

# DOSSIER DE PRESSE

*zinqué*

OUVERTURE PARIS – AVRIL 2025



VENICE – WEST HOLLYWOOD – NEWPORT – DTLA – SCOTTSDALE – CENTURY CITY – MALIBU – WESTLAKE – MASSILIA

# sommaire.

## LE CONCEPT.

p.3 De la West Coast à Paris

## L'ADRESSE.

p.4 Un lieu chargé d'histoire

## LE DESIGN.

p.5 Brut mais chaleureux,  
minimaliste mais vivant

## À LA CARTE.

p.8 Du matin jusqu'au soir & côté boisson

## ZOOM SUR...

p.10 Le Chef Diogo Veladas

## À PROPOS.

p.11 Meet Emmanuel Dossetti

## INFOS PRATIQUES.



# concept.

DE LA WEST COAST À PARIS.

Né à Venice Beach, zinqué cultive un esprit libre, stylé et solaire. Son nom évoque le comptoir en zinc — cœur battant des bistrot français — lieu de passage, de rencontre et de spontanéité.

Café latte à l'aube, déjeuner au soleil, verre de vin nature au bar, sessions de boulot, conversations qui s'éternisent... et parfois, la soirée dérape délicieusement.

L'expérience y est simple et plurielle. zinqué, c'est une vibe : cool mais pointue, inclusive, un peu sexy, toujours spontanée. Un lieu où l'on se sent chez soi, à toute heure de la journée.



**zinqué**

# L'adresse.

UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE.

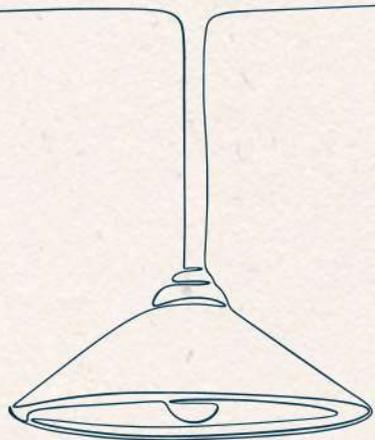


C'est dans l'iconique ancien Café Étienne Marcel, autrefois emblème du groupe Costes, que zinqué installe sa vision singulière.

Au carrefour de la rue Etienne Marcel et la rue Montmartre, zinqué accueille créatifs en session de travail, de jeunes parents en pause, des couples en rendez-vous ou passants curieux.

Au cœur d'un quartier animé, zinqué vit au rythme de ce petit village en plein centre de Paris : doucement le matin, et avec ferveur le soir.

*zinqué*



## le design.

BRUT MAIS CHALEUREUX...

