



Alerte presse  
Paris, le 13 septembre 2023

## À LA RECHERCHE D'UNE BULLE D'OXYGÈNE EN CETTE RENTRÉE ? EXKi DÉVOILE UNE TERRASSE SECRÈTE À DEUX PAS DE L'ARC DE TRIOMPHE

Au cœur du triangle d'or de la capitale, le flagship d'EXKi Kébler fait peau neuve ! Cet espace renouvelé, au design épuré et éco-conçu, offrira une pause gourmande et healthy dans un véritable écrin de verdure. Au menu ? Recettes saines, rapidité, nouveau design et terrasse bucolique.



### UNE TERRASSE BUCOLIQUE EN FAVEUR DE LA BIODIVERSITÉ

C'est dans le triangle d'or parisien que ce nouvel espace de restauration à la façade colorée, **ouvert de 8h à 17h du lundi au vendredi sans interruption**, a pris ses quartiers. L'aménagement a été pensé pour offrir à tous une bulle de sérénité urbaine, avec un design épuré et éco-conçu, utilisant des matériaux durables ou issus de l'upcycling, avec des tables réalisées à partir de marc de café moulu ou des tapis en plastique recyclés.

**La grande nouveauté, une terrasse verdoyante nichée dans la cour intérieure du restaurant, avec un jardin vertical conçu pour préserver la biodiversité. Une bulle calme et relaxante pour prendre un grand bol d'air loin de l'asphalte des terrasses parisiennes.**

Ce cadre bucolique, aménagé en collaboration avec le cabinet ARUP par une équipe de botanistes et ingénieurs, a pour objectif de constituer un refuge pour la biodiversité urbaine grâce à la présence de plantes polinisatrices et créations végétales capables d'attirer les papillons, les abeilles et les oiseaux. Grâce au microclimat de la terrasse, la température est par ailleurs constamment plus fraîche qu'à l'extérieur, créant ainsi une véritable oasis dans la ville durant cet été indien.

**EXKi souhaite faire place à la nature, si importante pour le bien-être des citoyens et pour la sauvegarde des écosystèmes, avec ce nouveau projet qui s'inscrit dans une démarche durable au cœur des valeurs de la marque depuis sa création.**

« Nous sommes convaincus que notre travail consiste à offrir des expériences uniques allant au-delà du bien manger. C'est pourquoi nous avons travaillé pour créer un véritable troisième lieu, où les consommateurs peuvent venir se détendre, en profitant de notre espace extérieur secret. Preuve d'un besoin tangible d'une reconnexion avec la nature, la tendance green dans l'univers de la maison ne cesse de progresser, et ce notamment depuis la période pandémique. Nous avons donc conçu tout le restaurant comme une occasion de se reconnecter avec la nature, en n'utilisant que des matériaux naturels, en apportant la nature à l'intérieur (avec l'utilisation uniquement de vraies plantes) et en redonnant plus de verdure à la ville de Paris, avec le travail sur notre cour et la volonté de "végétaliser" tous les espaces disponibles devant nos emplacements. », commente Alessandra Montrasio, Chief Marketing Officer chez EXKi.

Le nouveau flagship saura ravir les consommateurs à la recherche d'un lieu de restauration alliant design « green » et bien-manger, et leur donnera l'envie d'y rester pour se retrouver autour d'un bon repas en profitant d'une expérience de dégustation au plus près de la nature. L'éclairage, la musique et la dimension olfactive ont été également étudiés pour offrir une expérience multisensorielle permettant de se reconnecter à soi-même.

Tous les visuels HD sont disponibles via ce [lien](#).

**Informations pratiques :**

- Adresse : 8 Avenue Kléber, 75016 Paris.
- Horaires : 8:00 – 17:00 du lundi au vendredi

**À propos**

Créé en 1999, EXKi propose une restauration rapide de qualité axée sur des produits naturels. Devenue entreprise à mission en 2022, le groupe belge compte aujourd'hui 79 restaurants, dont 33 en France. La chaîne propose une approche omnicanale et une restauration engagée, en phase avec son temps et avec les nouveaux besoins de ses consommateurs. Sa cuisine durable, inspirée du végétal, dévoile un large choix de plats vegan, végétariens, sans lactose et sans gluten, avec des produits labellisés bio et locaux. Le développement durable fait par ailleurs partie de l'ADN d'EXKi, avec de nombreux produits issus du commerce équitable, un aménagement éco-conçu des points de vente et une réduction de 83% de plastique au sein de ses restaurants, en faveur de matériaux recyclés et / ou recyclables.