



Mezzo di Pasta... hier

Fondé en 2002 par Emmanuel Guth et Denis Sutter, deux hommes aux parcours professionnels antinomiques mais très complémentaires (la finance et la restauration), Mezzo di Pasta, projet original et porteur, repose sur la **restauration rapide à base de pâtes fraîches à emporter** (la déclinaison en vente sur place apparaîtra 4 ans plus tard).

Le premier restaurant Mezzo di Pasta s'installe en juin 2002 dans la rue des Frères très fréquentée par les étudiants, au cœur de la capitale alsacienne. Cette enseigne pilote rencontre un tel succès que dès l'année suivante, Emmanuel Guth et Denis Sutter proposent aux Strasbourgeois un second point de vente dans la ville.

Une évolution qui marque le début de leur réussite à l'échelle nationale via l'ouverture à la franchise en 2004. L'ampleur que prend le réseau exige alors de plus en plus de moyens et un nouvel associé, Philippe Leblond, vient soutenir en 2005 le duo de tête en lui apportant son expertise dans le domaine de la logistique et des achats.

A destination d'un large public urbain composé de lycéens, d'étudiants, d'actifs mais aussi de familles, Mezzo di Pasta propose une nouvelle alternative de qualité aux fast-food et autres sandwicheries et innove en étant la 1^{ère} enseigne en France à importer des Etats-Unis le concept de «cup» ou cornet cartonné maintenant la chaleur des produits et assurant un côté extrêmement pratique.

Aujourd'hui certains aspects du concept initial de l'enseigne ont du être abandonnés pour s'adapter aux exigences de l'évolution du marché et répondre à la demande croissante des consommateurs. En effet la confection artisanale sur le lieu de vente des pâtes (800 tonnes par an) et des sauces est maintenant confiée à des spécialistes de l'agroalimentaire en France et en Italie. Néanmoins la philosophie de Mezzo di pasta reste inchangée et les priorités toujours aussi fortes :

- rendre accessibles à tous des produits frais de grande qualité à un coût raisonnable : 7€ en moyenne en province et 8€ à Paris ;
- maintenir une sélection draconienne des matières premières ;
- apporter le plus grand soin à la préparation des diverses recettes à base de produits naturels ;
- proposer des repas à la fois sains et copieux grâce à 300g de pâtes fraîches, 120 à 150g de sauce et 20g de fromage rapé.



1^{ère} enseigne ouverte à Strasbourg en juin 2002



Ouverture en janvier 2010 au centre Commercial des Quatre Temps à La Défense

Mezzo di Pasta... aujourd'hui c'est :

- une réussite directement liée à son concept fondé sur une cuisine de qualité à base de pâtes fraîches accompagnées d'une généreuse portion de sauce et de fromage rapé. Mezzo di Pasta c'est **des pâtes fraîches et que des pâtes fraîches**, une notion qui aujourd'hui plus que jamais fait toute la différence avec les derniers produits sous vide ou congelés apparus récemment ;
- **11 sortes de pâtes dont 6 classiques** (radiatori, fusili, trocchia, macaroni, penne et conchiglie) et **5 farcies** (bœuf, 4 fromages, ricotta/épinard, champignon, gnocchi de pommes de terre) composées de semoule de blé dur, de farine de blé tendre, d'eau et d'œufs ;
- **10 sauces disponibles quotidiennement** : arrabiata, napolitaine, crème de pesto, carbonara, bolognaise, vodka, 4 fromages, indy, saumon, boscaiola ;
- **4 à 6 sauces d'animation par an** disponibles généralement 2 mois et hors carte. Dernièrement, c'est la sauce Montagnarde au Reblochon et lardons qui était à l'honneur ;
- **un renouvellement de la carte d'environ 30 à 40% en fonction des saisons** : si les soupes aux légumes variés, potiron ou tomate basilic complètent la carte d'hiver (d'octobre à mars), durant la saison estivale (d'avril à septembre) c'est toute une gamme de salades de pâtes au jambon d'Aoste et mozzarella, légumes grillés-fêta... et de douceurs (clafoutis aux cerises, tartelette abricot-pistache, compotée de fruits) qui est développée ;
- **le label de qualité «Pâtes fraîches 100% primeur»**, plus que jamais d'actualité sur l'ensemble des nouveaux produits développés par Mezzo di Pasta.