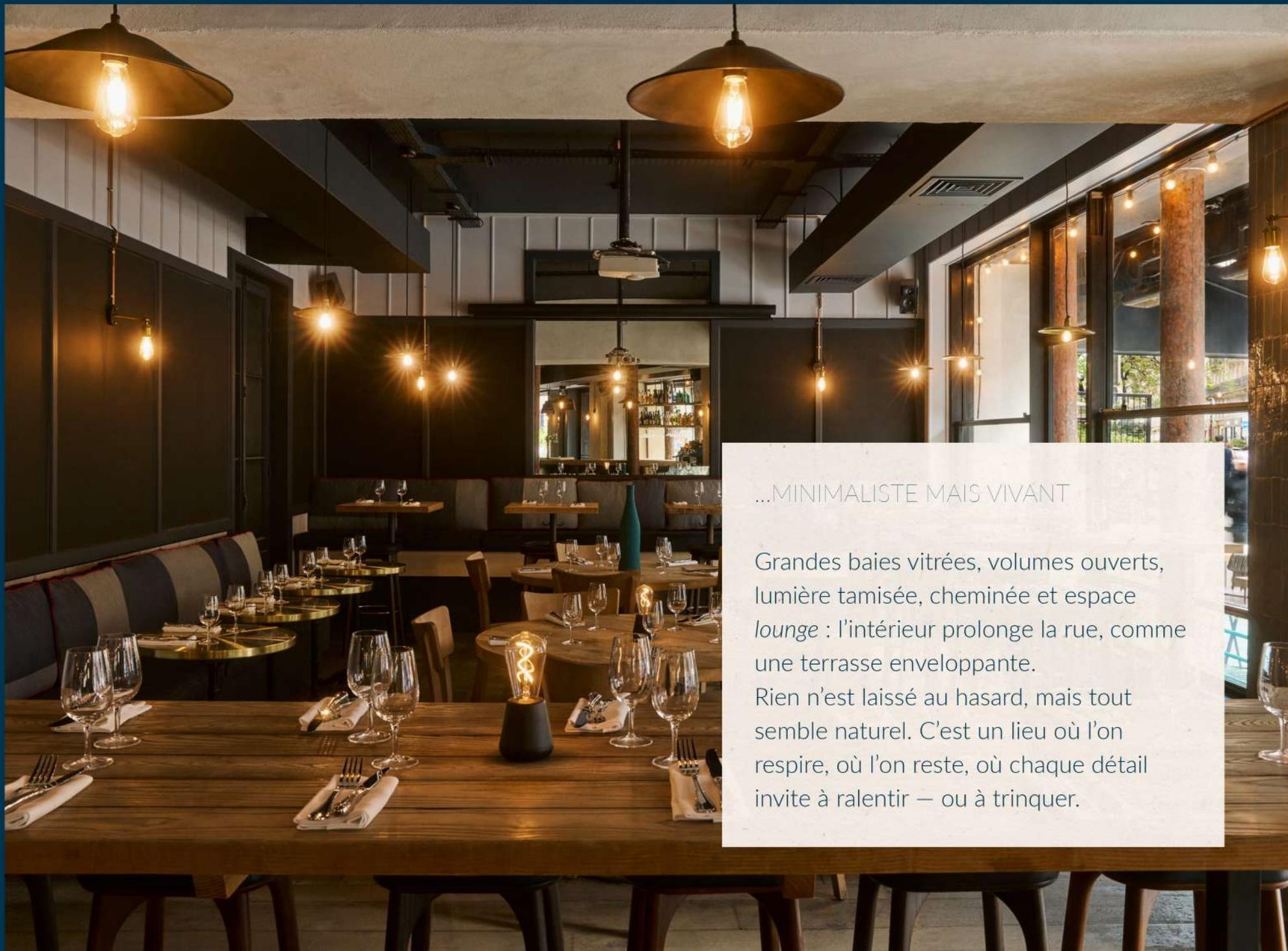
Fini les éternelles terrasses en rotin et tables de bistrot. zinqué c'est un concentré de "French-meets-California good vibes" sur 270m2 de restaurant et 80m2 de terrasse.

Autour de son immense bar central inspiré des zincs parisiens et signature de la maison, les matières dialoguent – bois blond, béton ciré, acier noir, bois brûlé et cuir vieilli.

zinqué







### ...MINIMALISTE MAIS VIVANT

Grandes baies vitrées, volumes ouverts, lumière tamisée, cheminée et espace *lounge* : l'intérieur prolonge la rue, comme une terrasse enveloppante.

Rien n'est laissé au hasard, mais tout semble naturel. C'est un lieu où l'on respire, où l'on reste, où chaque détail invite à ralentir – ou à trinquer.

## à la carte.

DU MATIN JUSQU'AU SOIR

La carte de zinqué reflète l'esprit du lieu : libre, généreuse, spontanée.

Elle mêle inspirations françaises et touches californiennes, sans jamais forcer le trait.

