

La *dégustation* désigne l'acte d'apprécier un produit, généralement alimentaire, par les sens, en particulier le goût et l'odorat.

Dans un contexte de dématérialisation (par le virtuel) elle s'inscrit dans un imaginaire qui tend à fusionner désir et satisfaction, simplifiant les étapes intermédiaires. Autrefois ancrée dans une expérience physique prolongée, elle s'adapte aujourd'hui à un environnement façonné par l'efficacité et la rapidité du virtuel.



Captures d'écran du compte instagram dirtyveganburger



The best seller. A perfect dirty vegan creation



Vidéos de taster dirty vegan burger
bing.com/videos



HOW TO MAKE A SLUTTY VEGAN BURGER | What my vegan husband eats on Valentine's Day!
50,3K vues · 11 févr. 2019
YouTube · This Infinite Life



dirtyveganburgers_ 🍔 1 MENU POUR 2 OU 4 ACHETÉ = 5 NUGGETS VÉGÉTALES OFFERTES! 🍔

pepechickenbyfgc • Suivre Contacter

73 publications 115 k followers 2 suivi(e)s

Pepe Chicken
Le poulet qui fait pleurer
Poulet Frit by @fastgoodcuisine
Commande via Uber Eats - Deliveroo
www.orderstore.fr/brand/pepe-chicken + 1

Suivi(e) par naphody et Blouageorges

VILLES VOUS WINTER SAUCES SIDES POULET BURGERS

pepechickenbyfgc • Journée mondiale de la Raclette!
Les produits raclette chez Pepe c'est quelque chose 🤤
#raclette #cheese #pepechicken

4 j

pepechickenbyfgc et fastgoodcuisine
Audio d'origine

pepechickenbyfgc • Je goûte la nouveauté Pepe Chicken Belgique, les Crousti Rôsti et

Dis moi en commentaires une bonne raison de manger Pepe gratuitement, je distribue des codes au hasard 🍀

#pepechicken #rosti #chicken #food

8 sem

Pour vous

eugejll Manger pépé chicken pour fêter mon permis 🍷🍷🍷

8 sem 19 J'aime Répondre

Afficher les réponses (6)

valentin_manestl_officiel Arion !! 🍷🍷🍷

8 sem 9 J'aime Répondre

Afficher les réponses (3)

isallette13 Mais ils sont où à BXL ?? 🍷🍷🍷

8 sem 2 J'aime Répondre

7340 J'aime
17 octobre

Hum, une Tuerie !

pepechickenbyfgc • Suivre

pepechickenbyfgc • NOUVEAUTÉS PEPE CHICKEN 🍷🍷
Un nouveau burger au pain bretzel avec tenders, mayo à l'américaine, cheddar, cornichons, salade et sauce secrète Pepe. Et notre burger Hot One en version Wrap : Spicy Tendres, coleslaw, cornichons et Hot Sauce, le tout enroulé dans une tortilla moelleuse.

Lien UberEats et Deliveroo pour commander dans la bio 🍷

#pepechicken #burger #pretzel #spicy #wrap

14 sem

Pour vous

barra_le_fourbe J'aurais adoré le goûter d'ailleurs je l'ai commandé et ma copine aussi. Malheureusement en ouvrant la comande il manquait bien les 2 burgers. Réclamation faite, remboursement de 2€ par Uber Eats. Géniale !! Les 2 articles manquants coûtent 26€ !! tellement déçu probablement la dernière commande pour nous alors qu'on adore.

10 sem 2 J'aime Répondre

edvin_tran 🍷🍷🍷 enfin du hot one 🍷🍷 je vais tester

14 sem Répondre

3266 J'aime

Petites bouchées



meilleures saveurs

pepechickenbyfgc • Suivre
Audio d'origine

pepechickenbyfgc • la solution ultime à tous nos problèmes

6 sem

Pour vous

life_style_lili 🍷🍷🍷

6 sem Répondre

au_drey_ile Le prix est super chère je trouve quand même surtout pour un sandwich et un accompagnement seulement ... alors la qualité du sandwich et la mais par contre l'emballage est pas le même que sur les photos ... enfin dans ma ville en tout cas ... je suis un peu déçu j'avoue !

6 sem 5 J'aime Répondre

houdeyfahamdi Ce soir c'est la première fois que je vais goûter j'ai commandé pretzel burger et menu pepe burger hate de me régaler devant une belle video de Squeezie 🍷🍷🍷

6 sem 3 J'aime Répondre

weston.83k J'aimerais trop goûter 🍷🍷🍷

6 sem 1 J'aime Répondre

therestybelly et pepechickenbyfgc
Stimba • Rover (feat. DTG)

therestybelly toujours à la recherche du meilleur poulet frit de Paris

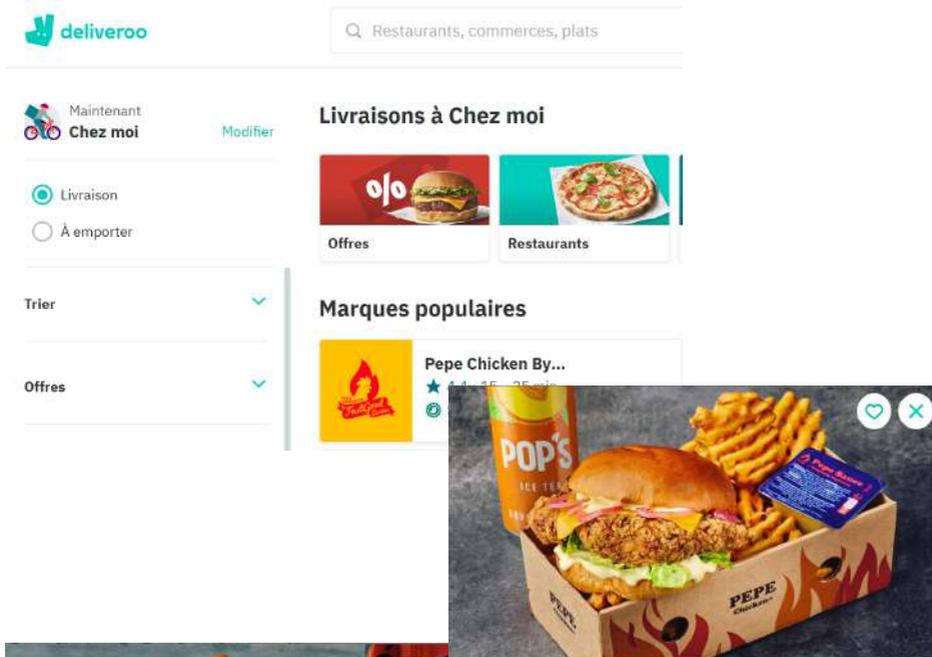
Aujourd'hui on teste @pepechickenbyfgc uniquement en livraison 🍷

Comme d'habitude on teste les adresses que tu nous conseilles pour nous aider à développer notre propre poulet frit.

A la recherche du meilleur poulet frit

1 like

Captures d'écran du compte instagram pepechickenbyfgc



Menu Burger 🍔

Choisis ton burger Pepe préféré, un accompagnement et une sauce.
★ Très bien noté

Menu Pepe Tenders !

Grosse soirée qui s'annonce ?! On gères ça avec nos big



Pepe Tenders 🍗

Fat et chargées, nos 4 pièces de poulet frit XL recouvertes de cornichons sauront faire mouche. Fais toi plaisir, ajoute une sauce au choix.



