

Stratto affiche de plus en plus de plats savoureux et écoresponsables

Créée en 2009, l'enseigne Stratto, forte d'une trentaine de restaurants, a dès l'origine fait le pari d'une cuisine naturelle, saine et respectueuse de l'environnement, affirmant avant l'heure son ADN de restauration écoresponsable. Focus sur l'engagement d'un réseau qui privilégie une consommation éthique et durable.

Les Français sont de plus en plus concernés par l'impact de l'alimentation sur la santé et l'environnement, une tendance accentuée par l'urgence écologique. A l'écoute des consommateurs, Pierre de Wulf et Hervé Musset, les fondateurs de Stratto, font la part belle à une cuisine écoresponsable réalisée à partir de produits de qualité rigoureusement sélectionnés. Leur objectif ? Redonner tout son sens au plaisir gustatif en respectant l'environnement.

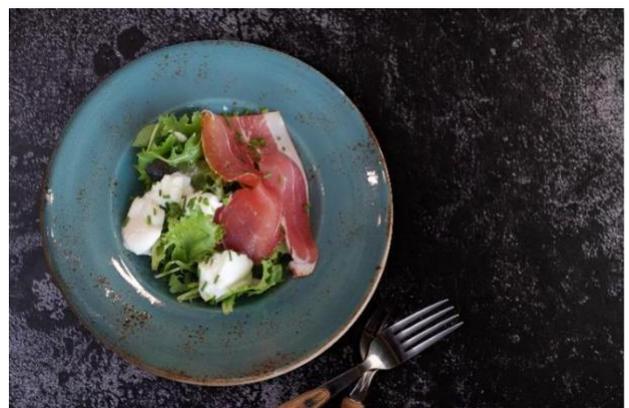
Des produits de qualité pour une cuisine authentique

Pionnier de la restauration rapide italienne et de terroir, Stratto répond à une demande grandissante des consommateurs, celle de manger rapidement et sainement. C'est pourquoi l'enseigne met un point d'honneur à proposer des produits de qualité : de la viande 100% française, du faux-filet labélisé Bleu Blanc Cœur, des burgers réalisés avec du pain Bio, du poulet français pour les plats, des glaces faites à partir de lait Bio, de la farine label rouge pour les sandwiches, des boules de mozzarella 100% Bufala..., tout comme une large proposition de produits végétariens pour satisfaire toutes les attentes. Autant de produits sélectionnés avec soin pour une cuisine savoureuse et conviviale, en un mot authentique.

Des produits en circuit court pour valoriser chaque région

L'originalité de Stratto réside aussi dans un concept novateur : loin de se cantonner aux spécialités italiennes, l'enseigne décline une offre personnalisée de recettes régionales inspirées par la localisation de chaque restaurant telles, par exemple, que la salade du Morvan au Chaource et raisin frais, la gardianne de taureau, le bœuf bourguignon, le Burger du Bombardier au Pont-L'Evêque, le sandwich Omaha Beach au camembert de Normandie et lamelle de pomme fraîche...

Les ingrédients, choisis pour leur qualité, sont sélectionnés auprès de producteurs locaux situés à proximité des établissements. Une démarche qui contribue à valoriser le circuit court et le patrimoine culinaire français. Pour le consommateur, c'est l'assurance de produits frais et de saison.



Un engagement durable respectueux de l'environnement

Restaurateur engagé, Stratto a mis en place une démarche RSE globale qui se traduit à travers l'ensemble de ses actions. Sur place, les clients dégustent leurs plats dans une assiette traditionnelle, avalent leurs boissons dans des verres et savourent leur café dans une tasse en porcelaine ; Pour la vente à emporter, le plastique a laissé la place à des produits 100% recyclables – sacs, couverts, gobelets fabriqués à partir de papier provenant de forêt durablement gérée, gobelets café EARTH CUP mono matériau, sans polyéthylène, compostable à 100% ; que les encres sont à l'eau ; que le tri des déchets respecte la règle des 5 flux en cuisine...

En outre, pour réduire le gaspillage alimentaire, Stratto insuffle de nouvelles habitudes aux consommateurs. L'enseigne propose des doggy bags pour les produits non consommés et a contracté un partenariat avec TooGoodToGo pour vendre à prix réduit les invendus de la journée.

Résolument investie, Stratto affirme au quotidien ses convictions et fidélise chaque jour un peu plus une clientèle en quête d'une alimentation locale, de saison et responsable, en adéquation avec l'ADN du groupe SO2R auquel il appartient.

Avec la piadine, tout se mange chez Stratto

Cette spécialité italienne, constituée d'une fine galette à base de farine de froment que l'on farcit d'une garniture salée ou sucrée avant de la déguster, sert d'élégantes coupelles pour les salades chez Stratto. Selon son envie, on les déguste en même temps que leur contenant ou après. Illustration à travers des recettes signées Stratto.



Piadine Romana

Poulet, Mozzarella di Bufala, Tomate Fraîche, Poivron Mariné Italien, Champignons, Tomate Confite, Salade, Olive, Huile d'Olive, Ciboulette, Origan

Piadine Angela

Mozzarella di Bufala, Tomate Fraîche, Poivron Mariné Italien, Tomate Confite, Champignons, Salade, Olive, Huile d'Olive, Ciboulette, Origan

Piadine Claudia

Jambon cru, Mozzarella di Bufala, Tomate Fraîche, Poivron Mariné Italien, Champignons, Tomate confite, Salade, Olive, Huile d'Olive, Ciboulette, Origan

À propos de SO2R :

Le groupe SO2R est né en 2007 de la rencontre de deux professionnels de la restauration : Pierre de Wulf et Hervé Musset. Ces derniers ont choisi de créer des concepts innovants, puissants, rentables et complémentaires reposant sur des produits rigoureusement sélectionnés, frais et italiens : **Stratto** (sandwicherie et véritable cafétéria), **Mezzoday** (pizzas traditionnelles milanaise), **Ottolina Café** (café contemporain accompagné d'un salade bar), **Basta** (restaurant Grill, pizzas, pâtes et plats cuisinés), **Simone Burger** (le burger de nos régions) et **Donatella** (spécialité focaccia).

Le groupe SO2R souhaite implanter ses restaurants en centre-ville et sur les lieux de transit (aires d'autoroute, gares et aéroports) en initiant des partenariats avec les pétroliers et institutionnels.