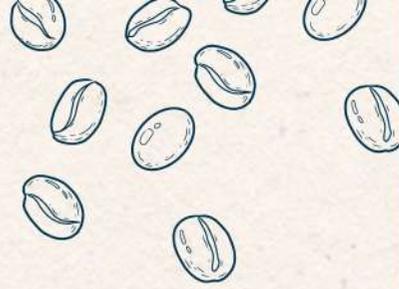
Des assiettes fraîches et précises – **hamachi crudo**, **carpaccio de bœuf façon vitello tonnato**, **tostada d'avocat** – aux plats signatures comme le **chickpea curry** (pour les végétariens please), les **bucatini aux morilles** ou les **short ribs de bœuf** fondants et leur gratin dauphinois. Sans oublier le **bowl best-seller** à composer avec ses protéines préférées.

Chaque recette privilégie le produit (le pain livré tous les matins par les meilleurs de Paris *Ten Belles*, les wraps de *l'As du fallafel*, entre autres...), le goût juste, et une certaine idée de la simplicité raffinée.

À toute heure, on y trouve de quoi grignoter, partager ou s'attarder – avec, en clôture, des **beignets aux pommes dorés à la minute** et sa sauce caramel-chocolat (entre autres), comme une promesse de revenir.



zinqué



## à la carte.

### CÔTÉ BOISSONS

Chez zinqué, les boissons incarnent l'esprit du lieu : créatif, raffiné et profondément ancré dans l'art de vivre à la française.

La carte propose des **cocktails artisanaux originaux** comme *La Française*, mélange frais de vodka, St-Germain et fruit de la passion, ou encore le *Baklava Latte*, emblème du coffee shop, aux notes de miel, fleur d'oranger et cardamome.

**Le café y est une vraie passion**, préparé en mode barista, du flat white au matcha latte, en passant par des créations parfumées comme le *Latte lavande* ou le *London Fog*.

Enfin, la sélection de **vins nature et biodynamiques** met en valeur des producteurs engagés, avec des cuvées vivantes et sincères, à l'image du *Vouvray* de *Catherine et Pierre Breton* ou du *Chablis bio* de *Gueguen*.



**zinqué**

## zoom sur...

LE CHEF EXÉCUTIF, DIOGO VELADAS.

**Diogo Veladas**, originaire de Lisbonne, s'est formé à l'Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, où il s'est brillamment distingué en terminant major de sa promotion en Arts Culinaires, sous la tutelle du chef renommé Nuno Diniz.

Il a affûté son talent au sein de maisons étoilées telles que l'Ocean (Hans Neuner), l'Arpège (Alain Passard) et Manzke à Los Angeles.

Parlant couramment quatre langues, son parcours cosmopolite nourrit une cuisine d'une créativité foisonnante, où les influences du monde se marient avec finesse et audace. Inspiré par les traditions de l'Alentejo, sa région natale et l'arôme singulier de la menthe pouliot, Diogo revisite les saveurs de son terroir avec une touche résolument contemporaine.

zinqué



# à propos.

MEET EMMANUEL DOSSETTI, FONDATEUR DE ZINQUÉ.



Originaire de Marseille, Emmanuel Dossetti s'installe à Venice Beach en 1998 après un MBA et plusieurs start-ups. En 2011, il y ouvre le premier zinqué, un café-bar inspiré des lieux de vie parisiens, où l'on peut travailler, se détendre et se retrouver à toute heure.

Ce lieu de quartier, d'abord axé sur les boissons et tartines au pain Poilâne, séduit rapidement. Le concept évolue, la carte s'élargit, et d'autres adresses suivent : West Hollywood, Newport Beach, Downtown LA, puis Massilia à Santa Monica, hommage à ses racines méditerranéennes.

zinqué s'implante ensuite à San Diego, Scottsdale, Century City et Malibu, avec aussi l'ouverture d'À Côté, une boutique de produits majoritairement français.

Aujourd'hui, Emmanuel continue de cultiver l'art de recevoir, porté par l'envie de créer des lieux chaleureux où l'on savoure pleinement la joie de vivre — et ouvre sa toute première adresse française.

**zinqué**