

Design et
nouveaux
concepts de
restauration
rapide à Paris :
une rupture
des codes de la
« bonne
bouffe »



Hier

Brasseries, restaurants de quartier, bistrot du coin, l'ambiance chaleureuse fait oublier une décoration qui date ou la faute de goût. On vient pour le plat du jour, les « brèves de comptoir »... Des lieux qui font partie du décor de nos rues, de nos quartiers. L'expression d'une restauration traditionnelle qui vit à côté de « fast-food not very good » !



Aujourd' hui

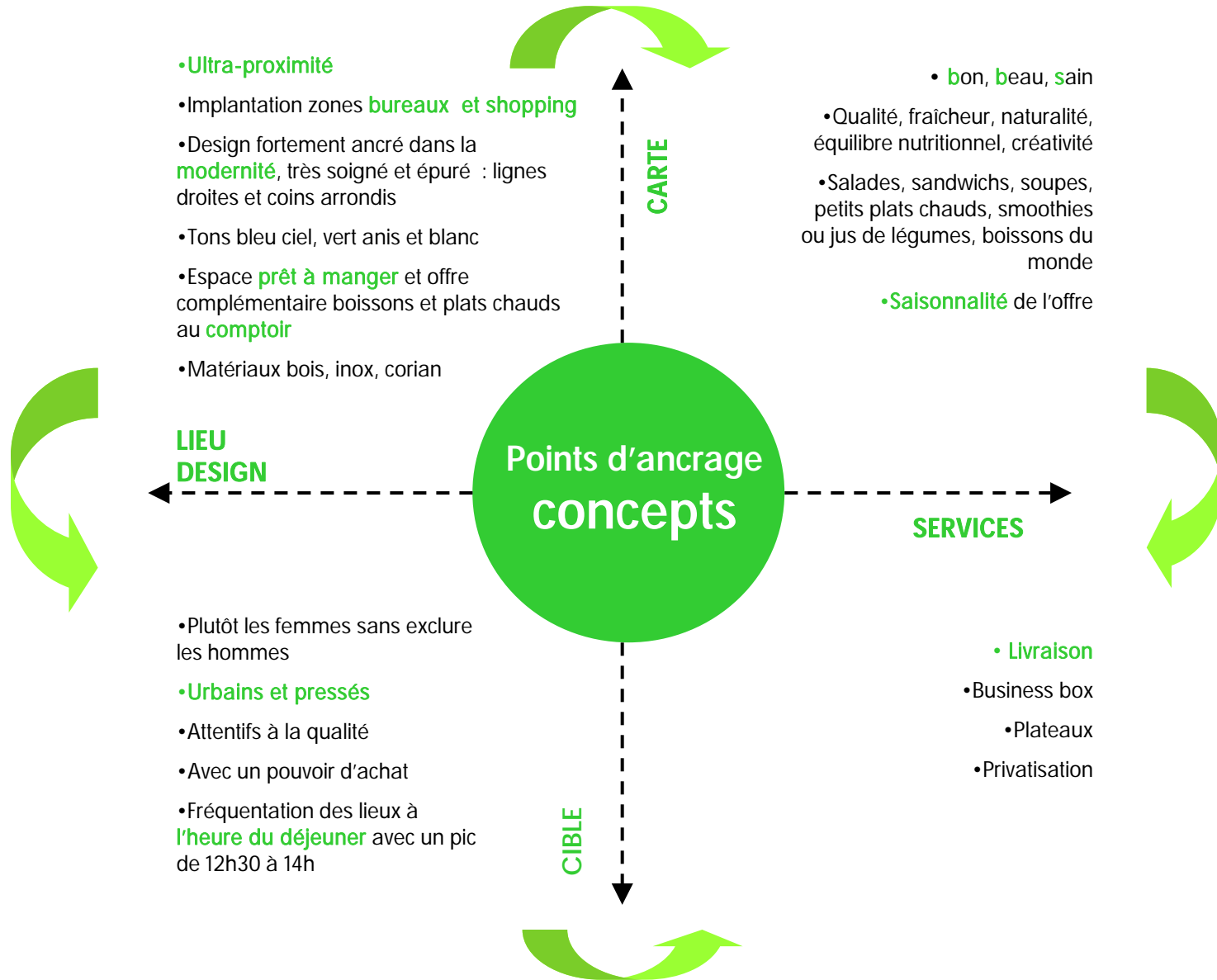
Il y a à Paris, une émergence forte de nouveaux concepts de restauration rapide, salad, soup and juice bars, cantines bio, dans la lignée de Londres ou New-York. C'est bon, beau et frais. Le design joue un rôle majeur de construction de l'identité des lieux et de réassurance sur la qualité.