Série de captures d'écran prises par Chérie Macbeth de deux menus Pepe Chicken

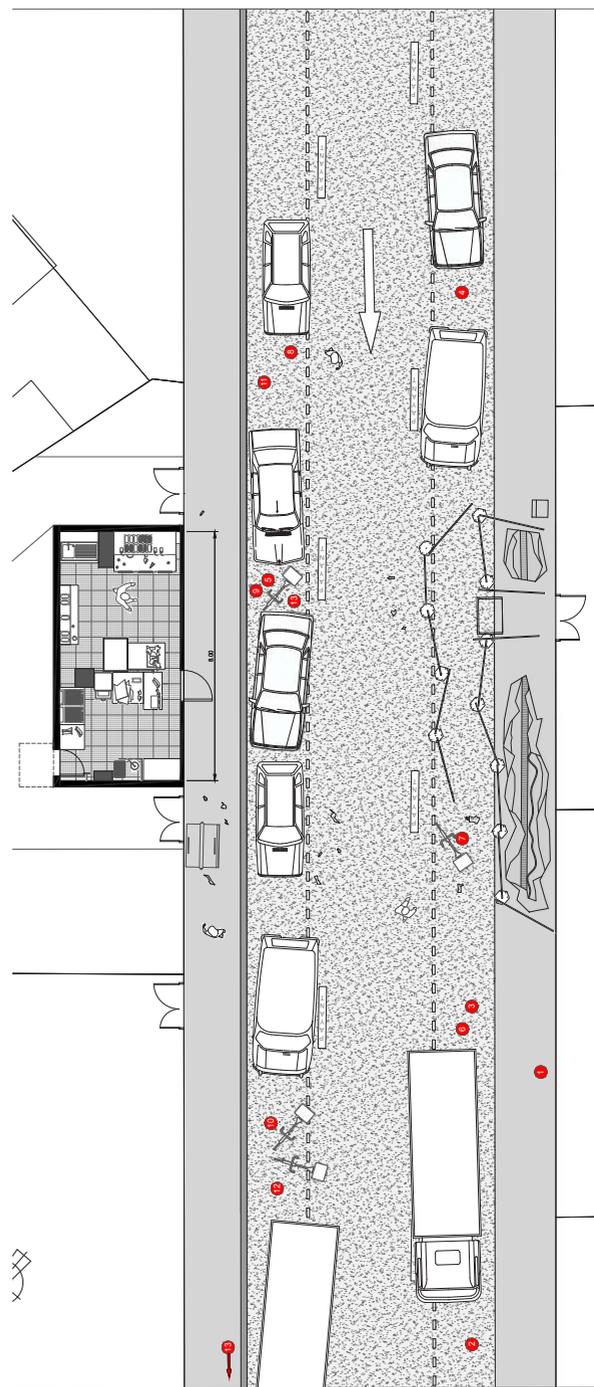
Série de photographies prises par Chérie Macbeth de deux menus Pepe Chicken

La *livraison* en un clic est une pratique commerciale ancrée dans un imaginaire contemporain d'instantanéité, d'immédiateté et d'efficacité absolue sans effort.

Elle élimine les étapes du processus d'achat et projette une vision d'un monde où désir et satisfaction se confondent.

Elle évoque ainsi une réalité où la consommation se dématérialise dans un environnement virtuel commun.

Plan de situation répertoriant la position des moyens de locomotions des livreurs stationnés devant un Taster®.



Facsimile du carnet de notes Chérie Macbeth

IL EST 21 H LORSQUE J'ARRIVE
 PUIS JEURS ALLERS - RETOURS
 TROUVE LA VITRINE ET L'AUTRE
 OBSERVANT L'INTERIEUR DU
 VERRRE OPAQUE DE LA
 EMPLOYÉS. ILS SE CONNAISSENT
 LA VITRINE EST FERMÉE À
 SONT PEU PERCEPTIBLES.

DÉVANT LA VITRINE. JE FAIS
 ENTRE LE TROTTOIR OU' SE
 CÔTÉ DE LA CHAUSSÉE EN
 « TASTER ». DERRIÈRE LE
 VITRINE SE TROUVE TROIS
 ET ÉCHANGENT DES RIRES.
 LA RUE, LEURS ÉCHANGES
 DEUX HOMMES DANS LA FIN
 POSITIONNÉS EN FACE DE
 ET ATTENDENT LEUR

COMMANDE.

QUELQUES SECONDES PLUS
 TARD, UNE EMPLOYÉE QUI
 EST À L'INTÉRIEUR, S'APPROCHE, SE PLACE DEVANT LA
 PORTE ET OUVRE UNE PETITE
 FENÊTRE INTÉGRÉE À CELLE-CI.
 ELLE SORT RAPIDEMENT SA
 TÊTE DE LA FENÊTRE ET
 CRIE « ARRIVEZ », L'UN DES DEUX
 HOMMES QUI PATIENTAIT
 SE RAPPROCHE ALORS
 DE LA PORTE ET RÉCUPÈRE
 SA COMMANDE.

AUTOUR DE NOUS, PLUSIEURS VÉLOS SONT STATIONNÉS.
 ILS SONT LAISSÉS SANS SURVEILLANCE. TROIS LIVREURS
 RÉCUPÈRENT À TOUR DE RÔLE LEURS COMMANDES.
 ILS DÉCIDENT EN SUITE DE RETOURNER SUR L'AUTRE
 CÔTÉ DE LA CROISSÉE APRÈS DE LEURS VÉLOS.
 IL NE RESTE DÉSORMAIS PLUS QUE SEULEMENT DEUX
 VÉLOS LAISSÉS SANS SURVEILLANCE, TOUTS DEUX DE LA MAR-
 QUE ZOOMO. SUR LE TROISIÈME D'EN FACE, DEUX
 AUTRES LIVREURS PATIENTENT ENCORE.
 À 21H10, JE ME DÉCIDE À COMMANDER. JE CHOISIS DEUX
 MENUS : UN « PEPE CHARGER » ACCOMPAGNÉ DE « WAFFLE
 FRIJES » ET UN MENU « PEPE TENDERS » AVEC DES
 « SPICY TENDERS » ET DES « WAFFLE FRIJES » EN AJOUTANT LES
 SAUCES « ORIGINAL PEPE » ET « PEPE HOT SAUCE ». LES BOISSONS
 SONT EN SUPPLÉMENT. JE ME PRESSE POUR ESSAYER DE COMMAN-
 DER, C'EST ASSEZ INCONFORTEBLE. JE MEIS DU TEMPS POUR
 RÉUSSIR À ME CONCENTRER ET PASSER COMMANDE SANS DÉRANGER
 LES PASSANTS. 7 PASSANTS SONT PASSÉS DEVANT LA BÉVANTURE SANS LUI
 ACCORDER UN REGARD. À 21H45 J'AI COMMANDÉ À 21H49 J'AI
 COMMANDE EST PRÊTE. IL AURA FALLU PLUS DE TEMPS POUR COMMANDER QUE PRÉPARER MA COMMANDE.

Facsimile du carnet de notes Chérie Macbeth



TEMPS ATTENTE :
 6m30
MARQUE: Zoomo
Zéro - 160 €/mois
 Le livreur se roule
 une cigarette, il prend
 du temps et jette son
 paquet vide au sol.



TEMPS ATTENTE :
 2m11
MARQUE: Zoomo Zéro
- 160 €/mois
 Le livreur porte un sac
 noir en simili cuir, sans
 marque apparente



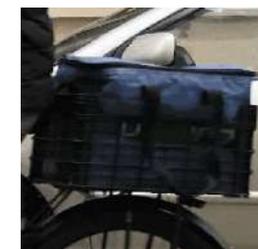
Série de photographies prises par Mael Guerin



TEMPS ATTENTE :
32.22s
MARQUE: Nakamura
Cross S - 1200 euros
Position du stationnement du vélo peu habituelle



TEMPS ATTENTE :
2m16
MARQUE: Hit Way 26
- 529 euros
Le livreur n'attend pas longtemps mais ne récupère pas de commande.



TEMPS ATTENTE :
2m11
MARQUE: Zoomo Zéro
- 160 €/mois
Le livreur porte un sac noir en simili cuir, sans marque apparente



TEMPS ATTENTE : 27s
MARQUE: Zoomo Zéro
- 160 €/mois
Le livreur nous a déjà croisé, nous l'avons vu plusieurs fois, il devient méfiant





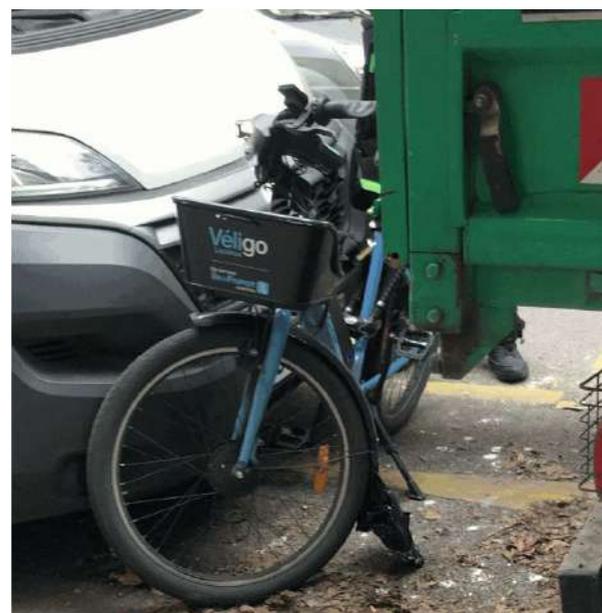
TEMPS ATTENTE :
32.24s
MARQUE: Riverside
Décathlon - 64 euros
par mois
Le livreur porte un
sac ubereats. C'est le
premier qu'on croise à
avoir ça.



