Février 2025

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

STRATTO

Restauration rapide
Italienne

Stratto réinvente l'expérience de restauration rapide avec un design authentiquement italien !

Dix ans après l'ouverture de son restaurant sur l'aire de **Ceignes dans le Haut-Bugey (01)** chez son partenaire Enilive, Stratto marque un **tournant décisif** avec une **nouvelle identité** visuelle.

Objectif : oublier le concept de restauration rapide standardisé. Stratto propose désormais un **voyage gustatif** où chaque détail raconte l'Italie : des **matériaux bruts** comme le **bois**, des carreaux de **Zellige vert olive** pour la touche méditerranéenne, des éléments de **grès cérame** évoquant les traditions transalpines.

Ce **nouveau design**, pensé **pour tous les nouveaux restaurants de l'enseigne**, offre une expérience client totalement repensée. L'aménagement sectorisé de la vitrine et du bar à jus crée des espaces distincts, à la fois fonctionnels et esthétiques, facilitant le parcours client tout en valorisant une offre de **produits de grande qualité.**

Cette refonte totale du design a permis de définir un nouveau fil rouge pour Stratto : raconter une histoire. Celle d'une **pause gourmande au parfum d'Italie**.
Des touches de rouge et de vert olive – rappels subtils du drapeau italien – se mêlent à des mobiliers **vintage et modernes** pour une **ambiance cosy et chaleureuse**.

Inauguré sur le **site historique de Ceignes chez le partenaire Enilive**, ce nouveau concept symbolise l'ADN de Stratto : offrir un moment de détente autour de produits d'exception, où chaque élément raconte une histoire de **tradition italienne**.

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