



PAZZI



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PAZZI OUVRE À PARIS LE PREMIER RESTAURANT ROBOTISÉ AU MONDE

Pazzi, **PIONNIER DE LA RESTAURATION ROBOTISÉE** dans le monde, ouvre sa première Pazziria à **BEAUBOURG** au centre de Paris le 5 juillet 2021. Après 7 années de recherche et développement et 5 brevets déposés, Cyril Hamon et Sébastien Roverso réalisent un rêve né dans un garage : ouvrir le premier restaurant robotisé au monde ! Avec ce projet, ils ambitionnent de **PERMETTRE À TOUS D'ACCÉDER À DES PIZZAS DE QUALITÉ, ABORDABLES ET DISPONIBLES À TOUTE HEURE PRÉPARÉES PAR UN PIZZAIOLO UNIQUE EN SON GENRE : UN ROBOT**. Ce restaurant autonome est la garantie d'un **SHOW CULINAIRE** inédit pour toutes les générations et offre la première immersion au cœur d'un robot-restaurant. Une technologie mise au service de la vision de Pazzi pour la « **FAST-GOOD-FOOD** », **UNE RESTAURATION RAPIDE, SÛRE, DE QUALITÉ** et qui s'insère au cœur de l'expérience client.

Paris, le 5 juillet 2021



**PAZZI CHOISIT
BEAUBOURG
POUR SA PREMIÈRE
PAZZIRIA PARISIENNE :
UN EMPLACEMENT
HISTORIQUE POUR
L'INVENTION**



Fort de la réussite de son pilote ouvert au centre commercial de Val d'Europe en 2019, Pazzi ouvre sa première Pazziria parisienne à Beaubourg, face au centre Pompidou dans le quartier du Marais. Implanter son restaurant de 120m² au cœur de la culture contemporaine française est une évidence pour Pazzi qui veut nourrir et s'inspirer de ce lieu inventif. Beaubourg est aussi un emplacement stratégique et dynamique bénéficiant d'une forte affluence pour le restaurant qui peut concocter près de 80 pizzas par heure à récupérer par click & collect, à consommer sur place ou via la livraison à domicile.

Cette ouverture intervient après le pilote installé à Val d'Europe qui a confirmé l'engouement des consommateurs et consolidé le concept proposé par Pazzi. Avec l'ouverture à Beaubourg, Pazzi implante le premier restaurant robotisé à Paris avec l'ambition de changer le « fast-food » en « fast-good-food » : des pizzas composées d'ingrédients sélectionnés pour leur qualité et proposées à un prix accessible.



UN RESTAURANT ENTIÈREMENT ROBOTISÉ ÉQUIPÉ D'UNE TECHNOLOGIE DE POINTE QUI GARANTIT UN SERVICE RAPIDE ET TRANSPARENT AU CŒUR DE PARIS

L'ouverture de la Pazziria à Paris installe la pointe de la technologie Pazzi, premier pizzaïbot au monde pour offrir un show culinaire inédit aux familles, visiteurs et parisiens pressés du quartier. Pour sélectionner leur pizza, les clients sont invités à se diriger vers les bornes du restaurant autonome ou commander sur une web app par Internet. La commande est ensuite envoyée à Pazzi, le pizzaïbot, doté d'une intelligence artificielle développée par 30 experts, ingénieurs et développeurs, qui lui permet de tout réaliser : déplacer et aplatir la pâte fraîche, étaler la sauce, déposer les ingrédients, cuire puis mettre en boîte recyclée et découper la pizza. Plus encore, Pazzi personnalise les quantités des ingrédients

à souhait, identifie et corrige les imperfections et les remplace quand nécessaire pour assurer une préparation optimale.

Capable de produire 1 pizza toutes les 45 secondes et d'en cuire 6 à la fois, soit un total de 5 minutes par pizza, Pazzi est une prouesse technologique qui offre un service rapide pour les consommateurs pressés et qui peuvent observer leur commande en toute transparence. Pour les commandes passées par la web app, le robot les dépose dans les box en attendant la récupération.

Le restaurant autonome est entièrement digitalisé de la commande à la récupération de la pizza. Des écrans suivent l'évolution de la préparation tandis qu'un système de box doté d'un scan permet de récupérer sa commande.



UNE OFFRE ACCESSIBLE AUX RECETTES SAVOUREUSES ÉLABORÉES AVEC THIERRY GRAFFAGNINO, TRIPLE CHAMPION DU MONDE DE LA PIZZA

Pazzi est accompagné au quotidien par **THIERRY GRAFFAGNINO**, Triple Champion du monde de la pizza. Par son savoir-faire, le chef a guidé les inventeurs pour développer des recettes originales.

