

Novembre 2023

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## STRATTO



### *Restauration rapide Italienne*



## **La pause-café façon dolce vita, sur la route des vacances...**

Entre les Français et la cuisine italienne, c'est la dolce vita... Derrière cette passion pour la gastronomie transalpine et le succès des restaurants italiens en France, il y a une tradition culinaire de renommée mondiale et des produits de qualité. En tant que fleuron du groupe S02R, **la trentaine de restaurants Stratto** offrent une immersion authentique dans la richesse des saveurs italiennes.

Imaginez un espace à **l'ambiance cosy et chaleureuse**, fusionnant le style d'un café à l'italienne avec l'esprit d'une trattoria, mettant en avant **des produits d'exception**, à l'image notamment des délicieuses tomates séchées et des poivrons marinés.

Quant aux amateurs d'expresso et de ristretto, le **bar à café**, fièrement orné de la marque **Ottolina**, invite le voyageur à savourer l'essence même du café italien. Cette institution créée en 1948 à Milan par le torréfacteur italien, Giulio Ottolina, fait aujourd'hui le bonheur des clients des enseignes Stratto. **De l'expresso corsé au cappuccino onctueux**, chaque gorgée est un voyage dans les rues animées de l'Italie. Avec Ottolina en tête d'affiche, Stratto réinvente l'expérience café **dans les lieux de transit** renforçant ainsi son engagement envers l'excellence italienne. L'enseigne est aujourd'hui présente dans les centres-villes, centres commerciaux, autoroutes et **souhaite s'implanter dans les gares et les aéroports**, pour le plus grand bonheur des voyageurs.



Stratto c'est une **promesse de qualité, de produits frais et de saison**. C'est un lieu où l'on se sent **comme à la maison**, une halte conviviale sur la route des vacances, même par temps froid et hivernal.

[stratto.fr](http://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 farcie d'une garniture salée ou sucrée. 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.

