

# EXKi

## DÉBARQUE À L'AÉROPORT DE MARSEILLE !



OUVERTURE  
**JEUDI 27 JANVIER**

**Des recettes saines et gourmandes, créatives, fraîches et de saison, cuisinées chaque jour avec des produits de qualité et durables : c'est ça, la philosophie EXKi !**

L'enseigne est ravie d'annoncer l'ouverture d'un deuxième restaurant dans la région, en partenariat avec SSP et l'Aéroport de Marseille Provence !

**Dès le 27 janvier prochain, les marseillais et voyageurs qui passeront l'aéroport de Marseille Provence auront la possibilité de découvrir le concept gastronomique belge.**



## **EXKi à MARSEILLE, DEUXIÈME DE LA RÉGION PACA**

**En partenariat avec SSP, l'un des principaux exploitants de points de vente de restauration dans les lieux de transport et de voyage, EXKi ouvre un nouvel établissement au sein de l'aéroport Marseille-Provence le 27 janvier prochain.**

Devant le corner EXKi, 60m<sup>2</sup> de terrasse permettront d'accueillir une soixantaine de personnes pour déguster les plats gourmands et sains de l'enseigne à la carotte.

“ **Nous nous réjouissons de l'arrivée d'EXKi qui vient compléter l'offre de restauration existante en zone publique avec une cuisine saine et durable, qui est une première étape vers la mise en conformité de nos standards de qualité pour le terminal 1 en pleine transformation, et qui s'inscrit parfaitement dans les engagements fixés par l'aéroport Marseille-Provence pour un**

avenir plus vertueux.

**Philippe Bernard**

“ **Nous sommes très fiers de cette nouvelle ouverture qui renforce notre collaboration avec un partenaire comme EXKi, en particulier puisqu'il s'agit du premier restaurant en franchise SSP dans la région.**

Nous sommes impatients de collaborer avec EXKi pour proposer aux passagers de l'aéroport Marseille Provence des recettes saines et

gourmandes imaginées à partir de saison.

**Gérard d'Onofrio**

Président du Directoire de l'aéroport Marseille-Provence

Directeur Général SSP France, Belgique et Luxembourg



“ L’histoire d’EXKi commence en 1999, quand 3 amis, Nicolas, Arnaud et moi-même, passionnés par la bonne cuisine, développent l’idée d’un restaurant rapide de qualité axé sur des produits naturels.

Nous avons ouvert notre première adresse en 2001 à Bruxelles, et depuis... on ne s’arrête plus !

**Aujourd’hui, nous sommes ravis d’ouvrir un nouveau restaurant à Marseille, et ravis de cette confiance renouvelée avec notre partenaire SSP ! ”**

**Frédéric Rouvez**  
Co-fondateur d’EXKi

# EXKi, LE PLAISIR D’UNE CUISINE SAINE ET DURABLE

Depuis le début, EXKi ne se lasse pas de proposer à ses clients des produits cuisinés frais et naturels, à emporter ou à consommer sur place, à tout moment de la journée.

L’offre d’EXKi s’articule autour de produits sains et gourmands, de recettes vraies et créatives à la fois, élaborées majoritairement à partir de légumes de saison, frais et bio dès que possible.

EXKi, c’est aussi un service rapide et des restaurants qui offrent une atmosphère décontractée et chaleureuse, une décoration soignée et végétale...

Un vrai moment de détente pour se restaurer où spontanéité et convivialité définissent l’ADN des restaurants EXKi.



petit-déjeuner



déjeuner



goûter



soir



**DES  
RECETTES  
DE SAISON**



Des recettes  
**VEGE, VEGAN,**  
sans lactose,  
sans gluten...  
il y en a pour  
tous les goûts !

**2**

**LIVRES EXKi**

De recettes durables,  
signés par nos chefs



**DES  
PRODUCTEURS  
LOCAUX**

des produits locaux :  
riz de Camargue,  
fraises de Carpentras,  
pains de la région...

**PACKAGINGS  
RÉUTILISABLES**

EXKi proposés  
à la vente



Nos cafés,  
chocolats,  
et sucre sont

**FAIRTRADE**



**EXKi**

# QUALITÉ ET SAISONNALITÉ : LES MAÎTRES-MOTS D'EXKi

LES SOUPES ET PURÉES

**aceau**  
P t  
**réconfor**

Pour se réchauffer le corps et l'esprit !

(Re)découvrez nos soupes et purées  
revisitées pour faire le plein de  
réconfort ! **Inspirées de saveurs  
d'antan et composées de légumes  
de saison**, elles vont booster  
votre moral et votre corps pour  
braver l'hiver en douceur.



# Chez EXKi, le pain EST BIO et les sandwichs sont produits chaque jour en restaurant !

Les aficionados de sandwichs seront heureux de croquer dans le pain de Belledonne. Ce dernier est fabriqué en Provence à Signes par un paysan-meunier des Hautes-Alpes, et un moulin des Bouches-du-Rhône.

## LE JEAN

À base de baguette bio, jambon cuit artisanal sans nitrite ajouté et de beurre bio, le Jean est un classique oui, mais version EXKi !



Découvrez aussi de jolis **petits pains bio au curcuma inspirés des "pistolets belges"** avec un bonus santé grâce au curcuma incorporé à leur pâte...

## Et pour une pause sucrée rafraîchissante...

Des fruits frais, du thé bio, des aromates et quelques glaçons...

Les **FRUIT&TEA** et les **GREEN SMOOTHIE** d'EXKi feront votre bonheur.

C'est sitôt mixé, sitôt savouré !



Fruit&Tea

Green Smoothie

**L'équipe EXKi vous attend avec impatience dans son nouveau restaurant de Marseille pour découvrir toutes ces belles recettes !**



EXKi.com

suivez-nous



contact presse

**REVOLUTIONR**  
PRESSE • DIGITAL • EVENTS