Concepts

Des nouveaux lieux de restauration ancrés dans la qualité et la naturalité, le goût et l'équilibre nutritionnel, la rapidité et le service, le tout... très design. Lina's a été le précurseur autour d'une offre de sandwiches sur mesure. Cojean a ouvert une nouvelle voie en capitalisant sur des codes très design. Et d'autres concepts ont peu à peu vu le jour dans des quartiers de bureaux et de shopping.





Soup bar

Créée en 1910 à Bourg-en-Bresse, la maison Giraudet n'a de cesse de remettre au goût du jour un véritable savoir-faire autour des quenelles et soupes, marqué par un engagement volontariste dans la qualité et un élan fort de créativité. Giraudet a pignon sur rue avec un réseau de bar à soupes et quenelles. Un concept qui ancre la marque dans la modernité et crée du lien avec sa clientèle.



Soup bar

Les parti-pris architecturaux et graphiques placent le produit au premier plan. Simplicité, modernité, sur mesure, modularité et soin apporté à chaque détail caractérisent le concept. Le choix des matériaux est en phase avec l'univers de la création culinaire : inox, bois, verre. Un concept qui exprime le subtil équilibre de la marque entre tradition produit et modernité du design global.



Salad bar

Salades du Jour, fraîcheur des ingrédients sélectionnés avec soin, respect du rythme des saisons... un concept ancré dans la naturalité. Un grand comptoir laisse le choix de composer sa salade « sur mesure » même si chaque Jour ressemble à un autre Jour...



Salad bar

Univers clair, belle devanture, espace intérieur... un lieu où l'on se sent bien. Le blanc et le vert, l'inox du comptoir et des modules froid, cautionnent l'idée de fraîcheur et de qualité. Un design très épuré au service du produit alors... pas la peine d'en faire toute une salade !



Juice bar

Inspiré des juice bar anglo-saxons, Jamba juice à New-York ou Crush à Londres, Lood propose une offre de jus de fruits, smoothies et soupes fraîches... de quoi faire le plein de vitamines, anti oxydants et micronutriments en un clin d'œil. Originalité des recettes 100% naturelles et ton décalé dans le choix des appellations: remue-méninges, baiser de feu, jeunesse dorée...

LOOD
juice bar®



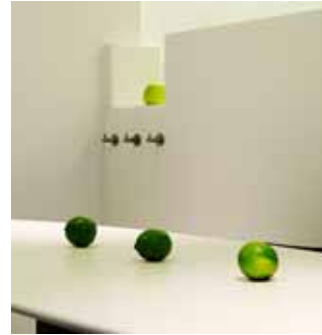
Juice bar

Un lieu baigné de lumière grâce ses grandes baies vitrées, des tons pastels avec une prédominance du vert, un comptoir gorgé de fruits et légumes frais, des lampes qui s'appellent No fruit !... Lood affirme sa personnalité dans un environnement résolument moderne où le végétal prend toute sa place.



Lunch bar

« Au cœur de Paris, C Nature est un lunch bar avec vue sur la ville où passer, rester, respirer, savourer ». Une bulle d'oxygène à l'étage de la boutique Orange place de la Madeleine. Un concept ancré dans la naturalité et le goût des produits simples et vraies.



