

Juin 2025

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

STRATTO

*Restauration rapide
Italienne*

**RIVARENO
bientôt en France !**



Le Gelato qui a déjà conquis Milan, Sydney et Miami, s'invite à Paris

Il a conquis Milan, Rome, Sydney et même Miami. Il s'est fait un nom parmi les puristes du gelato, ceux qui traquent les textures les plus veloutées, **les ingrédients les plus nobles**, les recettes les plus exigeantes. Et aujourd'hui, le glacier **Rivareno, véritable temple du gelato à l'italienne**, s'apprête à poser ses valises, ou plutôt ses bacs en acier inoxydable, en France. Une première adresse ouvrira très prochainement ses portes à Paris, avec une promesse : réconcilier le palais des Français avec la **vraie glace italienne, artisanale, fraîche, turbinée chaque jour sur place**, devant les clients, dans le laboratoire présent au cœur même de la boutique.

Derrière cette arrivée, le groupe français Stratto, qui devient Master Franchisé de la marque pour tout le territoire national. Une acquisition stratégique, qui va permettre à Rivareno de déployer son savoir-faire artisanal en France tout en respectant les standards de qualité déjà établis dans le monde entier.

Pas de poudre, pas d'additifs, pas de compromis. Rien que des ingrédients bruts, des fruits frais, sourcés avec soin, et une exigence sans faille : celle du goût juste, et de la texture parfaite.



Chez Rivareno, on sert la glace comme on la servirait à ses proches. Ni trop froide, pour ne pas anesthésier le palais, ni trop sucrée, pour laisser parler les arômes naturels. Et toujours dans un écrin chaleureux, aux accents de marbre de Carrare et de bois blond, où chaque détail est pensé pour une immersion sensorielle totale.

Depuis 2005, la marque cultive une obsession : offrir une expérience gustative unique, sans artifices, sans raccourcis, sans concessions. **Chaque parfum est le fruit d'un équilibre délicat** : Morena (chocolat-noisette au lait entier), Mango Heera (mangue et épices), Zafferano al Sesamo (safran et sésame), Alice (mascarpone, amaretto et gianduja croquant) ... et bien d'autres classiques comme la pistache, le yaourt, ou encore le stracciatella.

Rivareno, c'est aussi un Coffee shop/salon de thé contemporain, **une maison du goût**, un lieu vivant où l'on peut venir le matin savourer un véritable café italien accompagné de douceurs maison. Tiramisù, crêpes, gaufres, affogato : la carte coffee shop s'adresse autant aux amateurs de déjeuners sucrés qu'aux flâneurs de l'après-midi.

La France s'apprête ainsi à accueillir **un concept italien inédit**, une alliance parfaite entre authenticité et saveurs d'exception, bien au-delà de tout ce qui a été connu jusque ici.

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