

LANCEMENT - Tortilla débarque en France?et veut instaurer la "burrito culture"?!

Après le rachat en 2024 de Fresh Burritos, **Tortilla**, spécialiste du burrito, annonce **officiellement son arrivée en France?! L'enseigne entend bien réveiller les papilles de l'Hexagone avec son offre tout droit venu de Californie ? : des burritos, tacos et quesadillas ultra-frais, personnalisables et servis dans une ambiance conviviale.**

La "burrito culture" : un vent californien qui souffle sur la street food française

Japonais, libanais, italien, thaïlandais, américain... Si les Français raffolent des saveurs venues d'ailleurs, **le burrito reste encore une curiosité ? : seuls 30% en connaissent vraiment le concept, 33% ne savent pas ce que c'est, et 49% ne l'ont goûté qu'une fois, par curiosité.** (1)

Né dans les cuisines mexicaines et réinventé sur la côte Ouest des États-Unis, le burrito californien se distingue par sa générosité et sa praticité. Il se compose d'une grande **tortilla de blé garnie à la demande d'ingrédients ultra-frais? : riz, haricots, viandes grillées, légumes, sauces...** le tout roulé à la perfection. **Parfois confondu à tort avec le "French tacos",** le burrito, né dans le Mission District de San Francisco, s'inscrit dans une toute autre tradition culinaire. Bien loin des recettes lourdes et saturées en gras, **il se distingue par sa fraîcheur, son authenticité et son équilibre nutritionnel.** Ce burrito californien, encore méconnu du grand public, a tout le potentiel pour s'imposer durablement dans les habitudes alimentaires des Français.

Dans ce paysage principalement dominé par les géants du burger ou du poulet frit, **les consommateurs, et notamment la Gen Z, expriment une vraie envie d'options saines plus personnalisables, variées et équilibrées... pour le plaisir des papilles !**

Tortilla veut faire souffler un vent nouveau sur la street food en France !



Tortilla?: fraîcheur, fun et burritos à la demande !

Plus qu'une carte, Tortilla offre un terrain de jeu culinaire : fraîcheur garantie, préparation à la minute et liberté totale de composer son burrito ou son bowl parmi des milliers de combinaisons.

Pour garantir cette promesse partout en France, l'enseigne s'appuie depuis février 2025 sur **sa Cuisine centrale installée à Lille**, qui fournit chaque restaurant en produits frais préparés avec soin, favorisant une production locale et homogène.

?Tortilla, c'est une cuisine espiègle et décomplexée?: on y mange avec les doigts, entre amis, sans se prendre la tête. Une expérience joyeuse et colorée qui invite à lâcher prise et à savourer le burrito... avec le sourire? !?

Cap sur la "burrito culture" : fraîcheur, fun et partage à la californienne !

En 2024, Tortilla a frappé fort en rachetant plusieurs emplacements détenus par Fresh Burritos pour y implanter, de zéro, sa propre vision du burrito. Chaque site est vidé, repensé et recréé pour offrir l'expérience Tortilla, avec un design contemporain, une carte fraîche et une qualité irréprochable. L'objectif est clair : **faire du burrito une nouvelle habitude de consommation en France et positionner Tortilla comme un acteur clé de la restauration.** Première étape? : **l'ouverture de son tout premier restaurant le 9 juin dernier à Strasbourg.** Depuis, Tortilla a déjà posé ses valises à Belle Épine, Val d'Europe et Lille. Cette dynamique se poursuit avec de nouvelles adresses attendues à Bercy Village, dans plusieurs emplacements de la région parisienne, puis partout en France.



"Avec Tortilla, on veut que le burrito devienne un réflexe pour les Français. Un choix simple, frais et qui colle à toutes les envies. C'est rapide, personnalisable, et surtout, ça fait du bien : une pause colorée, un moment cool à partager, un shoot de soleil dans la journée.?"

Florian Thomasse, Directeur Marketing France

À propos :

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. Arrivée en France suite au rachat de Fresh Burritos en 2024, Tortilla a ouvert en juin 2025 son premier restaurant à Strasbourg, et vise une dizaine d'établissements dans l'Hexagone d'ici fin 2025, avec l'ambition d'y installer durablement la "burrito culture".

Pour en savoir plus : www.fr.tortilla.co