



[Dossier de presse](#)

Trois nouvelles cafétérias Stratto ont ouvert sur aires d'autoroutes en 2021

Souhaitant offrir aux voyageurs et aux travailleurs une pause gourmande conviviale, avec des repas riches en goût ainsi qu'une cuisine et une cuisson devant le client, les cofondateurs du groupe SO2R et des sandwicheries Stratto, Hervé Musset et Pierre de Wulf, ont développé le concept de cafétéria Stratto pour les aires d'autoroutes et autres lieux de transit en initiant des partenariats notamment avec les exploitants de stations-service. Trois cafétérias ont d'ailleurs ouvert cette année sur les aires d'autoroute du Chien Blanc (A6) en janvier, d'Ambrussum Nord (A9) en août et de Bosgouet Nord (A13) en octobre. Retour sur ce concept unique de cafétéria proposant des pizzas cuites dans des fours à sole, devant le client.

Encore marquée par la crise sanitaire, cette année a été tout de même ponctuée par plusieurs nouveaux restaurants pour le groupe SO2R : cafétéria Stratto (aire d'Ambrussum Nord A9, du Chien Blanc A6 et de Bosgouet Nord A13), sandwicherie Stratto (aire de Giberville Nord A13), corner Stratto (aire de la Ferté Bernard A11), restaurant Stratto (aire de Galande la Sablière A5b) et sandwicherie Stratto (aire de Baralle A26). En décembre, deux autres sandwicheries verront le jour à Henin Beaumont et à Montchanin sur la N80, portant ainsi le nombre d'ouverture sur l'année à 9 unités.



Cafétéria Stratto – Ambrussum Nord A9
EG Group



Cafétéria Stratto – Bosgouet Nord A13
TotalEnergies

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE CAFÉTÉRIA STRATTO

En 2021, de nouvelles cafétérias Stratto, à la décoration chaleureuse et contemporaine ont vu le jour. Le Groupe SO2R a développé un concept unique qui ne ressemble à aucun autre avec toujours pour objectif de répondre aux besoins des voyageurs lors de leurs trajets privés et professionnels : déguster un repas de qualité, consistant et riche en goût, préparé avec des produits rigoureusement sélectionnés de l'entrée au dessert.

Ouvertes du matin au soir, les cafétérias proposent désormais des offres petit-déjeuner (jus de fruits pressés, boissons chaudes, viennoiseries...) et une formule après-midi (boissons chaudes, crêpes et gaufres). Des évolutions toujours accompagnées d'un service continu pour répondre également aux travailleurs de nuits souhaitant savourer un plat froid ou chaud comme une pizza à n'importe quelle heure.

La salle de restauration a également été repensée : chaleureuse, à la décoration moderne et favorable aux moments conviviaux, elle change désormais d'ambiance à toute heure de la journée : café contemporain au petit-déjeuner, salon de thé durant l'après-midi ou authentique cafétéria aux heures des repas ! Avec toujours des spécialités italiennes et régionales au rendez-vous composées de produits frais.



SPECIALITÉS ITALIENNES ET REGIONALES AU RENDEZ-VOUS AVEC DES PRODUITS DE QUALITÉ

À la différence des sandwicheries Stratto, les cafétérias ne proposent pas de sandwiches. On retrouve dans les cafétérias [Stratto](#) des produits et plats typiques italiens tels que des polpettes sauce tomate basilic, un émincé de poulet à la sauce parmigiana, du risotto aux champignons, des pappardelles sauce bolognaise.... En vue de satisfaire une clientèle française, internationale et de tout âge à travers des plats dits « universels » et fédérateurs, Stratto est l'unique cafétéria proposant des pizzas cuites dans un four à sole en pierre réfractaire, devant le client. Ceci renforce l'aspect chaleureux et convivial du lieu, tout en rassurant sur la fraîcheur des produits. Des grillades viennent compléter le menu : entrecôtes labellisées Bleu Blanc Cœur, burgers (pain bio), steaks hachés de race charolaise et frites, ainsi qu'une variété d'entrées, de salades en plat principal et de desserts répondant à toutes les envies pour des repas complets et gourmands.

Concernant les produits, Pierre de Wulf, cofondateur du groupe, ajoute : « *Nous garantissons des produits frais, régionaux et italiens sélectionnés avec rigueur, tout en proposant un service rapide même en cas de forte affluence pour une meilleure satisfaction de la clientèle ! Les cuisiniers sont réactifs et alimentent les bacs chauffants de nourriture au fur et à mesure, sans trop les charger pour assurer la fraîcheur des plats tout au long du service* ». Ceci répond parfaitement aux attentes des consommateurs, étant la plupart du temps pressés d'être servis pour reprendre la route.

UN CIRCUIT COURT FAVORISÉ

En parfaite cohérence avec les aires d'autoroute synonymes de voyage, les cofondateurs Pierre de Wulf et Hervé Musset ont choisi de favoriser l'approvisionnement en circuit court pour chaque restaurant. Les cafétérias Stratto proposent notamment des plats régionaux composés de produits sélectionnés auprès de producteurs locaux, au plus proche du lieu. « *Les clients apprécient de connaître la provenance des produits indiquée au menu.* » précise Pierre de Wulf. Les recettes régionales permettent de préserver la diversité et la richesse du patrimoine culinaire français : c'est un retour à l'authenticité !

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 et véritable cafétéria), **Mezzoday** (pizzas traditionnelles milanaises), **Ottolina Café** (café contemporain accompagné d'un salade bar), **Basta** (restaurant Grill proposant aussi des pizzas, pâtes et grill, plats cuisinés), **Va Bene** (pizza sur mesure, à composer par le client) et **Donatella** (spécialité focaccia). Le groupe SO2R souhaite implanter ses restaurants en centre-ville et sur les lieux de transit (aires d'autoroute, gares et aéroports) en initiant des partenariats avec les pétroliers et institutionnels.



Prêt-à-tweeter : #cafeteria | Le groupe SO2R a ouvert deux cafétérias #Stratto sur aires d'autoroutes en 2021 en initiant des partenariats avec des pétroliers.



CONTACT PRESSE :

INFINITÉS Communication

Aline DIDIER : aline@infinites.fr

01 30 80 09 23

www.infinites.fr