



INFORMATION PRESSE

AVRIL 2023

PIZZAS AUTHENTIQUES

RESTAURATION RAPIDE ITALIENNE

Mezzoday, l'authentique pizza de Lombardie, galvanise l'appétit des Français

Le groupe de restauration italienne SO2R accélère le développement de l'enseigne Mezzoday en France. Ce concept de pizzeria, né à Milan il y a près de 20 ans et lancé en France en 2021, a déjà conquis le sud de l'hexagone avec 4 implantations en l'espace de 2 ans. Il entend désormais mailler le territoire national en ciblant tous les lieux de transit (gare, aéroport, autoroute) mais aussi les centres commerciaux et les centres-villes.

Mezzoday, l'authentique pizzeria de Lombardie, propose à ses clients des pizzas cuites devant eux dans des fours à sole, tout au long de la journée. Un concept original créé dans l'amour de la tradition italienne et la passion de la qualité ! Le goût et la manière de concevoir la pizza Mezzoday en font un produit unique. Reprenant une recette ancestrale, fabriquées à base d'huile d'olives vierge avec très peu de levure, les pizzas sont légères, croustillantes, savoureuses et très digestes. De quoi susciter l'attrait de bien des Français !

Une exigence de qualité pour le plat le plus prisé au monde



En misant sur Mezzoday, le groupe de restauration rapide italienne SO2R a fait un pari gagnant, l'exigence de qualité en plus. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : la pizza est le plat le plus mangé au monde. En France, la consommation s'élèverait ainsi en moyenne à 10 kg de pizzas par an par habitant, soit l'équivalent de 26 pizzas par seconde. Ce qui porterait notre pays à être **le 2e plus gros consommateur** de pizzas après les Etats-Unis... et avant l'Italie.

Fort de ce constat, SO2R a décidé de se démarquer en mettant l'accent sur la qualité avec Mezzoday.

Grâce à un savoir-faire unique et le choix de produits authentiques tels que la farine Bio, ses pizzas élaborées selon la tradition répondent non seulement aux attentes en matière de goût et de saveurs mais aussi aux exigences nutritives et écologiques. La sélection rigoureuse d'ingrédients sains et de qualité, de même que leur traçabilité, participent de la démarche écoresponsable de l'enseigne. De quoi en faire rapidement un acteur incontournable des pauses repas dans l'hexagone.

Une offre complémentaire de plats qui fleurent bon l'Italie



Concept de restauration mono-produits avec pour spécialité la pizza milanaise, Mezzoday diversifie aussi son offre afin de répondre à toutes les envies. C'est ainsi que l'enseigne propose des Pasta minute, de délicieuses pâtes italiennes cuisinées, elles aussi, devant le client, et des salades repas en piadine qui exhalent toute les saveurs de l'Italie. Cette spécialité italienne, constituée d'une fine galette à base de farine de froment que l'on farcit d'une garniture salée ou sucrée avant de la déguster, sert d'élégantes coupelles pour les salades, rappelant que chez Mezzoday tout est bon à savourer. Viennoiseries et

café viennent compléter cette offre appétissante.

Dans la lignée d'une démarche respectueuse de l'environnement, marque de fabrique de l'enseigne, l'élaboration des plats devant les convives, garante de leur fraîcheur, offre par ailleurs, elle aussi, l'atout de limiter le gaspillage.

Un concept qui recèle de nombreux atouts

Le concept de restauration rapide italienne Mezzoday a tout pour séduire :

- une offre de plat recherché : la pizza ;
- un engagement de qualité et de traçabilité des ingrédients ;
- une démarche écologique et vertueuse.



En outre, les restaurants, d'une superficie de 20 à 100 m², sont facilement duplicables et supposent un faible investissement. Ils peuvent s'implanter sur toutes les lieux de transit (gares, autoroutes, aéroports...), comme dans les centres commerciaux et les centres-villes, et répondent aux tendances actuelles des consommateurs : pause gourmande à toute heure de la journée, nourriture saine et équilibrée, partage et convivialité.

En 2023, l'enseigne entend accélérer son développement. Déjà présente sur les aires d'autoroutes de Fenioux Ouest (A10), Toulouse Sud Sud et Toulouse Sud Nord (A61), aire de Vidauban nord (A8), elle envisage d'ouvrir une dizaine de points de vente par an.

À propos de SO2R :

Le groupe SO2R est né en 2007 de la rencontre de deux professionnels de la restauration : Pierre de Wulf et Hervé Musset. Ces derniers ont choisi de créer des concepts innovants, puissants, rentables et complémentaires reposant sur des produits rigoureusement sélectionnés, frais et italiens : **Stratto** (sandwicherie-grill et véritable cafétéria), **Mezzoday** (pizzas traditionnelles milanaise), **Ottolina Café** (café contemporain accompagné d'un salade bar), **Basta** (restaurant Grill, pizzas, pâtes et plats cuisinés), **Simone Burger** (le burger de nos régions) et **Donatella** (spécialité focaccia).

Le groupe SO2R souhaite implanter ses restaurants en centre-ville, centre commerciaux et sur les lieux de transit (aires d'autoroute, gares et aéroports) en initiant des partenariats avec les pétroliers et institutionnels.



CONTACT PRESSE :
INFINITÉS Communication
Véronique Bonnet : veronique@infinites.fr
01 30 80 09 23