Aujourd'hui, Pazzi identifie chaque pâton et le travaille différemment selon sa maturation et son degré d'humidité. Pour le goût, Thierry Graffagnino met sa créativité au service de l'élaboration de la farine, la pâte et de recettes gourmandes, adaptées à chaque saison.

Soucieux de la qualité des préparations, Pazzi choisit ses ingrédients selon des critères stricts de traçabilité et de qualité à l'exemple des légumes certifiés biologiques et de la pâte, fraîche à base de farine française élaborée sur-mesure par le moulin Paul Dupuis (76). Aujourd'hui, 7 labels différents certifient les ingrédients et composent des pizzas gourmandes et généreuses.

« Quand j'ai rencontré Cyril et Sébastien, je leur ai dit que le premier critère pour que je rejoigne l'aventure était une bonne pâte à pizza ! Aujourd'hui, je suis fier parce que nous y sommes arrivés en travaillant ensemble. Grâce à ses équipes talentueuses et réactives, Pazzi propose des pizzas ultra gourmandes avec de très bons ingrédients et un spectacle formidable pour les familles et les enfants, » ajoute **THIERRY GRAFFAGNINO**, Triple Champion du monde de la pizza.



**PAZZI EST ENGAGÉ SUR
L'ACCESSIBILITÉ DE SON
OFFRE POUR TOUS ET
PROPOSE UNE GAMME DE
PIZZAS ENTRE 7 ET 14€**



METTRE LA ROBOTIQUE AU SERVICE D'UNE MEILLEURE RESTAURATION RAPIDE ACCESSIBLE, SÉCURISÉE ET PLUS RESPONSABLE



En France, près de 60% des Français ont déclaré vouloir retourner au restaurant dès la fin du confinement. Un engouement alors que la réouverture des restaurants s'accompagne de contraintes sanitaires pour les restaurateurs et qui s'additionnent à la demande croissante des consommateurs pour une alimentation plus responsable et plus sûre. C'est dans ce contexte que Pazzi ambitionne de mettre son expertise au service de son secteur pour permettre à tous de déguster des pizzas en toute sécurité et dont chaque ingrédient est rigoureusement sourcé.

Ce modèle intègre aussi les enjeux environnementaux actuels. En plus de l'attention portée à l'origine des ingrédients, les pizzas sont préparées dans une démarche de préservation d'eau et les déchets sont limités grâce à l'utilisation de compost. Les pizzas sont commercialisées dans un emballage carton certifié FSCTM qui garantit que le bois utilisé provient de forêts préservées.

**PAZZI AMBITIONNE
D'OUVRIRE DEUX
NOUVELLES
ADRESSES D'ICI 2022**

Avec un concept pensé pour être universel, Pazzi ambitionne après cette ouverture de s'étendre avec deux nouvelles ouvertures à Paris d'ici fin 2021 et à l'étranger, avec une ouverture en Suisse prévue au premier trimestre 2022.

« Chez Pazzi, nous avons su rassembler autour de nous des talents, ingénieurs, développeurs, chefs cuisiniers, industriels et investisseurs. Ensemble, nous croyons en la fast good food où l'innovation apporte une offre sûre composée d'ingrédients de qualité et de saison. Ouvrir notre Pazziria robotisée à Paris, capitale de la food, est un accomplissement qui consolide notre modèle dans un strict contexte sanitaire et notre ambition de mettre la robotique au service d'une restauration rapide, transparente et théâtralisée »

ajoute **SÉBASTIEN ROVERSO**, co-fondateur de Pazzi.

Passionnément pizza

QUELQUES CHIFFRES :



Le nombre de main qui touche la pizza avant qu'elle n'arrive à son heureux destinataire

1287

Le nombre de pizzas préparées par Pazzi et distribuées à ceux qui ont permis au pays de continuer à tourner (personnel d'entretien des hôpitaux, chauffeurs routiers, de bus, employés des supermarchés, pharmaciens, les policiers, pompiers, éboueurs...) pendant la pandémie de 2020.



5 minutes
(et même moins !)
Le temps nécessaire pour préparer 1 pizza !

7

Les années de travail qui ont permis d'arriver à cette première mondiale

6

Le nombre de brevets déposés



77

(Seine-et-Marne)
Lieu de naissance de Pazzi

+ de

2000

pièces sont nécessaires pour assembler ces robots



80

(pizzas)
que peut délivrer Pazzi en 1 heure

29

(cm)

de circonférence de pizza, soit autant de cm de croûte (ou corniche pour les pros)

