



70
TRIPLETTA
ANS



Dossier de presse



INFOS PRATIQUES

@triplettapizza
www.triplettapizza.com

Merchandising

Tee-shirt : 20€
Sweat Shirt : 30€
Boîte d'allumettes : 15€

SOMMAIRE

01 | «Auguri Tripletta!»

02 | «Italo disco»

03 | «La casa Tripletta»

04 | «La famiglia Tripletta»

TRIPLETTA : DIECI ANNI FA

Commencée en 2016, la saga Tripletta pose son premier pàton à pizza au 88, boulevard de Belleville, élu en 2024 quartier le plus « cool » de la planète par Time Out, l'un des guides les plus pointus de sa génération. Un itinéraire vers le succès presque tout tracé pour l'enseigne la plus napolitaine de la capitale, imaginée par Valentin Bauer, entouré "d'associés amis" parmi lesquels Clément Warlier, Bertrand Regnard et Laurence Abecassis. Après avoir conquis le cœur et nourri l'esprit « popu » des Parisiens, la folle aventure Tripletta se poursuit aux quatre coins de l'Hexagone, de Marseille à Lille en passant par Rennes, Lyon, Toulouse ou encore Bordeaux, avec la volonté quasi chirurgicale d'imaginer des restaurants qui soient d'abord des lieux de vie, pensés avant tout pour les riverains. Héritage italo-parisien du périple de Valentin Bauer à New York à l'aube des années 2000, les trattorias Tripletta racontent le meilleur de la pizza napolitaine autant que l'atmosphère traduit l'esprit de franche camaraderie de ses fondateurs. Une recette inchangée et un pari plus que réussi, salués par dix ans d'existence au compteur et un anniversaire incontournable du secteur de la restauration. Basta così !



AUGURI TRIPLETTA

Le constat est sans appel : pas moins de deux pizzerias cohabitent dans chacune des rues de la capitale ! Riche d'un modèle bâti sur la qualité, la convivialité et des prix justes, Tripletta fête aujourd'hui une décennie d'existence dans un écosystème italien saturé de propositions « slicées ». Une épopée inaugurée à Paris sans faire l'impasse sur une implantation en région, et qui, de toute évidence, le leur rend bien. Tout au long du mois du novembre, Tripletta célèbre un anniversaire qui transpire l'audace et la sincérité, et imagine pour l'occasion une avalanche de surprises à dévorer mais pas que ! Ainsi, du 2 au 8 novembre 2026, Tripletta lance une "opération pizzas" à 10 euros qui met un coup de projecteur sur LES 10 recettes iconiques qui ont fait la renommée du groupe : Margherita, Prosciutto e Funghi, Brooklyn, Cheesus Christ, Tripletta, Speckiale, Speciale Tartufo, Touco,

Belleville et Marinara. Disponibles sur place, en livraison et à emporter dans l'ensemble de ses établissements, les pizzas seront pour l'occasion lovées dans un nouvel écrin qui porte haut les couleurs de cette décennie. Dans la veine trendy du merch' de bouche, le groupe débarque dans les dressings et dévoile une série de tee-shirts (20€), sweat-shirts (30€) et casquettes (15€) floqués d'un Tripletta en lettres capitales rouges, en vente sur place ou sur le site internet du groupe. À glisser dans le sac, sa poche ou à laisser en évidence sur un rebord de cheminée, la boîte d'allumettes anniversaire Tripletta est aussi de la partie pour, pourquoi pas, souffler les bougies d'une décennie de pizzas "du coin" ! L'esprit Tripletta, c'est ça : mesurer le chemin parcouru, rendre hommage aux esprits de quartier, glorifier l'âme popu' autour d'une pizza au meilleur prix et dai !



« On ne s'est jamais fixé d'autre objectif que de savoir se remettre en question quand il le faut. Dans dix ans, on espère simplement être toujours là. »

