

En 20 ans de gourmandise et d'engagement, EXKi a réconcilié "bien manger" et "take away"

Bien avant la prise de conscience et l'élan collectif pour une alimentation plus vertueuse, EXKi inaugurerait il y a 20 ans des valeurs fortes autour d'un concept visionnaire : proposer une restauration rapide "cuisinée" dans le respect des saisons, des hommes et d'une chaîne alimentaire toute entière plus durable.

Happy Birthday EXKi !



Nicolas, Arnaud et Frédéric

20 ans d'histoire, et la success story continue...

Parce que la convivialité et le bien manger, c'est d'abord une affaire de copains, c'est l'amitié de trois épicuriens qui bouscule les codes de la pause déjeuner en 2001. **Trois amis passionnés de bonne cuisine - Frédéric Rouvez, Nicolas Steisel et Arnaud de Meeûs - se décident à tordre le cou aux travers de la restauration rapide, en déclinant leurs propres valeurs, celle d'une alimentation équilibrée, de saison, anti-gaspi et cuisinée.** Imposant une nouvelle routine dans le paysage du "vite fait, bien fait", un engagement qui sonne comme une évidence : nous sommes ce que nous mangeons.

Objectif ?

Prouver aux plus pressés que la junk food n'est plus une fatalité, inscrire des millions de repas dans une logique plus saine, plus végétale, naturelle et directement inspirée par les saisons. **En créant EXKi, la première enseigne fortement engagée dans le développement et l'alimentation durable**, les voilà premiers d'une longue lignée d'acteurs et de restaurateurs engagés. **Vingt ans après, tous les secteurs sont convaincus : il faut changer sa manière de consommer et notamment dans l'alimentation où elle demeure un enjeu majeur.**

EXKi 
20 ans
JEUNES ET FOUS

20 ans d'engagement, et l'envie d'en faire toujours plus...



Parce que manger, c'est prendre parti et mieux encore, s'impliquer sur différents terrains, EXKi déroule une éthique et un engagement à 360°. Respectant une "charte de bonne conscience" visant à dessiner un cercle vertueux le plus large possible.

Des produits sains dans un corps sain

Puisqu'une cuisine du marché et locavore, c'est d'abord une cuisine de bon sens, garante de fraîcheur, d'une pleine maturité, d'un respect des saisons et du produit en lui-même, EXKi a depuis ses débuts à cœur de

sélectionner avec soin des produits frais, de saison, locaux et bio dès que possible. Aucun conservateur ni aspartame, moins de sucres ajoutés, ... le plaisir et la santé sont intimement liés, EXKi en est convaincu !

C'est pourquoi, un plat sain cuisiné avec passion reste toujours plus savoureux que n'importe quelle mauvaise habitude alimentaire. C'est toute la valeur ajoutée d'EXKi : ses recettes varient aussi souvent que les envies !

**Les jours passent
et les recettes se
renouvellent...**

EXKi 
20 ans
JEUNES & FOUS



Caféiculteur bolivien,
producteur de café
pour EXKi.

Une agriculture respectueuse

Dans une même logique de respect du produit, des saisons et des hommes, EXKi s'intéresse aux artisans qui sont à l'origine d'un changement durable.

Pas de bons produits sans une réflexion sur l'avenir, sans une agriculture raisonnée et un travail de la terre en pleine conscience. Exigeant et solidaire avec la main qui nourrit, EXKi privilégie ainsi les partenaires adoptant une agriculture respectueuse de l'environnement et des consommateurs, et s'engage à son tour à pratiquer une rémunération juste, condition indispensable au respect des conditions de travail.

Et c'est en observant une éthique à tous niveaux qu'EXKi a réussi à développer avec chacun de ses fournisseurs une relation de confiance mutuelle et à insuffler l'ambition commune de faire évoluer l'approche d'une alimentation plus responsable.

