



com • forward

PORTAIT FIRENZE ZEPROS MAGAZINE *Summer 2025 Issue*

25 313
exemplaires

ACPM
Mise en distribution
certifiée

Zepros SNACK N°75
Été 2025

zePROS

MÉTIER
SNACK
resto.zepros.fr

P.16 FOCUS

Tendances

Le piment aji amarillo, classé à plus de 30 000 unités sur l'échelle de Scoville, saveur de l'année 2025 ? Avec ses notes piquantes, brûlées et fumées, inspirées de la cuisine afro-caribéenne, il incarne l'une des prochaines tendances à retrouver dans nos assiettes. Décryptage avec McCormick, qui publie son Carnet de Saveurs 2025.



POULET FRIT Wingstop prend la Bastille

L'américain Wingstop débarque à Paris opéré par Wing Flavors, masterfranchisé avec les frères Traoré (O'Tacos). Cet acteur compte bien se tailler la part du lion dans l'univers concurrentiel du poulet frit. P.18



DONUT Dunkin' à la conquête de la France

La bataille des donuts aura-t-elle lieu ? Après Krispy Kreme, Dunkin' ouvre ses premiers points de vente en France, avec un concept adapté : café, boissons froides, sandwichs et viennoiseries. Visite guidée avec son DG Jean-Wilfrid Thibault. P.24

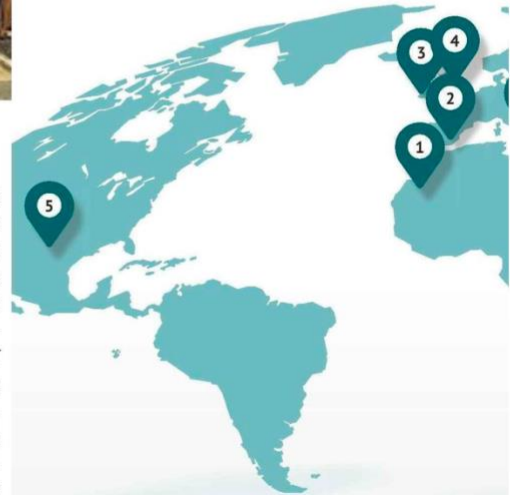
ACTUALITÉS | MONDE



1 MAROC

O'Tacos accélère

Après avoir réussi son développement dans l'Hexagone avec plus de 300 points de vente, mais aussi à l'international avec des implantations au Canada ou en Arabie Saoudite, O'Tacos concentre désormais son développement sur le Maroc (où elle était déjà présente). Afin d'asseoir son déploiement, elle s'appuie sur le masterfranchisé 3T Développement, qui vient de racheter l'enseigne Tacos de Lyon, très implantée localement. Résultat, elle devrait rapidement ouvrir une quinzaine de points de vente dans le Royaume. Après Marrakech ou Casablanca, les villes visées en priorité sont Tanger, Fès, Agadir ou Mohammedia.



2 ESPAGNE • IBIZA

Hell's Kitchen arrive en Europe

Première ouverture de Hell's Kitchen en Europe, le restaurant du célèbre chef Gordon Ramsay s'est associé au palace de luxe The Unexpected Ibiza Hotel du Palladium Hotel Group. Au menu, les noix de Saint-Jacques, risotto au homard et bœuf Wellington seront accompagnés d'exclusivités locales. « Je suis absolument ravi d'implanter Hell's Kitchen à Ibiza pour cette saison estivale », partage Gordon Ramsay. Au total, cet établissement fait partie des 6 bars et restaurants présents dans l'hôtel.



3 IRLANDE • DUBLIN

Deliveroo livre par drone

Après avoir révolutionné la livraison de repas par cycliste il y a dix ans, Deliveroo utilise désormais des drones. Et c'est dans la capitale irlandaise que ça se passe. Une prouesse rendue possible grâce à un partenariat avec l'entreprise Manna Air Delivery. Cette solution promet aux clients de recevoir leur commande en moins de... trois minutes ! Si aucune pollution énergétique n'est émise grâce à son fonctionnement électrique, et ce, à une vitesse de 80 km/h, rien n'est mentionné quant à la nuisance sonore produite. « Là où votre livreur recherche une place de parking, nous vous avons déjà livré », communique l'entreprise.





Le food trip de **bento**

4 ROYAUME-UNI • LONDRES

The Salad Project développe

Le bar à salades nouvelle génération s'impose à coup de design sophistiqué et de communication top stylée. Salad Project compte déjà 7 unités et projette d'en ouvrir 4 cet été. Leur particularité : un décor très XXI^e siècle ultra-épuré dans des couleurs sourdes et naturelles, qui clashent avec un affichage digital coloré et massif. Un passage obligé pour promouvoir les collabs de l'enseigne : après Max La Manna (1,2 million d'abonnés réseaux sociaux) c'est Dishoom, le pourvoyeur d'indian street food sophistiquée qui signe le bowl du moment.



Le food trip de **bento**

5 ÉTATS-UNIS

CosMc's tire le rideau



Lancé fin 2023 sur plusieurs sites aux États-Unis, ce concept imaginé par McDonald's pour capitaliser sur l'engouement des consommateurs pour des boissons toujours plus sophistiquées, a fermé en juin. CosMc's proposait des compositions complexes avec 4 à 6 ingrédients entre sirop, mousse, topping, glace et autres ajouts. Un vrai laboratoire ! Cependant, les dirigeants de la major ont annoncé vouloir ajouter à la carte de McDonald's les boissons jusqu'alors proposées chez CosMc's.

Le food trip de **bento**

6 ITALIE • FLORENCE

Caffè dell'Oro fait peau neuve

En plein cœur de Florence, Caffè dell'Oro opère quelques changements au sein de son bar-restaurant. L'intérieur a été réaménagé et une nouvelle salle à manger avec vue sur le Ponte Vecchio a été dévoilée. Surtout, l'établissement fait évoluer sa carte, plats et cocktails, grâce à l'arrivée de Luca Armellino, nouveau chef exécutif. Si, le matin, le restaurant propose une offre de petit déjeuner, c'est en début de soirée que le bar entre en scène pour créer une ambiance purement italienne.



7 CHINE

La boulangerie s'éclate

Selon Hongcan Big Data, 103 000 boulangeries auraient ouvert en 2024 sur le territoire. Butterful & Creamorous, présente dans les plus beaux ensembles commerciaux de Pékin, est un bon exemple de cette poussée « Boutique Bakery » avec son identité travaillée, ses points de vente luxueux et ses ré-inventions créatives de standards européens : croissant à la crème de yaourt et myrtilles ou version maritozzo fourré à la crème chantilly et ses cruffins à la crème et au miel.



Réalisé en partenariat avec Anne-Claire Paré, créatrice de l'agence Bento, qui analyse depuis 2002 l'univers de la restauration commerciale à travers le monde. Retrouvez son observatoire sur : www.bento.fr et www.bento.fr/blog

bento