

LA PIADINERIA S'INSTALLE SUR LES GRANDS BOULEVARDS ET OUVRE SA 3ème ADRESSE PARISIENNE

La Piadineria poursuit son développement dans la capitale avec l'ouverture, le **1er octobre**, d'un nouveau restaurant au **10 rue du Faubourg Montmartre**, dans le 9e arrondissement de Paris.

Après le **49 bis av. Franklin Roosevelt**, dans le 8e arrondissement, et le **26 rue Soufflot**, dans le 5e arrondissement, l'enseigne italienne spécialiste de la piadina choisit cette fois l'effervescence des Grands Boulevards pour installer sa troisième adresse parisienne. À deux pas des théâtres, des grands magasins et des lieux les plus animés du quartier, ce nouveau restaurant entend faire découvrir la piadina à un public toujours plus large.

D'une superficie totale de **155 m²**, dont **83 m² dédiés à la salle**, le restaurant disposera de **42 places assises** ainsi que d'une terrasse. Pensé comme une nouvelle escale italienne au cœur de Paris, il accueillera aussi bien les actifs à la pause déjeuner, les étudiants, les touristes de passage que les amateurs de saveurs italiennes à la recherche d'un repas rapide et gourmand.



PIADINES & PLATINES : RENDEZ-VOUS LE 15 OCTOBRE

Deux semaines après son ouverture, la marque donne rendez-vous aux Parisiens pour célébrer son arrivée dans le quartier lors d'une journée festive placée sous le signe de la convivialité italienne avec « Piadines & Platines ».

Le **15 octobre**, à partir de **11h** et tout au long de la journée, les clients pourront déguster des **piadines à 5 €**, profiter d'un **DJ set**, participer à un **jeu 100 % gagnant** pour remporter de nombreux cadeaux, dont une **Vespa** mise en jeu pour l'occasion.

Pour cette crémaillère, La Piadineria sort le grand jeu, parce qu'après tout, en Italie comme à Paris, une nouvelle adresse, ça se fête.

**Rendez vous
le 15 octobre**

**pour fêter
notre nouvelle
ouverture au
10 rue du
Faubourg
Montmartre
11h - 23h**

Toutes les
piadines
sont à : **5€**

Participe au jeu
100% gagnant
et tente de gagner
plein de cadeaux,
dont une Vespa

LA PIADINERIA

LA FRANCE, UN MARCHÉ CLÉ DANS LE DÉVELOPPEMENT DE L'ENSEIGNE

Présente en France depuis 2017, La Piadineria passe aujourd'hui à la vitesse supérieure. Avec l'ouverture du Faubourg Montmartre, l'enseigne atteint désormais 15 restaurants dans l'Hexagone et affirme ses ambitions sur un marché devenu stratégique pour son développement.

De Paris à Marseille, en passant par Lyon, Lille, Nice, Rouen ou Reims, La Piadineria s'installe aussi bien en centre-ville qu'en centre commercial. L'objectif : multiplier les occasions de découvrir la piadina et, peu à peu, lui faire une place dans le quotidien des Français.

Paris occupe naturellement une place de choix dans cette dynamique. Avec trois restaurants dans la capitale, l'enseigne mise sur des quartiers centraux et très fréquentés pour toucher actifs, étudiants, touristes et Parisiens, du déjeuner au dîner.

Et la dynamique dépasse largement les frontières françaises. La Piadineria compte aujourd'hui plus de 550 restaurants en Italie, en France et aux États-Unis et près de 4 000 collaborateurs. Une nouvelle échelle pour l'enseigne née à Brescia en 1994, qui entend désormais faire voyager la piadina bien au-delà de l'Italie.



UNE ÉQUIPE RENFORCÉE EN FRANCE, DES AMBITIONS INTERNATIONALES

L'année 2026 a également marqué une étape importante dans la structuration de l'organisation française de l'enseigne. Afin d'accompagner ses ambitions de croissance, La Piadineria s'est dotée d'une équipe locale dédiée composée d'une vingtaine de collaborateurs au siège et de plus de 100 salariés au sein de son réseau de restaurants en France.

« Aujourd'hui, l'équipe est au complet et nous sommes prêts à accélérer notre développement avec un programme d'ouvertures plus ambitieux et plus soutenu dès 2027 », explique Valeria Maraviglia, General Manager France. « Ces dernières années nous ont permis de construire des bases solides, de renforcer notre présence sur le territoire et de constituer une organisation locale capable d'accompagner cette nouvelle phase de croissance. »

L'ouverture du troisième restaurant parisien et du second restaurant new-yorkais le 1er octobre 2026 illustre les ambitions internationales de l'enseigne.



LA PIADINERIA

STREET FOOD ITALIENNE

De retour de New York à l'occasion de cette ouverture, Roberto Longo, Global CEO de La Piadineria, souligne : « L'expansion internationale occupe une place centrale dans la stratégie de l'entreprise. L'ouverture de notre deuxième restaurant à Manhattan, le même jour que celle du Faubourg Montmartre, illustre notre volonté de poursuivre notre développement sur des marchés à fort potentiel. La France joue un rôle clé dans cette trajectoire et nous entendons continuer à y investir afin d'accélérer notre croissance dans les années à venir. »



À PROPOS DE LA PIADINERIA, LE SPÉCIALISTE ITALIEN DE LA PIADINA

Fondée à Brescia, dans le nord de l'Italie, en 1994, La Piadineria est née autour d'un produit emblématique de la cuisine populaire italienne : la piadina. Originnaire d'Émilie-Romagne, la piadina est un pain plat traditionnel préparé à partir d'une pâte fine. Légèrement croustillante à l'extérieur et tendre à cœur, elle se déguste chaude et généreusement garnie. Chez La Piadineria, la pâte fraîche est étalée puis cuite à la minute sur la piastra avant d'être garnie à la commande.

Plus de 30 ans après sa création, l'enseigne est devenue la plus grande chaîne spécialisée dans la piadina. Chaque jour, près de 85 000 piadines sont servies, soit plus de 32 millions par an. Fidèle à ses origines, La Piadineria continue de s'appuyer sur un savoir-faire centré sur la préparation à la minute et des ingrédients frais inspirés de la tradition italienne.

À mi-chemin entre street food italienne et restauration fast-casual, La Piadineria revendique une offre gourmande et accessible, adaptée aussi bien à la consommation sur place qu'à emporter avec plus de 550 adresses dans le monde.

Arrivée en France en 2017, l'enseigne poursuit son développement en propre avec une approche fast-casual premium mêlant authenticité italienne, préparation à la minute et convivialité. La carte se compose de 14 recettes, auxquelles viennent s'ajouter des créations saisonnières et la possibilité de composer sa propre piadina. Jambon cru, mortadelle IGP, mozzarella, straciatella, légumes grillés ou encore pesto de pistache : la carte fait la part belle aux ingrédients et saveurs associés à la cuisine italienne. L'enseigne propose également des alternatives végétariennes, des salades, des accompagnements et des piadines sucrées.

En octobre 2026, elle y compte 15 adresses.



INFORMATIONS PRATIQUES

LA PIADINERIA MONTMARTRE

10 rue du Faubourg Montmartre - 75009 Paris
Ouvert tous les jours de 11h à 22h
Piadines & Platines le 15 octobre 2026