

Mars 2026

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## STRATTO

*Restauration rapide  
Italienne*



### **Au salon de la Franchise Paris 2026, Stratto défendra une nouvelle vision de l'entrepreneuriat**

Du 14 au 16 mars 2026, le Groupe Stratto participera au **Salon Franchise Expo Paris** pour présenter ses **deux enseignes italiennes, Mezzoday et Rivareno**, et rencontrer celles et ceux qui envisagent de se lancer dans l'entrepreneuriat. Dans un contexte où de nombreux cadres, salariés ou indépendants réfléchissent à une nouvelle orientation professionnelle, la franchise apparaît pour beaucoup comme une manière d'entreprendre tout en s'appuyant sur un modèle déjà structuré.

Qui sont ces profils qui veulent changer de métier ? Que recherchent-ils vraiment : plus d'autonomie, plus de sens, un meilleur équilibre ? Sur le salon, le Groupe Stratto souhaite apporter des réponses concrètes en présentant deux concepts pensés pour être accessibles, accompagnés et sécurisés.

À cette occasion, **Mezzoday dévoilera sa nouvelle identité visuelle**, plus chaleureuse et plus affirmée. L'enseigne, spécialisée dans la **pizza et inspirée de l'Italie**, repose sur un concept de restauration rapide de qualité qui met l'accent sur des produits soigneusement sélectionnés et un savoir faire simple mais exigeant. Cette évolution accompagne la maturité du concept et sa volonté de parler à une nouvelle génération d'entrepreneurs qui cherchent une marque lisible, dynamique et rassurante.

Derrière l'image, il y a surtout un modèle opérationnel clair et un accompagnement structuré, des éléments devenus essentiels pour celles et ceux qui se lancent pour la première fois.

Le Groupe présentera également **Rivareno, glacier artisanal italien** né en 2004, dont il détient désormais la master franchise pour la France. La marque s'est construite autour d'un savoir faire exigeant et d'une production quotidienne qui privilégie **la fraîcheur et l'intensité des saveurs**. Pour le Groupe Stratto, l'enjeu est de faire découvrir en France une enseigne reconnue pour la qualité de ses glaces artisanales. **La première boutique parisienne ouvrira fin mars au 24 rue de la Huchette dans le 5<sup>e</sup> arrondissement**, marquant le lancement du développement de la marque sur le territoire.

La présence du groupe sur le salon sera aussi l'occasion de découvrir concrètement l'univers Mezzoday. **Installée au Food Court, l'enseigne proposera aux visiteurs de goûter ses produits** et d'observer les équipes à l'œuvre. Une manière simple de découvrir la qualité des ingrédients, la préparation des pizzas et le fonctionnement du concept dans des conditions réelles. **Présent sur le stand L130**, le Groupe Stratto viendra ainsi échanger avec les visiteurs et futurs entrepreneurs sur les réalités de la franchise et les opportunités de développement offertes par ses deux enseignes.

[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 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](http://stratto.fr)

