



## **DEL ARTE FAIT EVOLUER LE MODELE DE LA RESTAURATION ASSISE POUR REPENDRE AUX NOUVELLES TENDANCES DES CLIENTS**

Rennes, le 21 juin 2022 – DEL ARTE (Groupe Le Duff), leader français de la restauration italienne depuis 40 ans, qui détient 209 restaurants dont 90 % en franchise, souhaite faire évoluer son modèle et redonner du souffle à la restauration assise. Ainsi, depuis la crise de la covid, l'enseigne italienne se positionne davantage sur la livraison/ vente à emporter et propose une nouvelle offre plus nomade « eat & go » pour répondre aux nouveaux modes de consommation des clients.

### **UN SECTEUR EN PLEINE EVOLUTION, MARQUÉ PAR DE NOUVEAUX COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES**

Avec la crise du covid et les confinements successifs, les clients ont pris de nouvelles habitudes de consommation. Les moments et moyens de consommation ont changé.

En effet, en France nous sommes désormais à 6 prises alimentaires quotidienne (*à peine 3 Millennials sur 10 font une pause déjeuner heurée*) et les consommateurs mangent de plus en plus chez eux via la vente à emporter ou la livraison.

Ainsi, la restauration assise doit se renouveler sans perdre son ADN de service et de qualité pour les consommateurs. C'est pourquoi Del Arte entame une transformation de son service pour s'adapter aux nouveaux besoins de ses clients.

### **DIVERSIFIER ET ACCELERER SUR LES NOUVEAUX CANAUX DE VENTE : VAE, LIVRAISON ET CLICK & COLLECT**

Dès la fermeture des salles pendant le premier confinement, l'enseigne de restauration italienne s'est également positionnée sur la livraison et les plateformes à travers une offre A CASA dédiée, tout en dynamisant son activité sur la Vente A Emporter.

Ce changement de modèle a porté ses fruits puisqu'à présent 13 % du chiffre d'affaires est issu de la vente à emporter, du click & collect et de la livraison.

Del Arte capte notamment 37 % de PDM sur le total restauration à table et 15 % sur le segment pizza sur la plateforme *Uber Eats*, devenant ainsi le n°3 parmi les acteurs installés depuis plusieurs années. Sur le déjeuner, ce nouveau canal de vente est aussi en forte croissance sur les trois derniers trimestres : 26 % du chiffre d'affaires livraison est issu de commandes passées le midi, notant une forte hausse sur ces 9 derniers mois.

Pour Del Arte, s'inscrire dans cette tendance *delivery* est essentielle, car elle répond à une nouvelle manière de consommer plus flexible et nomade de la part des clients.

Même si le travail sur les canaux est important, il s'agit également de faire évoluer son offre avec de nouvelles gammes adaptées à ces nouvelles tendances.

## DEVELOPPER ET MISER SUR L'OFFRE DE SNACKING

La restauration à table/assise a indéniablement besoin de retravailler son offre pour répondre aux nouvelles tendances de consommation. Del Arte s'y est attelé en travaillant pour la première fois sur une gamme de sandwiches, proposée depuis le 1<sup>er</sup> trimestre dans les restaurants de l'enseigne.

Une gamme de snacking avec à la carte, 4 panuozzos et focaccias qui fonctionnent aussi bien le midi à emporter qu'en livraison le reste du temps.

Les panuozzos et focaccias proposés :



*Focaccia Caprese*

- **Panuzzo Catania**  
*Sauce tomate, thon mariné à la persillade, oignons rouges, roquette*
- **Panuzzo Caesar**  
*Sauce Caesar, sucrose, émincés de poulet, coppa, copeaux de fromage italien*
- **Focaccia Regina**  
*Sauce tomate, champignons et jambon*
- **Focaccia Caprese**  
*Sauce tomate, roquette, mozzarella di Bufala Campana DOP, basilic*

Une carte qui va être étoffée au fur et à mesure de l'année pour surfer sur la tendance du snacking et répondre aux attentes des clients qui souhaitent consommer des produits sains mais sur le pouce.

## UNE NOUVELLE CARTE POUR L'ETE, AVEC L'APERITIVO AU CŒUR DE L'OFFRE

Del Arte se réinvente chaque saison pour proposer aux consommateurs des recettes saisonnières en accord avec les goûts de chacun. Depuis le 14 juin et jusqu'au 12 septembre, Del Arte proposera des produits qui sentent bon l'été avec des recettes pleines de fraîcheur qui mettront à l'honneur le Sud de l'Italie : citrons de Sicile, piments de Calabre, Pecorino de Sicile, etc.

La nouvelle carte Del Arte est composée de pizzas, de pâtes, de salades, de dolci, de gelati et de cocktails au doux parfum d'été italien.

Et pour répondre à tous les moments de dégustation, l'Aperitivo fait désormais partie de la carte Del Arte, qui se prête parfaitement pour trinquer entre amis ou entre collègues autour d'un Piatto di salumi et d'un Spritz.

## A propos de DEL ARTE

*Leader français de la restauration italienne, Del Arte possède 209 restaurants sur l'ensemble du territoire français dont 90% en franchise. Engagée pour la qualité et l'authenticité d'une cuisine respectant la tradition culinaire italienne, l'enseigne a su générer la préférence des Français sur le segment de la restauration à table. Elle continue de se développer et d'innover pour répondre aux nouvelles tendances de la restauration.*