



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE GROUPE TRIPLETTA OUVRE UN RESTAURANT DÉDIÉ AUX RAVIOLIS DANS LE QUARTIER DE GUY MÔQUET



Paris, 8 avril 2025 – Tripletta, référence incontournable de la pizza napolitaine en France, poursuit son expansion parisienne avec l'ouverture de son 4^{ème} restaurant, au cœur du quartier Guy Môquet (17^e). Fidèle à son ADN alliant convivialité et qualité, cette nouvelle adresse enrichit l'offre de restauration locale en apportant le concept de "pizzeria de quartier", tout en introduisant une nouveauté : des raviolis maison. Les grands classiques qui ont fait la renommée de Tripletta restent également au menu de ce nouveau restaurant-bar-terrace.

Un nouveau concept : des raviolis maison pour revisiter la cuisine italienne

Après avoir conquis les amateurs de pizza napolitaine, Tripletta développe son concept : un restaurant où les raviolis maison occupent une place centrale. Cette nouvelle adresse propose ainsi une carte revisitée par Adrien Bouchaud, chef exécutif depuis 2022.

Si les pizzas emblématiques demeurent un incontournable du menu, les raviolis prennent désormais une place centrale, avec des recettes qui revisitent les classiques de la cuisine italienne. Parmi les créations proposées, les raviolis occupent une place de choix, que ce soit en entrée à partager, avec les Cheesy Raviolis Frits nappés de miel épicé, ou en version plat déclinée sous plusieurs saveurs : Raviolis au Taleggio, Raviolis Cacio e Pepe, Raviolis al brodo servis avec un bouillon de bœuf, ou encore Raviolis aux Gambas. Pour enrichir cette offre généreuse et conviviale, de nouvelles entrées à partager viennent compléter la carte, telles que la Terrine relevée au piment, noisettes et sauges, accompagnée de focaccia maison, ou encore les Mozzarella sticks accompagnés d'une sauce tomate épicée.



"Aujourd'hui, tous nos ingrédients - à l'exception des légumes - viennent d'Italie. Tout est fait maison dans notre laboratoire à Vincennes : la pâte à pizza, les raviolis, les sauces, les pâtes fraîches... Chaque plat est pensé et préparé avec soin pour offrir une expérience authentique qui reflète notre passion pour la gastronomie italienne au plus grand nombre", explique Valentin Bauer, cofondateur de Tripletta.



Guy Môquet : un nouveau restaurant-bar-terrasse pour dynamiser le quartier

L'ouverture de Tripletta Guy Môquet ne doit rien au hasard. Le restaurant est situé à la croisée du 17e et du 18e arrondissement, en plein cœur du quartier des Epinettes, à l'atmosphère de village qui séduit par son ambiance animée et ses commerces de proximité. Tripletta cherchait justement un emplacement pour apporter sa "pizzeria de quartier" à une clientèle en recherche de nouveaux lieux de vie.

Avec une capacité de 50 places en salle et 40 places en terrasse exposées plein sud, le restaurant-bar entend devenir une adresse incontournable. Côté décoration, l'inspiration puise dans l'univers des trattorias italo-américaines, avec des nappes à carreaux, des matières brutes comme la pierre ou le marbre, et des touches modernes et colorées. Le fil conducteur ? Créer un espace chaleureux, où l'on se sent comme à la maison. C'est d'ailleurs pour cette raison que tout le mobilier est sélectionné en brocante, afin d'apporter une touche "vaisselle de maison" familière et chaleureuse.

"Nous sommes un restaurant de quartier : à la fois décontracté et exigeant dans ce que nous proposons. Nos établissements ne cherchent pas à être des destinations ponctuelles, mais plutôt des adresses où l'on aime revenir régulièrement. D'ailleurs, nous serons ouverts tout au long de la journée.", précise Valentin Bauer.

Une success story fondée sur un modèle de développement associatif

Depuis sa création en 2016 par Valentin Bauer et Grégory Cossu, Tripletta s'est imposée comme une référence de la pizza napolitaine en France. Avec 12 restaurants, 1 bar et 2 laboratoires de production pour ses plats faits maison, l'enseigne poursuit son développement en propre, sans investisseurs extérieurs, garantissant ainsi une gestion responsable et un maintien de la qualité. En 2024, Tripletta a réalisé un chiffre d'affaires de 29 millions d'euros et emploie aujourd'hui 350 collaborateurs.



"Nous grandissons avec nos équipes, en leur montrant qu'il est possible de s'épanouir dans la restauration. Plutôt que d'opter pour la franchise, nous préférons nous associer à des collaborateurs locaux qui partagent nos valeurs et qui connaissent le quartier", souligne Valentin Bauer.

Pour cette nouvelle ouverture, Tripletta s'est ainsi associée à Laurence Abecassis, collaboratrice clé du groupe depuis huit ans et habitante du quartier. Une manière de renforcer l'ancrage local et de faire rayonner les valeurs humaines qui sont au cœur de l'aventure Tripletta.

Tripletta Guy Môquet

Adresse : 51 rue Guy Môquet

Horaires : ouvert toute la journée, tous les jours

Capacité : 50 places en salle, 40 en terrasse

À propos de Tripletta

Fondée en 2016, Tripletta est une enseigne de pizzerias napolitaines qui mise sur des ingrédients de qualité, un savoir-faire artisanal et une approche humaine de la restauration. Avec un développement en propre et une volonté de préserver son ADN de convivialité, Tripletta continue d'innover et de proposer une expérience gastronomique accessible et authentique. Aujourd'hui, Tripletta compte 350 collaborateurs et a réalisé un chiffre d'affaires de 29 millions d'euros en 2024.

