



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

TRIPLETTA OUVRE SON DEUXIÈME RESTAURANT À MARSEILLE : UN CABANON DE PLAGE AUX CATALANS

Une nouvelle étape stratégique dans le déploiement du groupe dans la région PACA

Marseille, 7 mai 2025 – Portée par le succès de sa première adresse installée au cœur du dynamique quartier de Notre-Dame-du-Mont, Tripletta continue de faire rayonner son savoir-faire à Marseille en ouvrant un nouveau restaurant dans un lieu emblématique : la plage des Catalans. Cette seconde implantation confirme l’ancrage local du groupe dans la région PACA et affirme son ambition de conjuguer exigence culinaire, passion de la pizza napolitaine et identité locale, en installant ses quartiers au sein des spots les plus iconiques.



Une carte estivale, généreuse et pensée comme un hommage à Marseille

Installé aux Catalans, le nouveau bar à pizza Tripletta célèbre la Méditerranée à travers une carte simple, solaire et résolument qualitative. L’adresse marseillaise proposera les incontournables napolitaines de la maison — Margherita, Prosciutto e Funghi, Speckiale ou encore la très attendue Cheesus Christ — mais aussi des créations exclusives pensées spécialement pour le lieu. Parmi elles : la Moitié-Moitié, un clin d’œil aux traditions du Sud mêlant Margherita et Napolitaine, ou encore la Noailles, en hommage au quartier emblématique de Marseille.

L’offre s’étoffe également de lasagnes au bœuf et de cannelloni ricotta-épinards, ainsi que de burratas et de salades Caesar, qui incarnent une cuisine généreuse, familiale et authentique.

Et pour prolonger l’expérience bord de mer, Tripletta mise sur la gourmandise avec des glaces italiennes artisanales servies en cornets — vanille, fraise ou Fior di Latte — idéales pour savourer les longues journées ensoleillées marseillaises.



Un cabanon marseillais au design brut et décontracté, pensé pour savourer sur place ou à emporter

Avec cette nouvelle adresse, Triplettta adopte pleinement l'esprit bord de mer, en s'inspirant des cabanons typiques de Marseille. Imaginé pour s'adapter aux usages du quotidien, le lieu mêle service sur place et vente à emporter : accès direct depuis la rue, grand bar ouvert vers l'extérieur et agencement pensé pour une fluidité maximale. Idéal pour les locaux comme les vacanciers, le restaurant promet un service rapide sans jamais rogner sur la qualité.

Situé à deux pas de la mer, le restaurant a été conçu comme une véritable cabane de plage par le studio Ivresse Architecture. On y retrouve l'ambiance brute et joyeuse d'un mobil-home de vacances : sol en béton lissé, murs en inox miroir pour refléter la mer, plafond en fibre de bois, four à pizza au centre de la salle, mobiliers dépareillés de plage - chaises provençales, tables en aluminium et parasols forains.

À l'intérieur, une trentaine de couverts accueille les gourmands dans une ambiance conviviale, prolongée par une grande terrasse de quarante places équipée de grandes tablées... et de transats, disponibles sur simple caution, pour profiter du soleil jusqu'au dernier rayon.



Une croissance fondée sur la complémentarité et l'ancrage local

Avec cette nouvelle adresse, Triplettta renforce sa stratégie de développement en région PACA, en misant sur la diversité des formats et la richesse des expériences proposées. À Marseille, la marque s'implante désormais à travers trois lieux cohérents et complémentaires : la trattoria chaleureuse de Notre-Dame-du-Mont, le speak-easy audiophile Plus1 — perché juste au-dessus — et animé chaque vendredi par le collectif Studio Loubard —, Trois espaces unis par la même philosophie : des produits de qualité, un accueil généreux et une envie simple de partager.

Cette dynamique locale est soutenue par l'un des laboratoires de cuisine du groupe, situé à



Notre-Dame-du-Mont, garant du respect des engagements artisanaux de Tripletta et d'une production maison selon les plus hauts standards.

Tripletta Catalans est porté en co-association par deux figures fidèles du groupe et marseillais de cœur : Sébastien Jaudeau et Dienaba Ba. Leur implication illustre l'approche du groupe : un développement raisonné, ancré dans les territoires, loin des logiques de franchise, basé sur la confiance, la transmission et le lien humain.

« *Marseille est la capitale française de la pizza. C'était une évidence pour nous d'y grandir. Ce lieu, les pieds dans l'eau, nous offre une énergie différente — plus estivale, plus populaire — mais toujours avec l'exigence qui fait l'ADN de Tripletta* », explique Valentin Bauer, cofondateur du groupe.

Avec cette nouvelle adresse, Tripletta confirme sa capacité à s'adapter, innover et s'ancrer durablement dans les villes où elle choisit de s'installer.

Tripletta Les Catalans

Horaires : Ouvert tous les jours, toute la journée, que ce soit pour un café filtre ou un petit-déjeuner face à la mer, ou encore pour un apéro entre amis. Service de pizzas en continu.

Capacité : 30 places en extérieur, 40 en terrasse.

Plus d'infos : www.triplettapizza.com

Instagram : [@triplettapizza](https://www.instagram.com/triplettapizza)

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.