

Mai 2025

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

STRATTO

Restauration rapide Italienne



Octave De Wulf prend les rênes du développement de Stratto : une nouvelle dynamique pour la restauration rapide italienne !

Le groupe Stratto, acteur en pleine ascension de la restauration rapide inspirée de la tradition culinaire italienne, annonce la **nomination d'Octave De Wulf au poste de Responsable du Développement**. À 31 ans, ce professionnel aguerri insuffle une nouvelle dynamique au déploiement des enseignes du groupe en France.

Diplômé en gestion, Octave De Wulf a développé une **solide expérience sur les terrains les plus exigeants** : quatre années dans un groupe de catering en Afrique, puis deux années dans la restauration aérienne au Canada. Un parcours qui forge sa compréhension fine des attentes opérationnelles et de la satisfaction client.

Depuis janvier 2025, Octave pilote le développement des quatre enseignes du groupe : Stratto (restauration rapide italienne), Mezzoday (pizzeria artisanale), Ottolina (café contemporain) et Rivareno (glaces artisanales).

Objectif : 36 ouvertures en 36 mois, prioritairement dans les **centres-villes, gares et aéroports**.

« Dans un contexte où le pouvoir d'achat fléchit et les recrutements se complexifient, nous devons redoubler d'exigence, d'agilité et de cohérence. Notre force : **un concept fort, une logistique rodée et des produits d'exception** », déclare Octave De Wulf.



Le groupe mise sur l'authenticité et la flexibilité : **pâte à pizza artisanale** importée de Turin, menus « bon plan », **viandes bio** et offres régionales adaptées aux points de vente. La digitalisation et la durabilité ne sont pas en reste, avec un logiciel interne de gestion, une réduction des emballages à usage unique, et une réflexion en cours sur l'**intégration d'IA**. Pour accompagner ce déploiement, **Octave De Wulf recherche des partenaires franchisés**, de véritables chefs d'entreprise dotés de compétences en gestion, management et relation client. Le groupe Stratto offre un accompagnement sur-mesure pour garantir le succès de chaque ouverture.

stratto.fr

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.