Café Fairtrade et bio, thé bio, cabillaud MSC, poulet labellisé... Si 40% des produits EXKi sont aujourd'hui bio et l'ensemble des sélections provient d'élevages responsables.

EXKi 
20 ans
JEUNES & FOUS

Le végétal d'abord !

Légumes, fruits, légumineuses et céréales sont essentiels au bon fonctionnement de notre organisme, et demeurent le meilleur carburant en cas de journée(s) à rallonge, de rythme(s) frénétique(s).

Raison de plus pour multiplier les bonnes raisons d'en manger sans se forcer ni se lasser, avec des recettes variées, originales et 100 % plaisir. Adaptées à chaque moment de la journée, aux petits creux comme aux grandes faims.

En 20 ans, là encore, EXKi a réussi à en faire l'une de ses signatures avec 50% de recettes végétariennes, toujours plus gourmandes pour satisfaire tous les goûts.

Le légume iconique d'EXKi ?

La carotte, pardi !

Pour ses pouvoirs super anti-oxydants, anti-cholestérol et sa rondeur en bouche avec cette note naturellement sucrée qui fait l'unanimité... En plus d'être très peu calorique, c'est l'effet "bonne mine" toute l'année et définitivement le meilleur allié de la peau (nourrissante, régénératrice, réparatrice).



Des chef(fe)s en cuisine

Pas de cuisine sans savoir-faire. Aucun talent sans artisan.

La cuisine, c'est depuis toujours une histoire de partage et de transmission. Alors chez EXKi aussi, c'est la main de l'homme qui nourrit le réconfort et la gourmandise. C'est avec de bons plats qu'on fidélise les plus gastronomes. C'est avec des recettes simples mais mitonnées, goûtées ensemble et dans un esprit d'échange qu'on s'améliore, finit par affiner son identité en cuisine. Par offrir le combo idéal entre équilibre, créativité et originalité.

Passionnés et convaincus que le bien manger passe par la gourmandise, les chef(fe)s EXKi sont devenu(e)s la signature culinaire de la maison et ses meilleurs ambassadeurs.



De gauche à droite :
Isabelle Arpin, Charlotte Collard, Laurent Brebion,
Frank Fol, Isabelle Meirlaen et Ségolène De Ville.

Rien ne se crée, rien ne se perd, tout se transforme

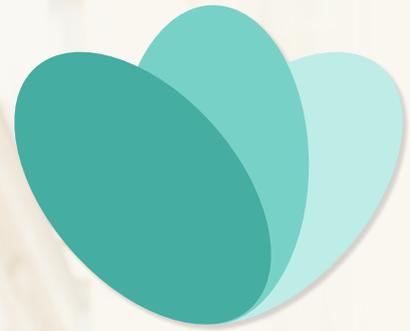
Réduction des emballages plastiques,
utilisation de matériaux recyclés
et/ou recyclables, packagings réutilisables,
recyclage des déchets chaque jour...

**EXKi agit depuis longtemps pour réduire
son impact sur l'environnement.**

En 2020, la maison marque une nouvelle
étape dans sa politique de durabilité et
réduit le plastique de 83% en substituant
les emballages à usage unique par des
emballages plus vertueux.



EXK 
20 ans
JEUNES & FOUS



Too Good To Go

Solidarité et anti-gaspi, les indispensables d'un cercle vertueux



Dans un contexte social fragilisé et parce qu'une économie tournée vers l'avenir se doit de soutenir et multiplier les actions visant une consommation intelligente et plus solidaire, **EXKi a fait le choix d'être partenaire de l'application Too Good To Go et va désormais plus loin... en offrant également ses invendus à des associations locales dans le cadre de la lutte contre le gâchis alimentaire.**

Des actions durables sans cesse questionnées pour faire toujours mieux jour après jour, et une volonté collégiale de rendre la cuisine saine et naturelle accessible au plus grand nombre.