du 9 au 10 avril 2010 de 11h à 20h

et aussi 100 restaurants de pâtes fraîches à emporter ou pas... dans toute la France.
www.mezzodipasta.com Téléchargez notre application iPhone

Le leader sur le marché français des pâtes fraîches à emporter

- un CA 2009 réseau de **30 millions d'euros en 2009** ;
- **40 millions d'euros de CA prévu en 2010** ;
- **5 millions de cups vendus en 2009** ;
- **115 points de vente dont 17 succursales, 98 franchises et 5 masters** franchises moins de 10 ans après la création du concept (Suisse, Belgique, Luxembourg, Moyen-Orient) ;
- une implantation recentrée autour de trois pôles d'activités :
 - le centre-ville** (petites surfaces de 50 à 70m², ciblées vente à emporter),
 - les centres et galeries commerciales** (moyennes surfaces 70 à 150m², principe combiné de vente sur place et à emporter),
 - les zones d'affaires et commerciales** (150 à 250m², principe combiné de vente sur place et à emporter).

Une actualité forte :

Tout d'abord, Mezzo di Pasta est depuis le 14 septembre dernier, **lauréat du Prix Entreprise d'Avenir**.

La célèbre enseigne participera par ailleurs au **salon Franchise Expo Paris**, Porte de Versailles du 14 au 17 mars prochain (Stand n° 15, pavillon 3 ; www.franchiseparis.com).

Mezzo Di Pasta sera le **Partenaire Officiel de la Pasta Party du 34^{ème} Marathon de Paris**. Plus de 40 000 cups seront servis aux coureurs et accompagnateurs dans l'enceinte du salon Marathon Expo (Porte de Versailles) soit 600m² entièrement dédiés aux pâtes. Mezzo di Pasta organise à cette occasion un jeu concours du 11 mars au 10 avril.

Plus d'infos sur www.mezzodipasta.fr

Mezzo di Pasta... demain

Parce que les changements de comportement des consommateurs pendant leur déjeuner (temps de pause considérablement réduit, crise économique) ont évolué de manière radicale, **on parle désormais de nomadisme alimentaire**. Un comportement qui a tout naturellement conduit la restauration rapide à devenir incontournable tout en se montrant très soucieuse des attentes du consommateur : **manger sain, équilibré et pas cher**.

Soutenu par ces tendances sociologiques de fond, Mezzo di Pasta construit de grands projets pour les années à venir :

- poursuivre la conquête du territoire français sur lequel l'enseigne a encore une marge de progression non négligeable. **Objectif 2010 : 145 points de vente** ;
- **augmenter les surfaces des restaurants** afin de proposer le plus souvent possible un mode de restauration sur place ;
- **densifier l'implantation de la marque en centre commercial** pour renforcer sa présence auprès des actifs travaillant à proximité des centres et des familles souhaitant déjeuner sur le lieu de leurs achats ;
- **implanter de nouveaux établissements sur les stations autoroutières, les gares et les aéroports**. Un accord avec Total est d'ailleurs en cours pour développer l'offre Mezzo di Pasta sur certaines aires d'autoroutes...

A plus long terme, Mezzo di Pasta souhaite entreprendre le développement d'implantations européennes en tirant parti du retour d'expérience de ses premiers essais à l'étranger (Belgique, Luxembourg et Moyen-Orient).



Parallèlement à ses challenges, Mezzo di Pasta maintient sa volonté de proposer régulièrement des nouveaux produits. C'est ainsi que le **risotto fera son apparition dès le 12 mars prochain** dans les points de ventes le souhaitant*. Présenté en papillote et au vin blanc et de morceaux d'asperge verte recouverts d'un grand copeau de parmesan fondu sur la préparation après cuisson.

*Produit en offre complémentaire mais non obligatoire.