- VALENTIN BAUER, FONDATEUR DE TRIPLETTA

4500 PIZZAS PAR JOUR
31 500 PIZZAS PAR SEMAINE
1 600 000 PIZZAS PAR AN



ITALO *DISCO*

Disque de pâte maturée élaboré à partir d'une farine 100% italienne, tomates « San Marzano », fior di latte, nduja et pepperoni, la pizza napolitaine revue et corrigée par Tripletta emprunte le meilleur des ingrédients transalpins. Loin d'être anecdotique, le choix des produits est le fruit d'un sourcing lent et exigeant au détriment des marges. Un choix conscient qui sublime le produit fini et qui, en l'absence d'investisseurs accroît le terrain d'expression d'un groupe de restauration "libre" autant que sa renommée. Étendard du groupe Tripletta, le combo « pâte, tomate » devient le mets de toutes les convoitises et sûrement le meilleur rapport-qualité prix de la capitale. De la Margherita en passant par

la Speckiale – jambon speck, brie et oignons rouges –, la très fromagère Cheesus Christ ou encore la cultissime Brooklyn garnie de tranches de pepperoni, le cercle Tripletta s'est construit à la faveur de recettes gourmandes, mais surtout bien faites, assorties d'un petit supplément d'âme de quartier. Les plus avertis s'essaient volontiers au défi de l'huile piquante, un marqueur toujours à portée de main des tables italiennes. Deux recettes possibles : l'huile piquante au piment d'oiseau séché et huile d'olive italienne ou celle extra-piquante, servie dans une pipette pour l'utiliser avec parcimonie, avec une concentration de piment plus importante. Autre option des plus gourmandes : le miel épicé, un topping qui peut

être ajouté à n'importe quelle pizza, mais qui fonctionne merveilleusement bien avec la Brooklyn, la Cheesus Christ et leurs incontournables raviolis frits. Fabriqués dans leur laboratoire de pâtes fraîches puis frits avant d'être enrobés de ce miel épicé, ils sont aujourd'hui l'une des signatures des adresses Tripletta. Pour les becs sucrés, impossible de résister à la pizzetta à la Nocciolata, le tiramisu, l'affogato ou encore la glace à la fleur de lait et son supplément huile d'olive et fleur de sel qui fait son petit effet. Avec pas moins de 4 500 pizzas servies par jour, 31 500 par semaine et près de 1 600 000 par an, la pizza Tripletta, c'est passionnément, à la folie et c'est tout !

Tripletta s'adresse parfaitement aux familles avec un "Menu Bambino" à 11€ proposé jusqu'à 8 ans qui peut varier légèrement d'un établissement à l'autre mais comprend généralement : une Margherita Bambino, une glace à la fleur de lait ou une mousse au chocolat et un sirop à l'eau.



« Notre engagement a toujours été de faire
du mieux possible, au prix le plus honnête possible. »
- VALENTIN BAUER, FONDATEUR DE TRIPLETTA



LA CASA TRIPLETTA

Dans les trattorias Tripletta, le décor n'est jamais un détail et, bien que chacune des adresses soit riche de ses propres spécificités architecturales, la promesse d'un déjeuner ou d'un dîner « partage » exhale naturellement. Dans l'esprit de la Napo "tradi", tomettes, briques, bois, inox, nappes à carreaux et autres objets chinés dialoguent dans une atmosphère

où les matières brutes et sans fard font du produit l'épicentre de l'aventure Tripletta. En somme, des lieux de vie de quartier à la sauce "cool" et en service continu mais qui délibérément puisent dans des racines purement italiennes. Une aura très justement traduite par l'agence DOD Architecte depuis le commencement et qui, dans la continuité de la trempe chaleureuse de Valentin, concourt à agrandir « la famiglia ».



« On cherche toujours à créer des lieux singuliers et conviviaux, où les gens ont envie de revenir plusieurs fois par mois »
- VALENTIN BAUER, FONDATEUR DE TRIPLETTA



LA FAMIGLIA TRIPILETTA

Au commencement de l'aventure, il y a le bistrot chic "Chez Justine", institution du 11ème arrondissement de Paris menée de main maître par Aurélie, l'épouse et business "partner in crime" de Valentin. Une alchimie qui lui permet de reconduire l'expérience avec "Les Triplettes de Belleville" et qui s'inscrit dans la droite ligne du restaurant populaire. Entre gestion mutuelle avec Aurélie et souhait d'entreprendre, Valentin écrit l'histoire de famille Tripletta aux côtés d'amis proches. À l'image de la pizza en partage, Tripletta naît de l'idée de former un tout, porté par les sens et avec du sens. Un groupe dans lequel chacun trouve sa place, qui fait la part belle à des associés et non des franchisés. À date, le groupe compte **15 adresses réparties en France**, de Paris à Bordeaux en passant par Lille, Lyon, Marseille, Rennes ou encore Toulouse. À Paris autant qu'en région, les ouvertures reposent sur la réciprocité des responsabilités, des équipes fidèles et engagées afin de garantir une croissance perpétuant l'esprit participatif et convivial des débuts de l'aventure.