Plus largement, rendre accessibles les bons réflexes alimentaires avec une cuisine équilibrée même dans un contexte "à emporter" et sans renier la contrainte de budget, c'est le cœur de la démarche d'EXKi avec aujourd'hui un ticket moyen au déjeuner de 12 € pour chacun des 18 000 clients quotidiens.



20 ans de croissance, et un avenir radieux...

À la conquête de l'Europe

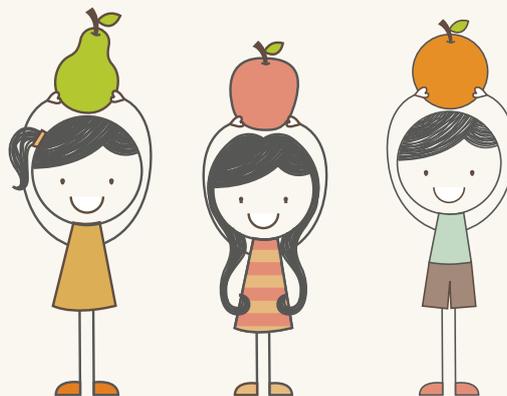
Parce que la gourmandise et l'engagement ne connaissent pas de frontière, après la Belgique, c'est dans toute l'Europe qu'EXKi a l'ambition d'élargir son expertise autour du bien manger. **Luxembourg, Pays Bas, France, Espagne, Italie...**

Ce sont désormais 1300 collaborateurs gourmets qui ont à cœur de fournir 105 restaurants à travers six pays, et ce n'est pas fini...

Démontrant ainsi que le nombre n'est pas l'ennemi du "bon", qu'une success story à grande échelle a justement le pouvoir de montrer l'exemple : **fraîcheur, qualité, durabilité et solidarité sont des valeurs universelles et elles ont plus que jamais de belles perspectives de développement dans les centres villes, aéroports, gares, zones de bureaux, partout où le rythme est soutenu et l'offre "saine et équilibrée" encore trop réduite.**



Une logique innovante et pédagogique



Toujours plus impliqué, EXKi ne saurait se contenter de développer sa recette du succès. Cette entreprise à taille humaine qui a su faire de ses valeurs fortes un véritable atout et prendre part au changement des habitudes alimentaires, en développant par exemple son action pédagogique autour du goût et des légumes, à travers des ateliers dédiés aux plus jeunes dans ses restaurants les mercredis après-midi. En installant des futurs partenariats avec les écoles, afin que l'équilibre alimentaire ne soit plus une option.

Rien de tel que goûter au plaisir de cultiver la terre pour apprendre à

respecter les saisons, les produits, et se laisser convaincre par l'urgence de privilégier les circuits courts...

Soucieux de s'adapter et de répondre aux nouveaux modes de consommation, **EXKi lancera en fin d'année une offre sur-mesure de "box" à cuisiner chez soi pour manger sain et équilibré**, que l'on soit seul ou en famille. L'EXKi box, c'est une quinzaine de thématiques - végétarien, sans gluten, minceur, rapide, familial, etc... qui se déclinent à travers une dizaine de recettes chaque semaine. EXKi Box permet ainsi de commander le nombre de repas souhaités et de retrouver les meilleures recettes EXKi chez soi.



EXK 
20 ans
JEUNES & FOUS

Dans cette même démarche, EXKi ne se contente pas de répondre aux desiderata gourmands de la sphère familiale. L'enseigne à la carotte est convaincue que le bien manger est au cœur du sujet dans une journée de travail. Bien ancré dans son époque, **EXKI lance aussi EXKI Fridge** les frigo

connectés, en libre-service avec le meilleur d'EXKi sain et gourmand.

En 2021, le manque de temps et les contraintes géographiques ne doivent plus être un frein pour conjuguer équilibre et plaisir, seuls garants d'une bonne performance sans renier son bien-être personnel.



EXKI ®

20 ans

JEUNES ET FOUS

suivez-nous

contact presse

Nathalie Woitrin | MY CUP OF TEA, PR specialist
nathalie@mycupoftea.be | GSM : 0477 37 01 47