TEMPS ATTENTE :
2m30
MARQUE: Zoomo
Zero - 160 euros par
mois



TEMPS ATTENTE :
48.09s
MARQUE: Velyvelo
Radrunner - 80 euros
/mois
Le livreur se roule une
cigarette et fait tomber
son gant.



TEMPS ATTENTE :
1m51
MARQUE: Véligo - 40
euros par mois sous
conditions
Le livreur n'a pas pris
de commande.



TEMPS ATTENTE :
14min46
MARQUE: Piaggio
Liberty S - 1200 euros
Le livreur se protège les mains du froid avec des gants adaptés pour le scooter . Il a attendu de nombreuses minutes et est reparti sans commande.



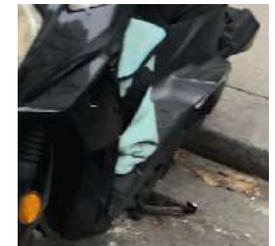
TEMPS ATTENTE :
24.45s
MARQUE: Piaggio
Liberty S (location: scootlib - 130 euros/ mois)



TEMPS ATTENTE :
1m30
MARQUE: Inconnue



TEMPS ATTENTE :
3m20
MARQUE: Sym Orbit
3 - 1800 euros



Série de photographies prises par Mael Guerin

Série de photographies prises par Mael Guerin



Roulez avec Deliveroo
Livrez où et quand vous voulez

[View in English](#)

[S'inscrire](#)

Conditions pour s'inscrire

- ✔ Détenir un scooter ou vélo (y compris électrique) + permis et assurance
- ✔ Détenir un équipement de sécurité (exemple : casque)
- ✔ Détenir un smartphone avec iOS 13.6/Android 6.0 ou versions ultérieures
- ✔ Être enregistré en tant que travailleur indépendant en France
- ✔ Être âgé de 18 ans et plus

[News](#) [Support](#) [Roule avec Deliveroo](#) [Avantages](#)

Vérifie ton identité et sécurise ton compte en un selfie

26 Juin, 2023 • Infos riders

On se met en route, Elise ?

[Changer de zone](#)

[Passer en ligne](#)

Vérifiez votre identité pour passer en ligne [>](#)

Dans quelle ville souhaitez-vous rouler ?

[Suivant](#)

Série de captures d'écran de Deliveroo pour livreurs

La *street food*, ou cuisine de rue, se définit comme une catégorie de restauration rapide proposant des plats et des boissons prêts à être consommés immédiatement, vendus dans des lieux publics comme les rues ou les marchés.

La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine.



Selon les sites Outjo et Cotraitance.com, le prix d'une campagne de 200 affiches pour 1 semaine dans le métro avoisinerait les 40 000 €.

Les burger Taster nous donne envie de voyager, les saveurs d'ailleurs permettent de susciter un imaginaire, susciter l'achat futur...

Arrêt Cadet, drapeau Etat-Unien en arrière plan... Bienvenue au Vietnam.



Campagne publicitaire en décembre 2022, photos issues du profil facebook de Taster.com.



Campagne publicitaire en décembre 2022, photos issues du profil facebook de Taster.com.

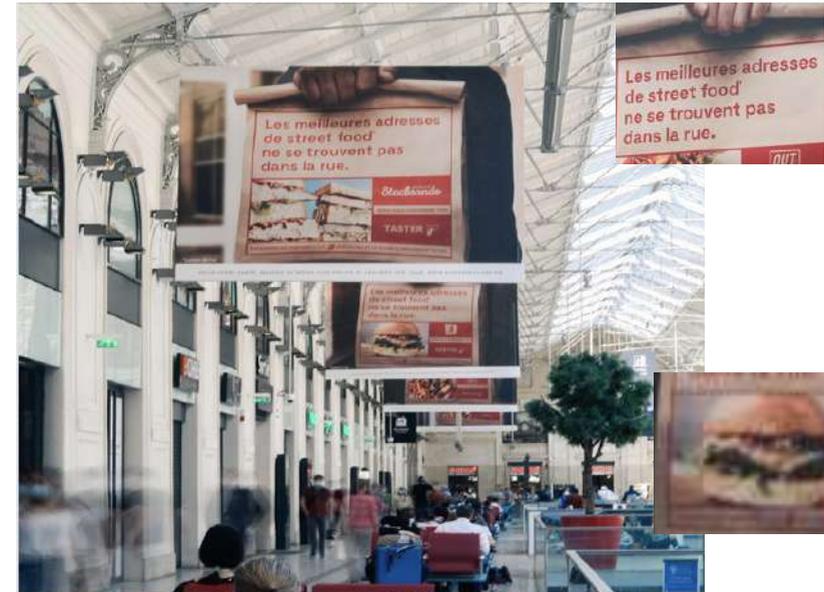
L'espace public est pris d'assaut dans cette campagne publicitaire de 2022. En sous-sol ou en surface le virtuel se matérialise sous nos yeux.



Et si on enlevait le «street» de street food ?



Campagne publicitaire en décembre 2022, photos issues du profil facebook de Taster.com.

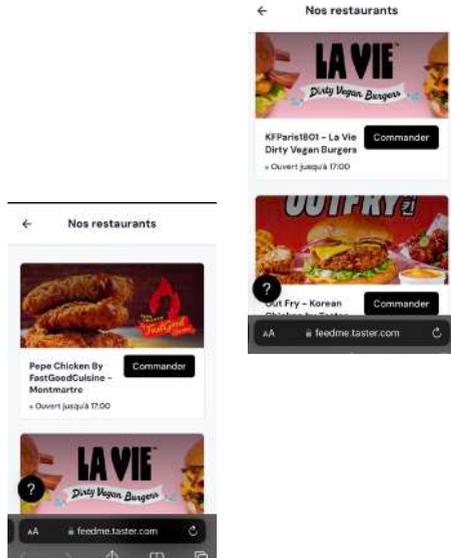


L'interface de transport devient l'interface marketing, la Gare du Nord déborde des arguments de vente Taster.

Campagne publicitaire en décembre 2022, photos issues du profil facebook de Taster.com.



QR code la devanture Taster du 7 rue Simart (75018), photo prise le 4 novembre 2024



Un QR code collé sur une facade sombre, l'envie de street food se fait sentir ? Un scan et nous voila emporté dans le monde virtuel marchand. Un monde de partenariats, d'influence et de publicités 2.0.



Taster apparaît dans un clip du rappeur Booba, juillet 2021



Taster est la marque préférée de tes artistes «street» préférés, enfin, si l'on en croit leur publications Facebook.

Si eux aiment pourquoi pas moi ?

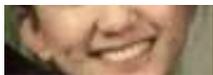


Post Facebook de Taster annonçant une collaboration commerciale avec Wejdene, 2022

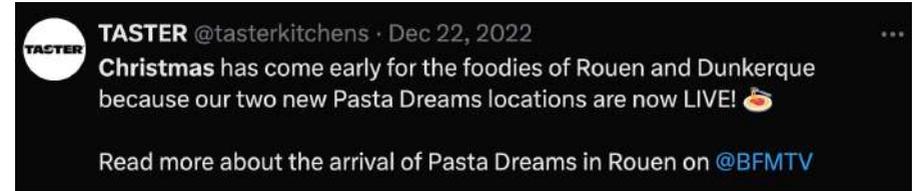
L'épidémie de Covid 19 secoue les hopitaux mais Taster est là. Les sourires en sont témoins, manger Taster fait du bien. Ne sortez plus, il est possible de commander de chez soi !



Post Facebook de Taster Meals NHS Hospital, avril 2020,



Post Twitter de Taster en décembre 2022, annonçant l'arrivée de leur collaboration Pasta Dreams



Pour Noël offrez vous un repas Taster en partenariat avec le chef étoilé Jamie Oliver et ses pâtes Pasta Dreams !

