Avril 2026

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

STRATTO

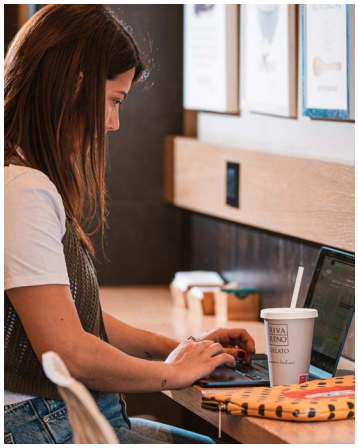
Restauration rapide
Italienne

Gelato, café et tradition : Rivareno ouvre à Paris !

Le glacier italien Rivareno, reconnu pour son savoir-faire artisanal, **a ouvert ses portes le 4 avril dernier au 24 rue de la Huchette, dans le 5e arrondissement**. Avec cette première adresse parisienne, l'enseigne apporte à la capitale une immersion totale dans la tradition du gelato italien. Chez Rivareno, chaque parfum est **préparé dans le laboratoire au cœur de la boutique,** avec du lait, de la crème du Piémont et des fruits frais, sans arômes artificiels. Dans les sorbets, une véritable explosion de fruits, tandis que les gelatos sont servis à la bonne température pour une texture fondante et veloutée. Les connaisseurs en témoigneront : les glaces Rivareno sont **sans égales face à ce que l'on trouve aujourd'hui à Paris**, tant par leur qualité que par leur richesse gustative.

La boutique, chaleureuse et conviviale, propose gelatos, sorbets, granitas et cafés italiens. On y retrouve les recettes emblématiques qui ont fait la réputation de Rivareno dans le monde entier, comme le **Stracciatella**, la **pistache du Piémont**, la **crème de noisette**, ou encore le **sorbet fraise fraîche.**

Après Milan, Sydney, New York et Munich, Paris devient une nouvelle étape. Une adresse où l'on vient autant pour savourer une glace que pour déguster un café, et où chacun peut s'offrir, le temps d'une pause, une véritable parenthèse italienne, au cœur de la capitale.



stratto.fr

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

STRATTO

Restauration rapide
Italienne

Stratto : la recette du succès

Fondé en 2009 par le groupe de restauration italienne SO2R, le concept Stratto et sa trentaine de franchises connaissent un immense succès. Cette réussite est avant tout l'histoire d'un pari que beaucoup pensaient impossible : proposer une restauration rapide basée sur une cuisine naturelle, saine et respectueuse de l'environnement.

Un défi relevé haut la main par Stratto et ses restaurants dédiés à la cuisine italienne où le local, le bio et la fraîcheur sont au menu. Du steak haché de race Charolaise façon bouchère, au faux-filet labélisé Bleu Blanc Cœur en passant par le pain buns brioché pour les burgers, chaque ingrédient, chaque détail a été pensé pour satisfaire les clients en quête d'une cuisine saine… et d'un repas rapide.

A côté des grands classiques de la gastronomie italienne (Pizzas, Risotto, Lasagnes, Mezze Maniche sauce tomate basilic, Pappardelles au pesto vert…), l'enseigne propose des plats méconnus comme la Piadine, une fine galette réalisée à base de farine de froment, et utilisée en bol à déguster pour les salades repas, le tout 100% écologique. Ajoutez à cela la valorisation des produits en circuit court à travers des plats personnalisés selon les régions tels que la gardianne de taureau, le bœuf bourguignon, le sandwich Omaha Beach au Camembert de Normandie… Chez Stratto, le déjeuner sur le pouce prend des allures de pause gourmande digne d'un restaurant traditionnel avec une véritable vaisselle et des tasses en porcelaine pour le café. Plus qu'une simple coquetterie, ce service de qualité s'inscrit dans la démarche RSE de Stratto, restaurateur engagé, responsable et passionné.

stratto.fr