

Restauration rapide : sept nouveaux concepts tendances à découvrir

Obs observatoiredelafranchise.fr/dossier-franchise/restauration-rapide-sept-nouveaux-concepts-tendances-a-decouvrir-1824.htm

Publié par Mélanie Kessous, le 24 juin 2019 | [Franchise restauration](#)

La restauration rapide constitue un secteur particulièrement dynamique sur lequel de nouveaux réseaux voient le jour en permanence. A l'occasion du 10ème Congrès du Snacking, sept jeunes enseignes ont été mises en avant. L'Observatoire de la franchise vous les fait découvrir. Si elles ne développent pas encore en franchise, certaines pourraient y penser rapidement.

Idée de business vegan : Burger Theory, fast-food 100% végétal



Concept de burger gourmet vegan, Burger Theory a vu le jour pour répondre à une demande croissante et une offre extrêmement pauvre. Le concept veut casser les stéréotypes liés à l'alimentation vegan. « *Nous avons pensé un concept de fast-food 100% végétal avec une première ouverture dans le troisième arrondissement de la capitale en septembre 2018. Notre objectif était de dépasser les préjugés que l'on peut avoir sur la nourriture végétarienne en proposant un produit exclusif, gourmand, qualitatif qui plaisent finalement à tous les consommateurs et pas seulement à notre*

cible », explique Julia Couture, co-fondatrice de Burger Theory. Depuis son ouverture, l'enseigne réalise une croissance supérieure à 20% tous les mois avec un excellent retour clientèle. « Notre ambition dans un premier temps, c'est d'étendre nos horaires pour ouvrir midi et soir toute la semaine puis d'ouvrir un second point de vente à Paris sur une surface plus vaste. »

Les alternatives en franchise : **Cooper Branch**

Fish' Tro de Léon : Idée de business sea food



Avec le concept Fish'Tro, le groupe Léon de Bruxelles, célèbre pour ses légendaires moules-frites, a conçu une enseigne dédiée à la street sea food. Les créateurs aiment à dire que c'est un concept de fast-good de la mer. Associant le poisson (fish) et l'esprit convivial du bistro (tro), le réseau propose une restauration rapide de qualité, à consommer sur place ou à emporter, à des prix accessibles. Au menu de cette nouvelle enseigne : Fish and chips, crevettes, crabe, accras de poissons, accompagnés de frites maison servis en salade, en rolls ou tout simplement ! Comme chez Léon, les frites sont faites maison et tous les produits sont préparés sur place. Une première unité pilote a vu le jour à Vélizy, une deuxième implantation devrait voir le jour d'ici la fin de l'année et « ce concept est amené à se développer aussi bien en centre-ville, qu'en centre-commerciaux ou encore dans les zones de flux », précise Laurent Gillard, Président du directoire de Léon de Bruxelles.

Les alternatives en franchise : **Le Club**

Idée tendance : Pokéria, spécialiste du poké bowl



Spécialiste du poké bowl, Pokéria a ouvert un premier établissement au sein du centre commercial Vélizy 2. Né sous l'impulsion d'Adeline Roldao-Martins, l'enseigne propose un produit goûteux, sain et gourmand sublimé par les sauces signatures du réseau. Le premier restaurant sous enseigne a bien démarré en dépassant son prévisionnel. « *Nous avons l'ambition de développer le concept dans d'autres centres commerciaux, gares ou aéroports en France, ou à l'international.* »

Les alternatives en franchise : **Wok to Walk**

Restauration espagnole : 100 Montaditos



Concept de « cervceria española » du groupe espagnol Restalia, qui compte près de 800 établissements dans 15 pays, 100 Montaditos arrive en France par le biais de deux masters franchisés associés Nushin Bikdeli et Laurent Sanchez. Pour tester le concept sur le territoire national, le premier restaurant a vu le jour à Villeurbanne. La spécialité de l'enseigne : des petits pains, dont la recette a été brevetée, farcis avec des ingrédients traditionnels espagnols, simples et de qualité, qui plaisent à toutes les générations et qui offrent une grande variété de recettes. 100 Montaditos sert aussi des tapas, encore une fois réalisés sur place à la demande. 80% des produits viennent d'Espagne, le reste étant acheté sur le territoire national afin de s'adapter à la clientèle. Les restaurants 100 Montaditos sont ouvertes de 8 :00 jusqu'à 00 :00 voire 2 :00 du matin, répondant à tous les moments de la consommation de la journée.

Les alternatives en franchise : **Pita Pit**

Idée dans la restauration asiatique : Picky Spring



Ilona et Matthew Minas ont ouvert leur premier point de vente Picky Spring en février dernier dans le 17ème arrondissement, à Paris. Concept engagé, Picky Spring revisite le rouleau de printemps en version sucrée et en version salée avec une multitude de recettes travaillées avec un chef et une naturopathe et des produits à indice glycémique bas. Dans un premier temps consacré à la livraison, le concept s'est ensuite intéressé au BtoB avec une activité de traiteur avant de passer à la boutique physique, fort de la demande des consommateurs. Le second point de vente devrait voir le jour au mois de septembre et les créateurs du concept désirent ensuite poursuivre le développement de leur enseigne.

Les alternatives en franchise : **Phood**

Business tendance : la Fédération Française de l'Apéritif



Tout a commencé avec la création d'une page Facebook en 2015. Depuis, la Fédération Française de l'Apéritif s'est agrandie. « *La FFA est le premier one stop shop de l'apéritif. Pour créer notre concept, nous sommes partis de deux constats : le premier est que l'apéritif est devenu un instant de consommation, le second c'est qu'il n'existait pas d'endroits où retrouver tous les produits de qualité nécessaires à un véritable apéritif, autres que les super marchés où l'on trouve uniquement des produits de qualité inégale. La FFA rassemble tous ces produits (charcuterie, pain, vin...) dans un même lieu avec 350 produits référencés et 80 artisans producteurs français différents* », explique Quentin Chapuis, co-fondateur de l'enseigne. L'enseigne travaille avec de la vente sur place, à emporter et en livraison, aussi bien pour les particuliers que pour les entreprises, et distribue aussi des produits dérivés comme des tee-shirts fabriqués en France. Aujourd'hui, la page Facebook de la FFA rassemble 125 000 personnes et l'enseigne a ouvert deux points de vente à Paris. Elle a aussi créé ses premiers produits à l'aide de sa communauté. L'ambition du réseau : compter une dizaine de points de vente partout en France et atteindre les 8 millions d'euros de chiffre d'affaires d'ici cinq ans.

Les alternatives en franchise : **BCHEF**

Magnà : idée issue de la street food italienne



Julien Serri, pizzaiolo pendant des années, vice-champion de France de pizza et consultant pour de grandes enseignes, s'est inspiré de la street food napolitaine pour créer son idée de business Magnà, dédié à la pizza pliée et roulée travaillée avec des ingrédients de qualité. « *Nous avons choisi de travailler l'ancêtre de la pizza italienne en apportant de la modernité et en l'adaptant au marché français. Notre idée, c'est aussi que le consommateur puisse obtenir sa pizza en moins de huit minutes.* »