Notre planète remercie Taster pour son engagement et ses recettes Dirty Vegan.



Post Facebook de Taster, Mother Earth Day, avril 2022



Perdus dans les tréfonds des réseaux sociaux et des chemins virtuels il est temps de reposer les pieds sur terre

Mais où est-tu Taster ?



Photo Google street view du Taster au 78 rue de la Croix Never, 15e Arr



Photo google street view du Taster au 7 Rue de Montyon, 9e Arr

Mais alors qu'est-ce que la street food d'un point de vue légal ?

Comment légiférer cette mystérieuse apparition de Taster dans nos rues ?

Comment organiser une activité économique sur le domaine public ?

Une demande d'occupation du domaine public municipal doit être effectuée, au minimum 2 mois avant la manifestation ou la vente :

- soit par courriel à cette adresse : evenements@paris.fr

activité économique sur le domaine public ?

adresse suivante : Direction de l'information et de la communication / Département de l'Occupation du Domaine Public, 9, place de l'Hôtel de Ville - 75004 PARIS

La demande signée par l'organisateur ou son représentant doit comporter les pièces suivantes :

Les documents d'identité du demandeur :

- Pour les entreprises, un justificatif d'immatriculation au RNE (registre national des entreprises)
- Pour les particuliers ou les associations, une copie d'un justificatif d'identité du responsable, les statuts de l'association, le numéro de SIRET ou du Registre National des Associations – R.N.A.) et le récépissé de dépôt en préfecture.

Les documents présentant le projet :

- Une lettre d'intention
- La fiche de renseignement dûment complétée (cf. ci-dessous)
- Un plan figurant la disposition des aires de vente sur

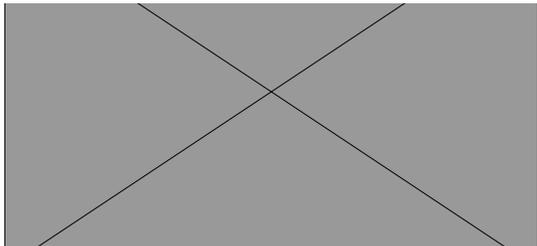
La street food promue par Taster n'est donc pas la street food prise en compte dans la loi ?

Taster n'a rien d'ambulant et leurs plats sont livrés à domicile. La fabrique de l'imaginaire a ses limites.



Photo d'une carte d'activité commercial dédiée aux aux commerces ambulants.

Formulaire Cerfa du ministère des Transports afin d'obtenir une permission d'occupation de la voirie à destination commerciale



Les *Dark Kitchens*

peuvent se présenter
sous trois formats :

Cuisine entièrement séparée :
Fermée et inaccessible au public, réservée uniquement aux livreurs ou au personnel des agences de livraison. Ce sont les véritables dark kitchens, souvent totalement invisibles.

Local ouvert sans places assises : Les clients peuvent commander à emporter, mais ne peuvent pas consommer sur place. Ce format est parmi les plus courants.

Extension du restaurant : Elles servent à la fois à augmenter la capacité et à soutenir la logistique. Dans les grands restaurants, elles répondent aux pics de demande et gèrent les livraisons depuis le même lieu, facilitant la centralisation et le contrôle qualité.

La livraison à domicile de plats préparés est un autre phénomène dont l'ampleur s'est accélérée avec la crise sanitaire débutée au premier trimestre de l'année 2020. Alors que la livraison de plats alimentaires existe depuis nombreuses années, à l'origine sur des créneaux très précis comme la livraison de pizzas (Speed Rabbit Pizza, Domino's Pizza...) ou encore de sushis, elle prend une forme beaucoup plus variée depuis plusieurs années. Prenant exemple sur ces créneaux ciblés, la livraison de plats depuis des restaurants s'est développée à partir de 2013/2014 avec l'arrivée de plateformes digitales comme Deliveroo, Uber Eats, Frichti...

«LE PREMIER CONFINEMENT»

«COMMERCES NON-ACCESSIBLES»

Le premier confinement débuté en mars 2020 a donné un coup d'accélérateur au développement récent des dark kitchens, cuisines souvent installées dans d'anciens commerces non accessibles au public.

«DÉVELOPEMENT DES DARK KITCHEN»



Texte et image ci-dessous issues de l'étude de L'APUR, «des nouvelles formes de la distributions alimentaires à Paris», Février 2022

Taster devient alors une entreprise de premier plan.

Quoi de mieux que le Covid 19 dans le business plan ?

Mais il faut rassurer les clients...



«COMMUNITY»

«HIGHEST STANDARDS»

«EXTRA HAND SANITISER»

Post Facebook de Taster garantissant à ses clients les conditions sanitaires de ses cuisines, mars 2020

Nous sommes en 2024, il est possible de sortir de chez soi.

Il est possible d'aller sur les lieux où se produit la magie et voir le côté «dark» de ces cuisines 2.0.

Mais qu'en est-il réellement ?



Photo du 7 rue Simart issue de Google Street View datant de mars 2023



Photo prise sur site au 7 rue Simart dans le 18e, le 25 octobre 2024



Une poubelle est là, à 2 mètres de la facade sombre.

Peut-être un témoin d'importance, elle pourrait regorger d'indices...



Peu d'indices et fausse route...

Les deux photo ont été prises en soirée, le 15 novembre 2024



numeroinconnu.fr
https://www.numeroinconnu.fr › numero › 0650505061
0650505061 – Nombre de commentaires: 12× Dangereux ...

tellows
https://www.tellows.fr › num › 0650505061
MÉFIEZ-VOUS de 0650505061 - 8 Notes

0650505061 : Arnaque type serrurier.





Elévation de facade du 7 rue Simart, faite sur Autocad d'après photos réalisées sur site.

La facade noire est facile à retranscrire par le dessin.

Les seules touches de couleurs sont apportées par le bandeau TASTER.COM et les affiches Hot Fry, Pepe Chicken et Dirty Vegan.



Jetons un oeil à l'intérieur, nous franchissons la facade noire, l'appareil photo immortalise un capharnaüm de sac plastique et de cartons.

Des friteuses, des fours, un évier, aucune crudité ni pièce de viande visible.

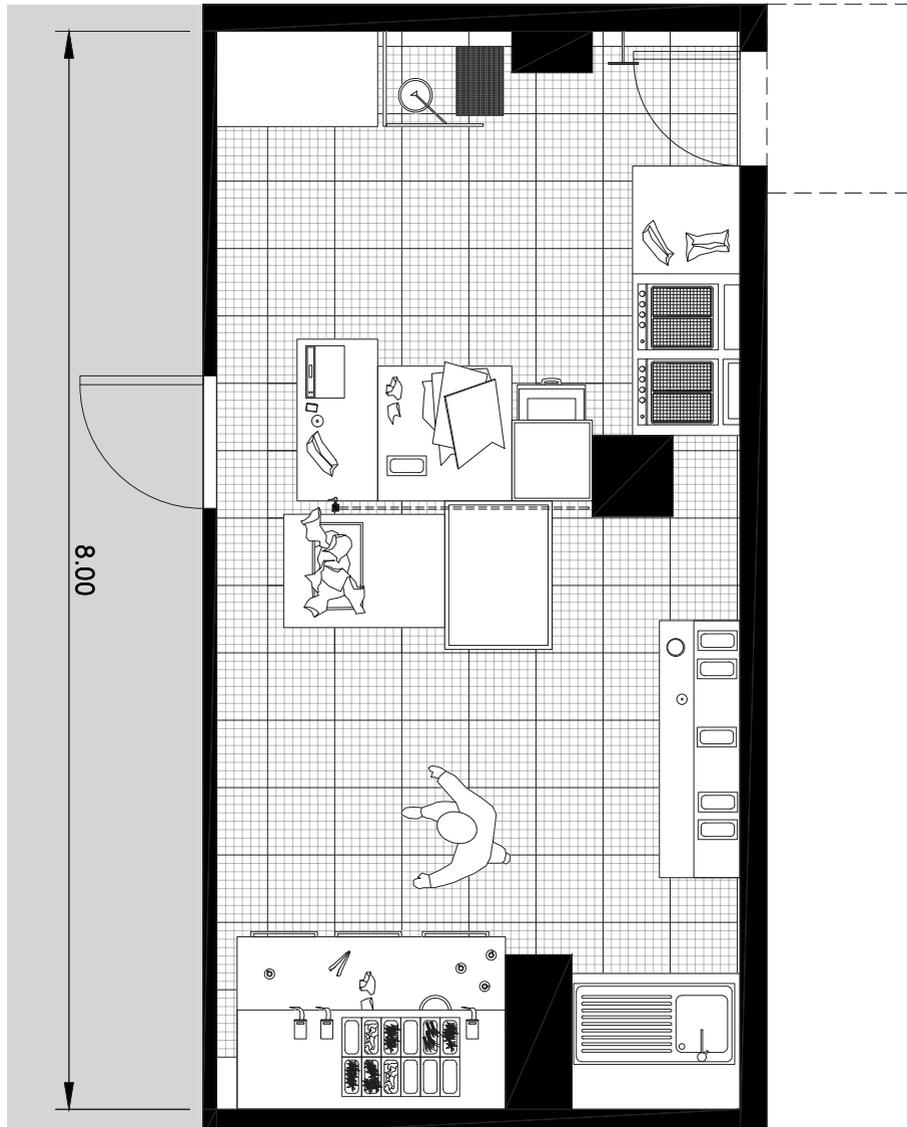
Les pixels comme indices d'une imposture, Et la cuisine réduite à un jeu d'assemblage sommaire...