PARIS

Belleville - Latin - Gaité - Guy Môquet

MONTRouGE
VERSAILLES

LILLE

Gand-Lebon

RENNES

LYON

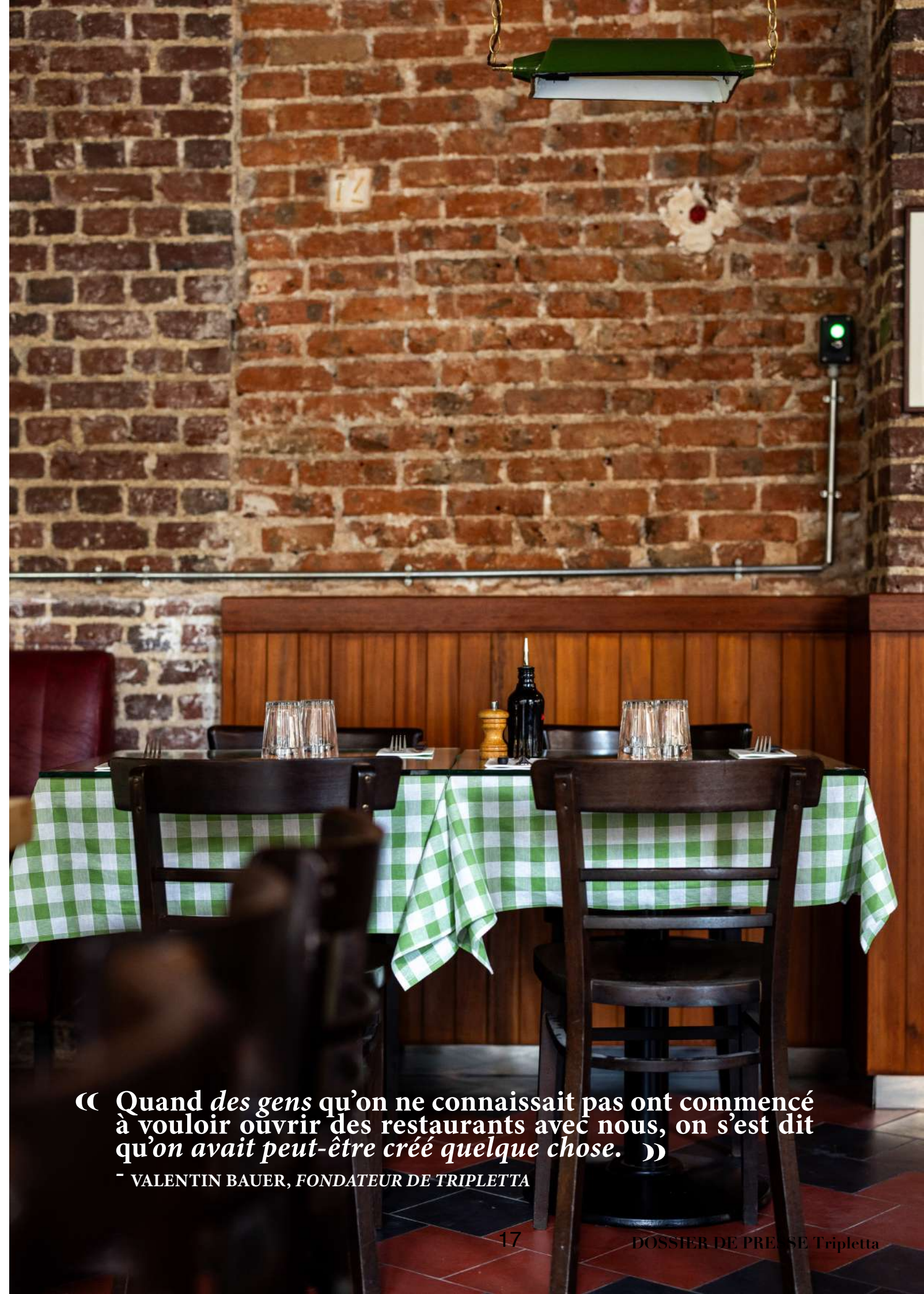
BORDEAUX

St Michel-Chartrons

TOULOUSE

MARSEILLE

Catalans-Notre Dame du Mont



« Quand *des gens* qu'on ne connaissait pas ont commencé à vouloir ouvrir des restaurants avec nous, on s'est dit qu'on avait peut-être créé quelque chose. »

- VALENTIN BAUER, FONDATEUR DE TRIPILETTA

