



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

EXKi inaugure Avenue de France son premier restaurant nouvelle génération en France

EXKi ouvre Avenue de France, dans le 13^e arrondissement de Paris, le premier restaurant français à déployer son nouveau concept : une offre entièrement repensée autour de la préparation à la minute, une nouvelle identité visuelle et un espace conçu avec des matériaux naturels, dont l'aménagement a été confié au studio IMAGINA, le studio de création de Céline Chung (Bao Family) en charge de l'identité architecturale et du rebranding de la marque.

Un concept repensé autour d'une offre naturelle, de qualité et accessible

Le restaurant de l'Avenue de France inaugure en France la nouvelle génération de points de vente EXKi, déjà déployée à Bruxelles. Les sandwiches sont préparés à la minute devant le client, sur des pains artisanaux (bagel, focaccia, tartine). Les gaufres liégeoises sont cuites à la minute. L'offre de boissons s'enrichit de nouveautés au matcha et d'un service café offrant une expérience barista tout au long de la journée. Les recettes incontournables de la marque (soupes, plats chauds, tartes sucrées et salées) restent au cœur de la carte.

L'ensemble des recettes est élaboré sans additifs, avec 20 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et une part importante de produits locaux. Le renouvellement de la carte prolonge l'exigence historique de la marque sur l'origine et la qualité des produits. Les recettes sont ajustées en continu, au gré des saisons et des retours des clients, dans une logique d'ouverture assumée aux influences et aux cuisines du monde.

L'enseigne introduit par ailleurs une nouvelle formule à 8,90 euros, composée d'un sandwich de baguette accompagné, au choix, d'une petite salade, d'une soupe ou d'un dessert. Elle complète une carte conçue pour s'adapter à différents budgets.

Un lieu conçu pour incarner cette nouvelle offre

Pour l'aménagement du restaurant, EXKi a fait appel au studio IMAGINA fondé par Céline Chung, cofondatrice de Bao Family. Matériaux naturels, structures en bois, présentation plus lisible des produits, parcours fluidifié par des modules de commande : l'espace traduit dans son architecture ce que la marque dit de sa cuisine. Cette collaboration marque la volonté d'EXKi de se confronter à un regard extérieur, issu de la scène food parisienne.

Une ouverture qui s'inscrit dans une dynamique de croissance

Cette ouverture intervient alors qu'EXKi a retrouvé l'équilibre financier en 2025. Le chiffre d'affaires du groupe atteint 127 millions d'euros, en progression de 10 %, et son actionnaire, le fonds Iris Belgium, a investi 15 millions d'euros dans la transformation de l'enseigne.

Le mouvement est déjà engagé à Paris : le restaurant de la rue de Bercy, lui aussi entièrement transformé, rouvre ses portes cette même semaine. De nouvelles adresses parisiennes ouvriront très prochainement.

La France constitue un marché prioritaire de ce développement. Implantée dans les gares et les aéroports, l'enseigne entend désormais renforcer sa présence en centre-ville, en s'appuyant sur la franchise comme principal moteur de croissance.

Aurore Hanskens, Directrice marketing d'EXKi, déclare :

« Nous sommes très fiers de ce restaurant Avenue de France, qui incarne pleinement le nouvel EXKi et réaffirme ce qui fait notre singularité : une manière bien à nous de proposer une alimentation naturelle, fraîche et accessible, pensée pour les rythmes de la ville. Il marque aussi le point de départ d'une ambition claire : déployer ce nouveau concept en France et faire à nouveau d'EXKi une référence du bien manger en ville. Nous restons fidèles à ce qui fait notre identité depuis l'origine, tout en nous réinventant pour répondre aux attentes d'aujourd'hui. »

Gerum Dujardin, Chef EXKi, déclare :

« Une bonne recette commence toujours par un bon produit - et par l'honnêteté de ce qu'on met dedans. Travailler sans additifs, ce n'est pas une contrainte, c'est une discipline : elle oblige à aller chercher le goût dans les produits eux-mêmes, dans les épices, dans les cuissons. C'est ce que nous faisons ici, et c'est ce que nous voulons faire goûter à nos clients. »

Céline Chung, fondatrice du studio IMAGINA et cofondatrice de Bao Family, déclare :

« Notre ambition n'était pas de réinventer EXKi, mais de révéler toute la force de cette marque iconique. Nous avons traduit son identité dans une architecture contemporaine et chaleureuse, fondée sur des formes simples, des volumes lisibles et des matériaux naturels. Cette ouverture parisienne incarne notre conviction : pensée dans sa globalité, la marque devient une expérience. »

À PROPOS D'EXKI

Fondée en 1999 à Bruxelles par trois amis passionnés de cuisine, EXKi est l'enseigne pionnière de la restauration rapide saine en Europe. Elle propose une cuisine élaborée à partir de produits frais et naturels, sans additifs. Le réseau compte 70 restaurants dans cinq pays — Belgique, France, Pays-Bas, Luxembourg et Italie. En 2025, EXKi a renoué avec la rentabilité et réalisé un chiffre d'affaires de 127 millions d'euros, en progression de 10 %. L'enseigne se développe en propre et en franchise.

www.exki.com

À PROPOS DU STUDIO IMAGINA FONDÉ PAR CELINE CHUNG

Cofondatrice de Bao Family, Céline Chung a créé le studio IMAGINA : un studio de création qui conçoit des lieux de restauration alliant identité culinaire et expérience client. Le restaurant EXKi de l'Avenue de France est la première collaboration entre le studio et l'enseigne.