Photo prise sur site au 7 rue Simart dans le 18e, le 25 octobre 2024

Les dalles de faux plafond nous aident à mesurer l'espace intérieur.

Quelques photos prises à la sauvette et le plan de la dark kitchen apparaît.



Plan de la dark kitchen 7 rue Simart, réalisé sur Autocad d'après photos de site.

Mais alors en quoi cette cuisine est-elle si «dark» ?

Quelle morphologie particulière pourrait lui valoir ce nom ?

Et toi intelligence artificielle, toi qui dévore les données pour n'en faire qu'un simple produit, toi, qu'en penses tu ?



Image synthétisée avec ChatGPT-4o (version premium), Promt: «Fais moi une image d'une dark kitchen et à quoi cela ressemblerait», 17 décembre 2024

Avons-nous épuisé le 7 rue Simart ?

Un site d'enquête n'est jamais épuisé.

Mais tout de même la curiosité l'emporte.

Qu'en est-t-il des autres enseignes Taster à Paris et comment ont-elle remplacé les autres commerces dans le temps ?



4 rue d'Italie,
75013,
août 2022

Procédons à un petit retour en arrière.



4 rue d'Italie,
75013,
juillet 2020



4 rue d'Italie,
75013,
juin 2015



4 rue d'Italie,
75013,
juin 2012



7 rue de Montyon,
75009,
mai 2022



7 rue de Montyon,
75009,
août 2017



7 rue de Montyon,
75009,
septembre 2016



7 rue de Montyon,
75009,
juin 2008



24 rue de la Folie
Regnault,
75011,
juin 2022



24 rue de la Folie
Regnault,
75011,
mai 2019



24 rue de la Folie
Regnault,
75011,
juillet 2018



24 rue de la Folie
Regnault,
75011,
juin 2012



24 rue de la Folie
Regnault,
75011,
mai 2008



5 rue Planchat,
75020,
avril 2023



5 rue Planchat,
75020,
juin 2022



5 rue Planchat,
75020,
août 2017



5 rue Planchat,
75020
septembre 2014



38 boulevard Garibaldi,
75015,
avril 2024



38 boulevard Garibaldi,
75015,
mai 2023



38 boulevard Garibaldi,
75015,
avril 2021



38 boulevard Garibaldi
75015,
août 2017



92 Rue Mstislav
Rostropovitch,
75017,
février 2023



92 Rue Mstislav
Rostropovitch,
75017,
avril 2018



78 Rue de la Croix
Nivert,
75015,
avril 2024



78 Rue de la Croix
Nivert,
75015,
avril 2021



78 Rue de la Croix
Nivert,
75015,
août 2017



78 Rue de la Croix
Nivert,
75015,
septembre 2013

De retour sur notre terrain d'enquête...



78 Rue de la Croix
Nivert,
75015,
juin 2008



7 rue Simart,
75018,
mars 2023



7 rue Simart,
75018,
avril 2019



7 rue Simart,
75018,
juin 2015



7 rue Simart,
75018,
juin 2008

La *FoodTech*

désigne l'écosystème des innovations technologiques et entrepreneuriales appliquées à la chaîne alimentaire, depuis la production jusqu'à la consommation, en réponse aux enjeux de durabilité, de santé, et aux nouvelles habitudes des consommateurs.

En combinant technologie, créativité et durabilité, la FoodTech transforme chaque étape de la chaîne alimentaire pour répondre aux défis économiques, sociaux et environnementaux contemporains.

Page d'accueil du site de Taster ; <https://taster.com>

Un site à l'image de la marque : **attractif** et conçu pour capter l'attention des visiteurs. Avec ses couleurs vives et ses visuels mettant en avant des plats généreux et gourmands, il traduit une identité visuelle axée sur **l'appétit et l'abondance**. Cette présentation, bien que percutante, peut aussi accentuer l'aspect marketing du produit, en jouant sur des codes visuels largement utilisés dans l'industrie alimentaire pour **éveiller l'envie** des consommateurs.

POURQUOI NOUS ?

Taster est le leader des marques de restauration digitales en Europe. Nous sommes là pour vous accompagner grâce à notre expertise.

EXPERT DE LA RESTAURATION EN LIVRAISON

Nous entretenons d'excellentes relations de longue date avec des plateformes de livraison comme Uber Eats et Deliveroo. Notre investissement continu dans la promotion de nos marques sur ces plateformes leur permet d'obtenir constamment une grande visibilité.

INGRÉDIENTS DE HAUTE QUALITÉ, D'ORIGINE LOCALE

Nous collaborons avec des fournisseurs de premier plan et renommés afin de proposer les meilleurs produits. Pour nos viandes, nous travaillons avec des producteurs de premier plan sur les marchés locaux, ce qui nous permet de garantir la fraîcheur et la qualité de nos produits. Pour nos produits végétaliens, nous nous associons à des fournisseurs de premier plan, ce qui nous permet de proposer des choix délicieux et durables.

RÉSEAU NATIONAL DE CUISINES

Nous disposons d'un réseau bien établi de cuisines franchisées prêtes à lancer de nouvelles marques, soutenues par une solide infrastructure de chaîne d'approvisionnement. Présents dans plus de 90 villes d'Europe, nous ne cessons d'étendre notre champ d'action.

Article «Pourquoi nous» sur le site de Taster ; <https://taster.com>

Taster est présent dans de nombreuses grandes villes et a pour terrain de jeu toute **l'Europe de l'Ouest**. Jeune et ambitieuse, l'entreprise enregistre déjà des **centaines de milliers d'euros** de chiffre d'affaires, témoignant de son succès rapide sur un marché compétitif.



NOTRE EMPREINTE

160
Localisation des sites

Nous exploitons plus de 160 cuisines en France, au Royaume-Uni, en Belgique et aux Pays-Bas.

90
Villes

Nous sommes présents dans plus de 90 villes d'Europe et prévoyons de poursuivre notre expansion.

€825K
Ventes annuelles/ lieu

En moyenne, nous générons un chiffre d'affaires annuel de 825 000 euros par site.

3.3M
Livraison de repas

Au cours des 12 derniers mois, nous avons livré plus de 3 345 000 repas à des clients dans toute l'Europe.

Article «Notre empreinte» sur le site de Taster ; <https://taster.com>

Depuis **2017**, Taster a élargi son activité en accueillant de nouvelles marques et en renforçant sa présence à l'*international*.



Tacos K.O.
France



Les Pays-Bas
Ouverture



Flat Out
Royaume-Uni



Starsmash



Kiss My Burger
France



Ugly Chicken
Royaume-Uni

2024

2024

2024

2024

2023

400 Restaurants en ligne au total

2023



Pepe Chicken
France et Belgique



Belgique
Ouverture

30m€
Deuxième collecte de fonds



Dirty Vegan Burgers
France, Belgique, Royaume-Uni

Royaume-Uni et Espagne
Expansion Internationale



Out Fry

8m€
Première levée de fonds



Mission Saigon



Création de Taster en France

2021

2021

2021

2019

2018

2017

L'entreprise a su adapter son modèle pour répondre aux attentes des consommateurs dans différents pays, tout en développant une organisation capable de soutenir une *croissance rapide*.

