



Danny Khezzar et Taster lancent la marque de street food Sheesh en France

Communiqué de presse - Paris le 03 avril 2026

Taster s'associe au chef étoilé et finaliste de Top Chef [Danny Khezzar](#) pour développer la marque de street food "Sheesh".

Sheesh proposera une carte complète de sandwiches créatifs et généreux, accessibles à tous. Dans un premier temps, l'offre s'articulera autour du sando, ce célèbre sandwich brioché japonais à base de poulet frit, revisité à la sauce française. À terme, Sheesh entend déployer une gamme complète de sandwiches inspirés de l'univers créatif de Danny Khezzar.

Le premier restaurant français ouvrira à Paris, au 91 rue Réaumur dans le 2ème arrondissement de Paris, à l'automne 2026, avant un déploiement progressif dans l'Hexagone.

Sheesh sera ainsi la septième marque opérée par Taster, qui développe des marques de restauration en collaboration avec des créateurs de premier plan, puis les déploie via un réseau de licenciés et de franchisés en France, Belgique, Luxembourg et au Royaume-Uni.

Une rencontre entre créativité culinaire et excellence opérationnelle.

Chef du restaurant étoilé Bayview, reconnu chef de l'année 2026 par La Liste et finaliste emblématique de Top Chef en 2023, Danny Khezzar souhaite rendre accessible à tous sa vision moderne et gourmande de la cuisine, avec des produits et savoir-faire français.

Pour concrétiser ce projet ambitieux et toucher un large public rapidement, le chef a choisi de le faire avec Taster :

« Je suis un grand fan de sandwiches et je voulais que Sheesh soit une marque iconique et accessible au plus grand nombre. Pour cela, il fallait relever un défi de taille : pouvoir passer rapidement la marque à échelle. » explique Danny Khezzar qui poursuit "C'est pourquoi le faire avec Taster était une évidence. Lancer une marque food ne se résume pas à créer de bonnes recettes. Il faut aussi assurer une logistique fiable, un réseau de cuisines performantes, et des relations solides avec les principales plateformes de livraison. C'est exactement ce que Taster sait faire, avec une qualité d'exécution unique.»

Taster, le partenaire des créateurs food.

Avec Sheesh, Taster continue de démontrer sa capacité à attirer les meilleurs créateurs et chefs qui veulent développer d'ambitieuses marques food. Après le succès de [Pepe Chicken](#) avec [FastGoodCuisine](#), [Starsmash](#) avec [Amixem](#), mais aussi [Spud Bros Express](#) en Angleterre avec les

[Spud Bros](#), la scale-up va déployer et opérer Sheesh pour offrir aux consommateurs une expérience de haute qualité et aux partenaires restaurateurs un modèle rentable et efficace.

« Nous sommes fiers de nous associer à Danny Khezzar pour créer une marque de street food premium et accessible. Danny est un chef innovant qui combine l'énergie et la vision de l'entrepreneur, la créativité de l'artiste et le souci du détail du chef étoilé. Ce partenariat illustre notre mission : réinventer l'industrie de la restauration rapide », ajoute Bertrand Peyrat, CEO de Taster qui poursuit "Toutes les équipes de Taster se réveillent chaque matin pour permettre aux chefs et créateurs de se concentrer sur la création, pendant que nous assurons le reste ; et nous sommes fiers de cela."

A propos de Danny Khezzar.

Chef du restaurant étoilé Bayview à Genève, Danny Khezzar s'est fait connaître du grand public lors de Top Chef 2023, où son parcours et son style ont marqué les esprits. Issu d'un parcours exigeant dans de grandes maisons notamment au Ritz puis avec Pierre Gagnaire, il incarne une nouvelle génération de chefs, mêlant créativité, exigence et envie de rendre la cuisine inspirée accessible à tous. En plus de sa carrière de chef, il est aussi présent dans plusieurs émissions culinaires et partage son univers sur les réseaux sociaux.

A propos de Taster.

Taster réinvente la restauration rapide du 21^e siècle. L'entreprise crée et opère des marques de restauration innovantes, déployées à travers un réseau croissant de partenaires franchisés et licenciés en France, en Belgique, au Luxembourg et au Royaume-Uni.

Sa mission : transformer l'expérience du fast-food en alliant créativité culinaire, qualité des produits et excellence opérationnelle. Pour y parvenir, Taster s'appuie sur trois piliers forts :

- Des marques iconiques, co-crées avec les talents qui façonnent la culture food d'aujourd'hui : chefs reconnus, créateurs de contenu et partenaires inspirants. Taster donne ainsi vie à des concepts uniques : Pepe Chicken avec FastGoodCuisine, Starsmash avec Amixem, ou encore Spud Bros Express avec les Spud Bros - sans oublier des collaborations comme avec le pionnier des protéines alternatives La Vie.
- Un réseau de Stores nouvelle génération : des espaces dédiés à la vente à emporter et à la livraison, opérés par des partenaires franchisés ou licenciés, qui permettent à Taster de déployer rapidement des marques fortes au plus près des consommateurs.
- Une exigence absolue sur la qualité : chaque marque Taster repose sur des recettes conçues à partir d'ingrédients d'origine française, en valorisant les filières régionales : poulet breton pour Pepe Chicken, bœuf du Limousin pour Starsmash, sauces françaises, alternatives végétales La Vie ou HappyVore, les pommes de terres et le fromage de Spud Bros Express provient du Lancashire...

