute, et composés uniquement avec des **produits frais et des viandes Origine France**.

Chiffres clés :

- **33 restaurants dont 24 franchises**
- Objectif : **7 à 10 ouvertures par an**
- **2.5 millions** de repas servis par an
- Masse salariale : **15 collaborateurs** au siège, **110** au global avec les succursales
- CA 2025 : **23,2 millions d'euros**

À propos de Tortilla

Fondée à Londres en 2007 par Brandon et Jen, deux Californiens passionnés, Tortilla est aujourd'hui le plus grand réseau de restaurants de burritos et tacos à la californienne du Royaume-Uni, avec plus de 100 restaurants dans le monde. Inspirée des taquerias californiennes, l'enseigne propose des burritos, tacos et quesadillas préparés à la minute, à partir d'ingrédients frais et personnalisables, dans une ambiance décontractée et colorée. En 2025, l'enseigne a vendu 4 millions de burritos à travers le monde dont plus de 430 000 en France. Arrivée en France suite au rachat de Fresh Burritos en 2024, Tortilla a ouvert en juin 2025 son premier restaurant à Strasbourg, avant de poursuivre son expansion avec de nouvelles implantations en centres villes et centres commerciaux à Lille, Belle Épine, Val d'Europe, Carré Sénart, Bercy Village et Gare du Nord, avec l'ambition d'y installer durablement la "burrito culture".

Éléments clés Tortilla France et Fresh Burritos



- 22 restaurants dont 9 franchises
- 180 salariés
- 1 cuisine centrale à Lille
- 430 000 burritos servis en 2025

Plus d'informations : <https://www.fr.tortilla.co/>

Contact presse :

Agence Troisième acte - contactpresse@fr.tortilla.co

Matea Simunac : 06 87 79 20 31 Antonia Krpina : 06 21 47 88 69

À propos de Bocamexa

Créé en 2010 par un jeune couple franco-mexicain (Alejandra et Julien) qui s'est rencontré sur les bancs de l'Institut Paul Bocuse : Bocamexa propose une cuisine mexicaine familiale, sincère et authentique. Des restaurants mexicains modernes qui revisitent la cuisine de rue du Mexique avec des ingrédients frais, des recettes traditionnelles et une touche contemporaine. Burritos, Tacos, Quesadillas, sauces signatures, piments torréfiés et cocktails se partagent dans une ambiance conviviale, colorée et pleine d'énergie. Les différentes recettes sont principalement originaires de Monterrey dans l'État de Nuevo León avec comme colonne vertébrale les recettes du grand-père d'Alejandra. Le voyage et l'évasion sont au rendez-vous dans les restaurants. ¡ Un abrazo !

7 restaurants à Paris

Site Internet : bocamexa.com

Instagram : <https://www.instagram.com/bocamexa/?hl=en>