the salad project

Communiqué de presse — Novembre 2026

Functional Bowls : The Salad Project met le bien-être à la carte

Focus, Energy, Fibre, Performance et Protein : dès le 10 novembre, The Salad Project dévoile simultanément à Paris et à Londres une nouvelle génération de bowls, imaginés pour répondre aux différents besoins du quotidien.

Moins de deux mois après l'ouverture de sa première adresse française au cœur du Sentier, The Salad Project poursuit son ambition : réinventer la restauration rapide sans compromis sur le goût, la qualité ou la nutrition. Avec les Functional Bowls, l'enseigne londonienne présente six recettes articulées autour de cinq fonctions.



Pensée pour s'adapter aux envies et aux modes de vie de chacun, cette nouvelle gamme invite à choisir son déjeuner autrement. Après une séance de sport, entre deux rendez-vous ou à l'occasion d'une pause bien méritée, chaque bowl trouve sa place dans la journée.

Le goût comme point de départ

Six recettes, cinq fonctions : Focus, pour garder les idées claires ; Energy, pour retrouver de l'élan ; Fibre, pour miser sur l'équilibre et la satiété ; Performance, pour une journée à cent à l'heure ; et Protein, pour accompagner l'effort et la récupération. Cinq façons de choisir son bowl selon les besoins du moment.



Loin des codes parfois austères de la nutrition, les Functional Bowls mettent à l'honneur des ingrédients sélectionnés avec soin, des recettes travaillées et des associations originales. Ici, l'équilibre ne se fait jamais au détriment de la gourmandise.

Au menu, du saumon rôti, du poulet aux épices shawarma, du riz rouge de Camargue, des légumes croquants, du houmous green goddess ou encore des noix de cajou façon katsu. Des compositions qui jouent sur les contrastes, entre fraîcheur, épices et textures, pour faire de chaque bowl un véritable repas.

De Londres à Paris : une même vision

Nés à Londres et adaptés aux goûts du public parisien, les Functional Bowls illustrent une nouvelle étape dans l'évolution de The Salad Project. Entre recettes revisitées et créations inédites, la marque continue de faire évoluer les codes de la restauration rapide, en accordant une attention particulière à la qualité des ingrédients et au travail des recettes.

Aux côtés de cette nouvelle gamme, les salades signatures et les compositions sur mesure restent des incontournables de la carte. Une manière de continuer à faire bouger les lignes du déjeuner, en donnant à la salade toute la place qu'elle mérite.