Article «Notre histoire» sur le site de Taster ; <https://taster.com>

Taster met en avant des valeurs telles que **communauté, qualité et innovation** pour construire son image de marque et séduire ses clients. Sa mission déclarée de «**transformer** la manière de consommer la restauration rapide» reflète une ambition notable, mais qui s’inscrit dans une stratégie de communication largement utilisée par



Article «Nos valeurs» sur le site de Taster ; <https://taster.com>

les entreprises du secteur. Avec des plans d’expansion visant à aller au-delà de l’Europe et à **conquérir** «le monde», Taster affiche des objectifs ambitieux qui soulèvent des questions sur sa capacité à maintenir ces valeurs tout en gérant les défis liés à une telle croissance.



AMBASSADEUR

Soutenez l'introduction d'une nouvelle marque ou l'élévation d'une marque établie en devenant son ambassadeur. Créez un contenu unique et présentez notre marque à votre public.



RÉSIDENCE

Vous avez toujours imaginé créer votre propre spécialité culinaire sans avoir à développer une marque entière ? Faites équipe avec nous pour lancer un menu en édition limitée à travers nos marques existantes, avec votre soutien et votre promotion.



CO-CRÉATION

Rejoignez-vous à nous pour lancer votre restaurant numérique exclusif. Cette aventure entrepreneuriale vous récompense en vous offrant une part des revenus et en vous faisant bénéficier de la propriété intellectuelle de la marque. Nos principaux créateurs atteignent des revenus mensuels à six chiffres.

DEVEZ-VOUS NOTRE PARTENAIRE ?

Page «Marques co-crées» sur le site de Taster ; <https://taster.com>

Taster propose différents statuts pour rejoindre son **réseau**, notamment ambassadeur, résidence et co-création, offrant des niveaux variés d’implication. L’entreprise attire de nouveaux partenaires en mettant en avant des **revenus** potentiellement élevés. Ces propositions s’inscrivent dans une stratégie visant à diversifier ses collaborations et à **renforcer sa présence** sur le marché.

MENTIONS LÉGALES - 2024

Mentions légales

Nom de l'entreprise: Taster SAS

Structure juridique: Société par Actions Simplifiée (SAS)

Adresse du siège social: 36 Rue La Fayette, 75009 Paris, France

SIRET: 830 345 286 00 157

RCS: Paris

Numéro de TVA: FR16 830345286

Représentant légal: Bertrand Peyrat

Pour toute demande de renseignements, veuillez nous contacter à l'adresse suivante : contact@taster.com

Mentions légales en 2024 sur le site de Taster ; <https://taster.com>

POLITIQUE DE CONFIDENTIALITÉ - 2024

POLITIQUE DE CONFIDENTIALITÉ – 2024

Chez Taster, nous accordons une grande importance à votre vie privée et nous nous engageons à protéger vos informations personnelles. La présente politique de confidentialité décrit les types d'informations personnelles que nous recueillons lorsque vous utilisez notre site web, la manière dont nous les utilisons et vos droits concernant vos informations personnelles.

QUELLES SONT LES INFORMATIONS PERSONNELLES QUE NOUS REUEILLONS ?

Nous pouvons collecter des informations personnelles vous concernant lorsque vous visitez nos restaurants, utilisez notre site web ou nos applications mobiles (« services en ligne »), et interagissez avec nous d'autres manières (collectivement, « services »). Les informations que nous recueillons se répartissent en trois catégories :

- (a) les informations que vous nous fournissez ;
- (b) les informations que nous recueillons par des méthodes automatisées lorsque vous utilisez nos services ;
- (c) les informations que nous recueillons auprès d'autres sources.

Vous pouvez nous fournir les informations suivantes, selon la manière dont vous interagissez avec nous :

- ✓ **Des données personnelles**, telles que votre nom, vos adresses postale et électronique, votre numéro de téléphone et votre date de naissance, lorsque vous vous inscrivez à nos services en ligne, participez à l'un de nos concours ou nous contactez.
- ✓ **Des informations démographiques**, telles que l'âge ou le sexe.
- ✓ **Informations sur les transactions**, y compris les détails sur les produits que vous achetez, les prix, le mode de paiement et les détails du paiement.
- ✓ **Informations relatives au compte**, telles que le nom d'utilisateur ou le mot de passe utilisé pour accéder à nos services en ligne ou acheter nos produits.
- ✓ **Des informations personnelles supplémentaires** que vous choisissez de fournir lorsque vous interagissez avec nous (par exemple, via les médias sociaux).
- ✓ Des **informations techniques**, telles que les détails de l'appareil/du navigateur, les adresses IP et les cookies.

COMMENT UTILISONS-NOUS VOS INFORMATIONS PERSONNELLES ?

Nous utilisons vos informations personnelles aux fins suivantes :

- ✓ Pour vous fournir nos produits et services.
- ✓ Traiter vos commandes et vos paiements.
- ✓ Pour communiquer avec vous au sujet de vos commandes ou de vos demandes.
- ✓ Pour personnaliser votre expérience sur notre site web.
- ✓ Améliorer notre site web, nos produits et nos services.
- ✓ Pour des analyses commerciales et des études de consommation afin d'évaluer les ventes, les tendances du marché et la demande des clients.
- ✓ Assurer la sécurité de nos services en ligne.
- ✓ Détecter et prévenir la fraude ou d'autres délits.
- ✓ Protéger les droits, la sécurité et la sûreté de nos clients, de nos employés et de nos biens.
- ✓ Respecter les exigences légales et réglementaires.
- ✓ Rendre les informations anonymes en vue d'une utilisation interne et externe ultérieure.

Nous pouvons utiliser les informations d'autres manières, ce dont nous vous informerons au moment de la collecte ou avant de les utiliser à d'autres fins.

QUELLE EST LA BASE JURIDIQUE DU TRAITEMENT DE VOS INFORMATIONS PERSONNELLES ?

Si nous sommes soumis au **règlement général sur la protection des données (RGPD)**, nous traitons vos informations personnelles sur les bases suivantes :

- ✓ **Nécessité contractuelle**: Pour exécuter un contrat ou prendre les mesures demandées par vous avant d'en conclure un.
- ✓ **Intérêt légitime**: Pour personnaliser et améliorer votre expérience client globale et aux fins énumérées ci-dessus.
- ✓ **Consentement**: Pour des activités spécifiques telles que l'envoi de communications marketing (vous pouvez retirer votre consentement à tout moment).
- ✓ **Respect des obligations légales**: Pour répondre aux exigences réglementaires.

COMMENT PROTÉGEONS-NOUS VOS INFORMATIONS PERSONNELLES ?

Nous prenons des mesures appropriées pour protéger vos informations personnelles :

- ✓ **Lors de la transmission**, nous utilisons des technologies de cryptage.
- ✓ **Lors du stockage**, vos informations sont conservées dans des bases de données sécurisées.

PARTAGEONS-NOUS VOS INFORMATIONS PERSONNELLES ?

Nous pouvons partager vos informations personnelles avec

- ✓ **Des prestataires de services**: Les entreprises qui nous assistent dans le traitement des paiements, la livraison ou l'hébergement du site web.
- ✓ **Les autorités légales**: Lorsque la loi l'exige ou pour se protéger contre la fraude.

Nous ne vendons ni ne louons vos informations personnelles à des tiers.

TRANSFERTS INTERNATIONAUX DE DONNÉES

Si nous transférons vos informations personnelles en dehors de l'Espace économique européen (EEE), nous nous assurons que ces transferts sont conformes au GDPR :

- ✓ **Clauses contractuelles types (CCN)**.
- ✓ **des décisions d'adéquation** prises par la Commission européenne.

VOS CHOIX ET VOS DROITS CONCERNANT VOS DONNÉES PERSONNELLES

Vous disposez des droits suivants en vertu du GDPR :

- ✓ **Accès**: Demander une copie de vos données à caractère personnel.
- ✓ **Rectification**: Corriger les inexactitudes.
- ✓ **Effacement**: Demander la suppression de vos données à caractère personnel (sous réserve des obligations légales).
- ✓ **Restriction**: Limiter le traitement dans certaines circonstances.
- ✓ **Portabilité**: Recevoir les données dans un format lisible par machine.
- ✓ **Opposition**: S'opposer au traitement des données à des fins d'intérêts légitimes ou de marketing.
- ✓ **Retrait du consentement**: Révoquer le consentement pour des activités de traitement spécifiques.

