

ITSU, SE DEVELOPPE

ET OUVRE SON 2^E FLAGSHIP AU CŒUR DE PARIS,
A PROXIMITE DE LA PLACE DE L'OPERA



Paris, 10 juin 2024

Cette nouvelle adresse promet une expérience unique, alliant gourmandise et bien être, à des prix particulièrement accessibles.

L'offre itsu, composée de sushis, gyozas & baos (raviolis asiatiques et brioches fourrées cuites à la vapeur), rice'bowls et noodle'bowls, incarne l'harmonie parfaite entre saveurs exquises et bienfaits pour un équilibre gourmand. Cette offre complète entre plats chauds et plats froids est orchestrée avec une sélection exigeante d'ingrédients de première qualité, préparés sur place chaque jour et cuits à la vapeur, garantissant fraîcheur et saveur.

Ainsi, les plats proposés chez itsu sont en grande majorité composés de moins de 500 calories et jouent sur une palette de 16 légumes, herbes et aromates différents, offrant ainsi une expérience unique.

«Bertrand Franchise est très heureux d'ouvrir un 2^e restaurant Itsu dans un emplacement emblématique de Paris. Cette deuxième ouverture traduit l'engouement des consommateurs pour la marque Itsu et la cuisine d'inspiration asiatique. La force d'Itsu est de proposer une cuisine gourmande et saine préparée chaque matin dans nos restaurants avec des ingrédients de qualité et avec un souci

quotidien de l'environnement.» nous souligne Christophe Gaschin (Directeur Général du Groupe Bertrand et de Bertrand Franchise).

Le nouveau flagship d'itsu s'étend sur 370m², offrant 130 places assises et 11 bornes de commandes pour une expérience fluide, rapide et moderne, résolument tournée vers le digital. Panneaux japonais, matériaux et mobilier chaleureux, choisis avec attention, dégagent une atmosphère conviviale et accueillante, propice à la découverte de l'univers d'itsu. Le vaste espace intérieur profite d'une architecture tout en rondeur et d'espaces aménagés avec soin invitant les convives à vivre une expérience dépayssante.

Ce nouvel établissement, fidèle à la mission RSE d'itsu, s'engage à réduire le gaspillage alimentaire avec une campagne zéro-gaspi dédiée à vendre chaque plat à 50% de son prix dès 20h30 passé.

Avec cette 2^e ouverture parisienne, la marque itsu devrait rapidement se déployer dans l'hexagone d'ici 2025. Pouvant compter sur un engouement constant des consommateurs à l'égard de ce type de restauration, l'enseigne souhaite se franchiser et atteindre des villes à forte concentration comme Lille, Lyon et Marseille.

Itsu est fier d'apporter sa contribution à la scène gastronomique parisienne en offrant un concept novateur, alliant tradition et modernité, santé et plaisir. Cette ouverture marque une étape significative dans l'évolution du concept itsu en France et dans son engagement envers le mieux-manger.

À PROPOS DE BERTRAND FRANCHISE

Bertrand Franchise est la 1^{er} plateforme de marques de restauration en franchise multi-segments et se positionne aujourd'hui comme leader français de la restauration en franchise. Diversifiée et multimarque, cette filiale gère des enseignes aux positionnements différents :

- Au Bureau, Volfoni, Hippopotamus et Léon pour la restauration à table
- Pitaya et Itsu pour la street food
- Burger King

Cette plateforme développe des savoir-faire uniques dans le développement de marques fortes, la gestion et l'animation de réseaux en franchise sur toute la France