Lunch bar

Un écriin blanc et vert pomme traduit l'idée de fraîcheur et de naturalité. Les matériaux bruts, le bois, l'ardoise, cassent la logique 100% design.. Il ne manque que la nature à l'état brut et l'odeur de l'herbe coupée pour se dire que le bonheur est vraiment dans le pré !



Home made

Créé par une anglaise vivant entre Paris et Londres, le concept de Naked a la force du design anglo-saxon dans sa simplicité, sa rigueur, sa cohérence globale et la richesse des détails qui nourrissent le tout. Tout est « homemade ». C'est beau, bon et sain.



Home made

Un subtil équilibre entre la modernité des lignes, du mobilier créé sur mesure, du béton brut et la chaleur, l'authenticité du bois ponctuant l'espace au sol, au mur... La lumière est douce, presque naturelle. Et la nature ici, est vivante : un mur végétal habille l'espace. Bravo !



Beautiful sandwich

En juin 1989, Lina's inaugure son premier restaurant à Paris. Lina's est le pionnier des nouveaux concepts de restauration rapide haut de gamme. Le sandwich sur mesure est le point d'ancrage du concept Lina's qui propose aujourd'hui aussi, une offre de « prêt à emporter ».



Beautiful sandwich

Le produit est roi chez Lina's avec une sélection des ingrédients chez des artisans de référence, la fraîcheur des produits livrés chaque matin et le design culinaire. Plaisir des sens dans un cadre agréable : emplacements de qualité, espace, mobilier confortable, expositions de tableaux...



Original

Depuis 2001, Cojean ouvre des voies dans l'univers de la restauration rapide. Parti-pris design forts, offre produit pointue et de qualité, corners bien ciblés... Un concept abouti dans les moindres détails qui s'est inscrit en rupture avec l'univers de la restauration rapide de l'époque. Aujourd'hui, Cojean est un modèle à suivre...



Original

Tons bleu ciel et marron, inox, mobilier aux lignes arrondies et épurées, comptoirs sur mesure, les codes architecturaux sont forts, dans une logique 100% design ou presque... Le dernier né face au Louvre, a un vrai supplément d'âme. Cojean vient de réussir le pari de capitaliser sur ses codes en s'inscrivant dans un décor très 19^{ème}. Un exercice de style très réussi...



Bio, eco

Au delà de la naturalité, certains concepts vont encore plus loin en revendiquant l'origine biologique des produits ou l'engagement dans l'éco-design comme Bio boa, Rose Bakery ou Exki, l'enseigne belge nouvellement présente à Paris. Exki utilise des assiettes en papier recyclé, des bols en résidu de canne à sucre 100% recyclables, des produits d'entretien écologiques à la marque Ecover et distribuent ses invendus à des associations caritatives.



And so on

L'univers de la restauration rapide est investi aussi par d'autres enseignes : Brioche dorée, Pomme de Pain... des boulangeries : Midoré, Paul... des cafés contemporains : Starbucks, Bert's, Columbus café... Les concepts sont plus fédérateurs et moins ancrés dans le 100% design. La cible visée est plus large. La diffusion du concept impose d'être moins segmentant, plus accessible. La rue se colore de tous ces parti-pris d'enseignes.



Et demain...

Hier, les bistrot du coin.
Aujourd'hui, les cafés chics et bons
100% design.

Demain ?

Toujours déco...un peu plus
écodesign... toujours plus bio...
respecter la nature et sa nature...
encore plus de services... chacun
sa recette... pic nic box livrées
chez soi...les « garden party »
seront encore plus hype !



Giraudet

www.giraudet.fr

Jour

www.jour.fr

Lood

www.lood.fr

C nature

www.c-nature.fr

Lina's

www.linascafe.fr

Naked

www.giraudet.fr

Cojean

www.cojean.fr

Exki

www.exki.fr

Rose bakery

46 rue des Martyrs 75009 Paris

Bio boa

3 rue Danièle Casanova 75001 Paris

COEXISTE

Rapport d'étonnement réalisé par Christine Duval