Pour exercer ces droits, contactez-nous à l'adresse contact@taster.com.

CONSERVATION DES DONNÉES

Nous conservons vos données personnelles aussi longtemps que nécessaire pour :

- ✓ respecter les obligations légales et réglementaires
- ✓ Fournir nos services et répondre aux demandes de renseignements.
- ✓ Analyser les tendances commerciales, à moins que vous ne demandiez l'effacement des données.

COOKIES ET TRAÇAGE

Notre site web utilise des cookies pour améliorer votre expérience et fournir des analyses. Pour plus de détails, consultez notre politique en matière de cookies.

MODIFICATIONS DE LA PRÉSENTE POLITIQUE DE CONFIDENTIALITÉ

Nous pouvons mettre à jour la présente politique de confidentialité périodiquement. Les changements majeurs seront notifiés par le biais d'un avis sur notre site web.

CONTACTER L'ÉQUIPE

Pour toute question relative à la protection de la vie privée ou pour exercer vos droits, contactez-nous :

- ✓ **Courriel** : contact@taster.com

Politique de confidentialité en 2024 sur le site de Taster ; <https://taster.com>



Siège social de Taster, 47 Boulevard de Courcelles, 75008 Paris, France, image extraite de Google Maps



Extrait de vidéo promotionnelle, capture issue du site de Taster, mettant en avant les avantages de travailler au sein de l'entreprise. ; <https://taster.com>

Extrait de vidéo promotionnelle, capture issue du site de Taster, mettant en avant les avantages de travailler au sein de l'entreprise. ; <https://taster.com>



Beyond the Bun:

Not a burger person? No worries! OutFry has something for everyone.

Indulge in our Sweet Spicy Korean Chicken Tenders. These Korean-style crispy tenders are tossed in our mouthwatering sweet and spicy Dakgangjeong sauce, then sprinkled with a vibrant mix of sesame seeds, chillies, spring onions, and coriander.

Feeling adventurous? Try our Loaded Waffle Fries! We take crispy waffle fries and elevate them with sliced chicken tenders, all perfectly tossed in a sweet and spicy Yangnyeom sauce. A drizzle of creamy Ssamjang mayo adds a touch of coolness, while toasted sesame seeds, fresh coriander, finely chopped spring onions, and a hint of heat from sliced red chillies complete this flavour explosion.

Out Fry's new and improved menu delivers punchier sauces, crispier fried chicken, and exciting new dishes that will leave you wanting to order again and again.

Head over to Uber Eats or Deliveroo to experience the Out Fry new menu today and keep up to date with any changes by heading over to our [Instagram page](#).

If you are interested in expanding your offerings and adding Out Fry to your restaurant, [Become A Franchisee](#) today!



By Kirstyaitken

12/11/2024

Article promotionnel sur la marque Outfry, extrait du site de Taster, présentant la marque Outfry et ses atouts pour séduire les consommateurs. ; <https://taster.com>



Presentation

Our Vision: Everyone can enjoy Taster whenever they want.

Our Mission: We create iconic food to be delivered.

Our Values

#1 We act like owners We put partners and consumers needs at the heart of our decisions. We always build to make sure it scales. We identify and focus on high impact projects.

#2 We always bring our A-game We always prioritise the quality of our product and our customer experience. We act with urgency and have a bias for action. We own our personal growth and strive to be enablers for others to grow.

YEAR OF FOUNDING 2017	EMPLOYEES 61
GENDER BREAKDOWN ♀ 40% ♂ 60%	
AVERAGE AGE 31 years old	



Présentation de Taster sur Welcome to the Jungle, page dédiée à l'entreprise sur le site de recrutement ; www.welcometothejungle.com

Le poste de *Spécialiste Culinaire* chez Taster semble encapsuler plusieurs responsabilités classiques sous un titre singulier. Ce rôle combine la création de menus, le développement de produits saisonniers, et la gestion de la qualité des ingrédients, mais le terme «Spécialiste Culinaire» semble avant tout un moyen de structurer des *tâches opérationnelles* plutôt que de refléter une réelle innovation culinaire.



Culinary specialist

CDI Paris Salaire : Non spécifié Télétravail occasionnel Expérience : > 2 ans

Postuler

Sauvegarder

il y a 14 jours Partager

Offre de poste : Culinary Specialist, description du poste et des responsabilités proposées sur le site de recrutement ; www.welcometothejungle.com

Culinary specialist



Your responsibilities

- Menu Development:** Conceptualize and design menus for new brands, infusing creativity and simplicity to entice our customers to order.
- Seasonal Innovations:** Regularly develop seasonal items for existing brands, incorporating market trends and customer preferences.
- Quality Testing:** Ensure all ingredients meet our quality standards and customer expectations through rigorous testing in our kitchens.
- Brand Alignment:** Align all recipes and menus with the ethos and customer expectations of each QSR brand.
- Operations Collaboration:** Partner with the operations team to ensure your recipes can be executed efficiently in our kitchen partner locations.
- Documentation:** Create SOPs, allergen, and shelf life documents to ensure safe and high-quality kitchen operations.
- Culinary Research:** Stay updated on food trends and innovations to enhance recipe development and menu planning.
- Project Management:** Oversee projects from conception to execution, ensuring they are delivered on time and at a high-quality standard.
- Feedback Integration:** Gather and apply feedback from customers and cross-functional teams to improve recipes and operations.



Anton Soulier ✓ · 3e

Founder - Taster

Londres, Angleterre, Royaume-Uni · [Coordonnées](#)

7147 abonnés · Plus de 500 relations

[+ Suivre](#) [Message](#) [Plus](#)

 Taster

 NEOMA Business School

Page LinkedIn (profil professionnel) d'Anton Soulier, fondateur de Taster ; www.linkedin.com



Bertrand Peyrat ✓ · 3e

CEO at Taster

Paris et périphérie · [Coordonnées](#)

Plus de 500 relations

[Message](#) [+ Suivre](#) [Plus](#)

Page LinkedIn (profil professionnel) de Bertrand Peyrat, CEO actuel de Taster ; www.linkedin.com

Études + Ajouter



Compétences + Ajouter



Lieu de résidence + Ajouter



Lieu d'études + Ajouter



Données de l'entreprise Taster sur LinkedIn, informations disponibles sur le profil officiel de Taster ; www.linkedin.com

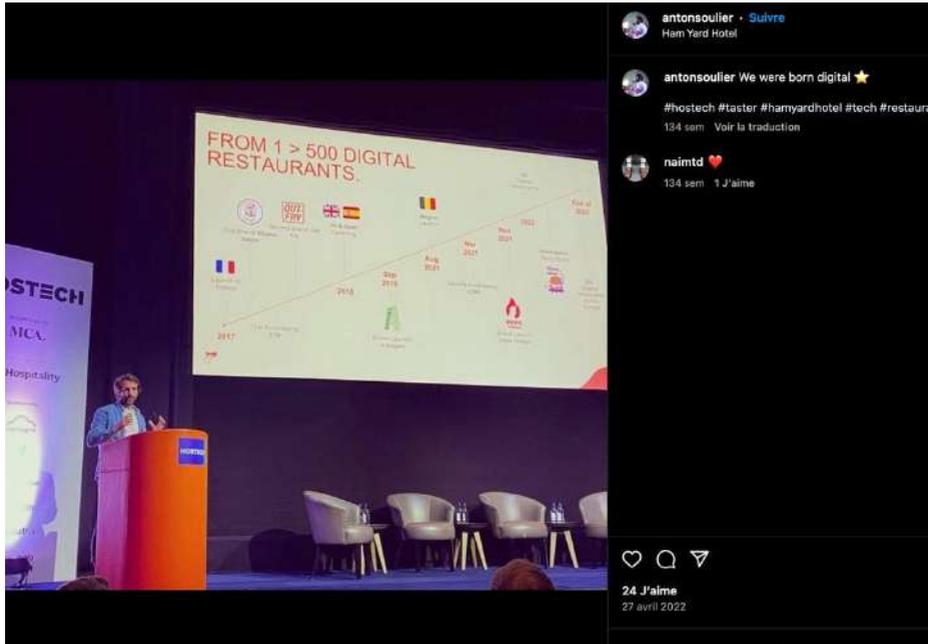


Photo d'Anton Soulier lors de la conférence «Hostech» en 2022, image tirée du profil Instagram d'Anton Soulier, capturant son discours à l'événement ; www.instagram.com

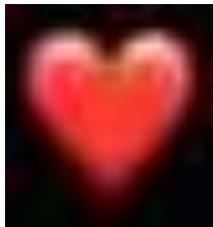


Photo d'Anton Soulier et Jamie Oliver pour l'annonce de leur collaboration, image tirée du profil Instagram d'Anton Soulier ; www.instagram.com

Anton Soulier a su capitaliser sur la **visibilité** offerte par sa collaboration avec Jamie Oliver, une alliance stratégique qui a propulsé Taster sous les projecteurs internationaux. Cette **publicité** mondiale a non seulement renforcé la légitimité de la marque, mais a également permis à Taster de se démarquer dans un secteur compétitif.



