



EXKi POURSUIT SON ANCRAGE LOCAL AVEC LA RÉOUVERTURE DE SON RESTAURANT SAINT-LAZARE ET PRÉSENTE SA NOUVELLE GAMME *FALL IN LOVE*

NOUVEAUX DESIGNS, ECO-CONCEPTION ET VÉGÉTALISATION DES ESPACES
ONT GUIDÉ LA RÉFLEXION DES ÉQUIPES EN CHARGE DE LA RÉNOVATION
DE CE RESTAURANT ICONIQUE DE LA MARQUE



Paris, le 23 octobre • EXKi acteur de référence du bien manger et de la restauration engagée, annonce la réouverture de son restaurant parisien de Saint-Lazare. Complètement rénové et décoré aux nouvelles couleurs de la marque, le restaurant Saint-Lazare accueille ses clients dans une ambiance alliant modernité et nature. La nouvelle identité visuelle de la marque, qui a déjà séduit les clients du flagship Kébler inauguré au mois de juin, a guidé les équipes en charge du design des espaces. Une mise en beauté qui s'inscrit dans la continuité du développement de l'entreprise et dans sa volonté d'être au plus près des besoins des consommateurs.

UNE TRANSFORMATION MAJEURE DE 174 M²

En plein cœur du 9^{ème} arrondissement, une localisation stratégique qui vit au rythme des voyageurs de la gare St. Lazare et des nombreuses entreprises du quartier, le restaurant EXKi Saint-Lazare et ses 174 m² ont été entièrement repensés pour créer un environnement cosy et épuré.

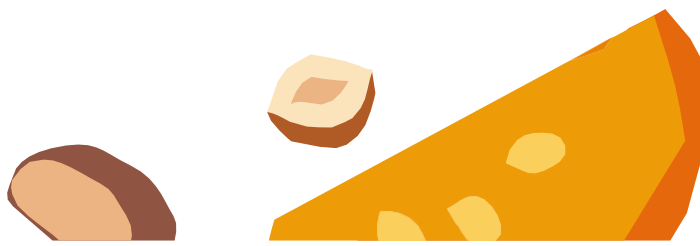
Cette rénovation vise à améliorer l'expérience des clients tout en leur offrant des repas sains et délicieux. À l'image du nouveau concept récemment dévoilé avenue Kleber cette année, EXKi a misé sur une approche haut de gamme, tout en gardant les valeurs de qualité, d'authenticité et de praticité, chères à la marque.

UNE OASIS URBAINE EN FAVEUR DE LA DURABILITÉ

Le nouveau design du restaurant EXKi Saint-Lazare crée une oasis de fraîcheur au cœur de la ville. La végétalisation des espaces contribue à une atmosphère apaisante, permettant aux clients de se détendre dans un cadre naturel en plein milieu de l'agitation urbaine.

L'aménagement s'inscrit également dans une démarche de durabilité, avec l'utilisation de matériaux réutilisés ou encore des tables conçues à partir de marc de café recyclé.

Cette réouverture est une nouvelle étape significative pour EXKi en tant qu'entreprise à mission, soucieuse de l'environnement, renforçant son engagement envers la satisfaction des clients et demeurant fidèle à sa philosophie de restauration saine et équilibrée.



UN NOUVEAU MENU SOUS LE SIGNE DE L'AUTOMNE

À chaque saison, **EXKi** se réinvente avec une offre culinaire inspirée de la période. La toute dernière gamme, « *Fall in Love* », propose des produits frais de saison, ainsi que de nouvelles créations gourmandes et réconfortantes pour se préparer à l'arrivée des températures plus fraîches et recharger les batteries.

Du petit-déjeuner au goûter, **EXKi** offre un large éventail de choix, tant salés que sucrés, pour satisfaire toutes les envies. Les matinaux en quête d'un petit-déjeuner équilibré auront le choix entre le Protein Bowl au saumon, les Cinnamon Rolls, ou encore les Breakfast Bowls garnis de fruits.

Au déjeuner, la gamme s'agrandit avec de nouvelles tartes salées aux saveurs variées. Le coin repas chaud réconforte avec des plats tels que le Gnoc' and Cheese, les tourtes, ainsi que des recettes élaborées et saines comme le fameux Dahl Coco Curry, le Chicken Quinoa, ou encore le Couscous Végétal. Sans oublier les bowls à succès, salades et sandwiches à emporter, agrémentés de nouvelles saveurs pour un repas sur le pouce équilibré. Et pour couronner le tout d'une touche sucrée, la carte des desserts a également été revisitée.

Pour les plus gourmands, **EXKi** propose également une offre spécialement conçue pour le goûter avec des tartes aux fruits de saison, une véritable explosion de saveurs à chaque bouchée.

Et sans oublier les boissons vitaminées ! Des smoothies fraîchement mixés aux thés infusés avec de véritables fruits, en passant par les shots de gingembre ou mocktails, **EXKi** s'engage à offrir une sélection de boissons alliant goût et bien-être.

Pour découvrir la gamme « *Fall in love* » dans son intégralité, rendez-vous [ici](#).

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



INFORMATIONS PRATIQUES

📍 Adresse : 96 Rue Saint-Lazare, 75009 Paris.

🕒 Horaires : 8h30 – 18h30 du lundi au vendredi – samedi 11h30 – 18h30

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.