Photo d'Anton Soulier avec un exemplaire du journal «The Times», image tirée du profil Instagram d'Anton Soulier, montrant l'article sur Jamie Oliver et sa collaboration avec Anton Soulier ; www.instagram.com



Anton Soulier a confié la direction de Taster à **Bertrand Peyrat**, ancien directeur commercial de Vestiaire Collectif, une décision stratégique visant à renforcer la croissance de l'entreprise. Avec son expérience dans le développement commercial et le secteur *numérique*, Peyrat semble être le leader idéal pour structurer Taster et soutenir son expansion internationale. Cette nomination marque une étape importante pour l'entreprise, orientée vers une gestion plus professionnelle et ambitieuse.



Article sur Taster sur Maddynews, un article détaillant la levée de fonds de 8 millions d'euros par Taster, ainsi qu'une autre annonce concernant la nomination de Bertrand Peyrat en tant que CEO par le fondateur Anton Soulier ; www.maddynews.com

CAS D'ETUDE
**D'UNE ALIMENTATION
 "RAPIDE ET PAS CHER"
 VERS UNE ALIMENTATION
 "RAPIDE ET SAIN"**



Anton Soulier a créé l'entreprise **Taster** en 2017. Aujourd'hui, l'entreprise est solidement implantée, avec 52 restaurants numériques à travers le Royaume-Uni, l'Espagne et la France : l'enseigne propose plusieurs gammes de cuisine japonaise, taïwanaise, vietnamienne, coréenne, ainsi qu'A Burger, son offre de burgers à base de plantes. Anton Soulier a su identifier l'évolution des tendances des consommateurs, qui sont passés d'une alimentation rapide et bon marché à une alimentation rapide et de qualité. Après une deuxième levée de fonds, le modèle d'Anton Soulier passe à la vitesse supérieure en 2021 : une implantation sur un total de 40 villes !

"La proposition de **Taster** est incroyablement excitante. De la nourriture elle-même à l'emballage et à l'expérience en ligne, tout est conçu spécifiquement pour la vente à emporter, ce qui se traduit par une expérience bien supérieure et des niveaux très élevés de fidélisation."
Rebecca Hunt, Octopus Ventures

Article pdf de Mapal OS, «L'essor des dark kitchens : la recette du succès», entreprise vendant des logiciels de gestion aux restaurateurs

Deuxième étape : soigner son *branding*. La dernière levée de fonds de Taster — 37 millions d'euros — servira en partie à cela. Sur le compte Instagram d'Out-Fry, on trouve des clips et des photos léchés, des memes avec des références très millennials (la cible de la marque) et un côté vaguement cool et décalé : des vingtenaires branchés qui mangent du poulet frit dans des poses improbables (devant une glace en peignoir, dans les escaliers d'un appartement, en se trémoussant...). Récemment, Taster a lancé une campagne de *crowdfunding* pour proposer à ses clients de devenir actionnaires de la marque. L'objectif n'est pas de lever des fonds — l'entreprise en a déjà suffisamment — mais de susciter l'engagement.

Portrait de Taster dans un article de ADN, article présentant Taster ; www.ladn.eu

Charles Gilles-compagnon

Date de naissance : 05/1994
 Nationalité : FRANCAISE
 Secteur d'activité : Activités des sièges sociaux ; conseil de gestion, Activités immobilières, Production de films cinématographiques, de vidéo et de programmes de télévision ; enregistrement sonore et édition musicale
 Entreprises liées : SMART PULSE, FGC COMPANY, SCIGCACLP, CGC COMPANY

CGC COMPANY - 809 196 033

Liquidateur depuis le 26/04/2019

Date de création : 06/11/2014

Forme juridique : SAS, société par actions simplifiée

Ville : STRASBOURG

Activité : Production de films cinématographiques, de vidéo et de programmes de télévision ; enregistrement sonore et édition musicale

Effectif : Entre 1 et 2 salariés

Capital : 5 000 €

Effectif	Capital
Entre 1 et 2 salariés	5 000 €
2021	2021

Chiffre d'affaires	Résultat Net
NC	NC

Consulter la fiche

Activité(s) exercée(s)

Réalisation de vidéos, de programmes et d'applications sur tous supports et moyens de communication, conseil animation, communications dans le domaine culinaire, et de restauration, toutes activités commerciales liées à la gestion de la marque élaboration d'ouvrages.

Date de commencement d'activité

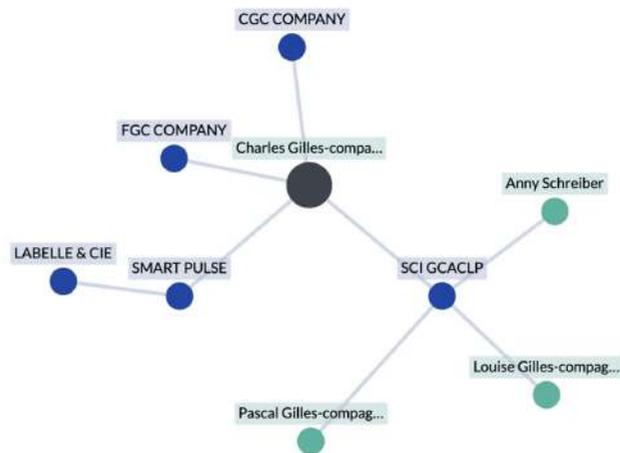
07/11/2014

-Mention n° du 21/03/2024

Dissolution à compter du 08/03/2024 selon procès-verbal d'assemblée générale en date du 08/03/2024, siège de la liquidation : 7 Rue du Noyer 67000 Strasbourg, parution de la publicité légale : lesechos.fr paru le 20/03/2024

Origine du fonds ou de l'activité

Création



Extrait de Pappers.fr à propos de CGC Company, informations issues du registre national des entreprises, mises à jour en novembre 2024 ; Pappers.fr

Les relations inter-acteurs du « système Taster » forment un écosystème complexe et interconnecté, où divers acteurs collaborent pour soutenir l'expansion de l'entreprise. Ancré dans la Foodtech, Taster mêle innovation, logistique et technologie pour redéfinir la façon de consommer, avec des liens multiples et une organisation agile visant à étendre son influence à l'échelle mondiale.

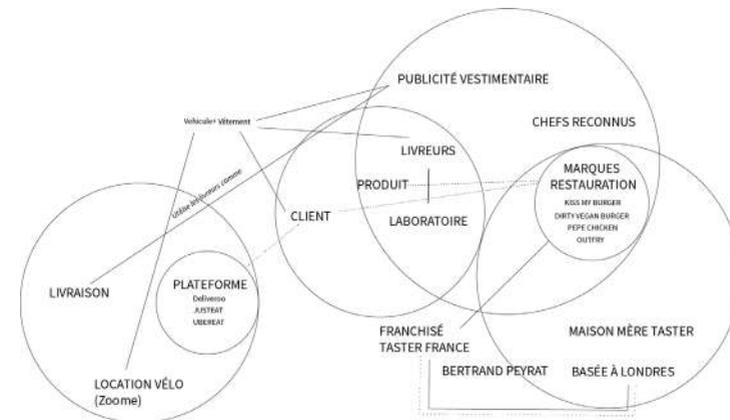


Diagramme de relations inter-acteurs du « système Taster », illustration des relations entre les différents acteurs du système Taster, réalisée par Maël Guérin, publiée dans l'article de Chérie Macbeth le 10 novembre 2024.