

Pasta Nina se développe en franchise

Le restaurant de Villars a baissé le rideau pour laisser la place, en août, à l'enseigne Pizza Del Arte. Le troisième restaurant franchisé « Pasta Nina » a ouvert dans le centre-ville stéphanois

En 2004, Philippe Milanesi écrivait à Villars un concept de restauration rapide de pâtes fraîches, à consommer sur place ou à emporter. Une idée innovante alors qu'à cette époque-là le paysage des « fast-food » était surtout occupé par des enseignes proposant des hamburgers et des frites.

Un décor contemporain au lieu du cadre toscan

Une salle de restauration de 300 mètres carrés aux couleurs de Toscane, un drive-in, et des produits, pâtes et sauces, fabriqués sur place faisaient de « Pasta Nina » un lieu différent. Six ans plus tard, Pasta Nina à Villars a fermé ses portes, et l'emplacement a été cédé à l'enseigne Pizza Del Arte (groupe Le Duff) qui ouvrira, au mois d'août prochain, sa première enseigne dans la Loire (1).

Pour autant, Pasta Nina existe toujours à travers son réseau de franchisés que Philippe Milanesi entend désormais développer. Aux deux franchises créées à Lyon et à Gap, s'ajoute une troisième, à Saint-Etienne, ouverte depuis le début du mois de mai. Elle est située rue José-Frappa, au cœur du quartier piéton Saint-Jacques. Comme tous les autres Pasta Nina en franchise,

le restaurant stéphanois occupe une surface plus réduite, 40 à 50 mètres carrés. Le décor a changé, et les tons de jaune-orangé et les oliviers de Toscane ont laissé la place à un cadre plus contemporain, une déclinaison de gris-taupe-fuschia et anis. L'objectif est aussi de s'adapter à une clientèle plus urbaine, à l'heure du déjeuner ou à toute heure de la journée : lycéens, salariés du centre-ville, à qui, souligne Philippe Milanesi, « nous voulons proposer une alternative aux sandwichs ou aux kebabs. » Désormais, toutes les pâtes et les sauces sont préparées selon les recettes élaborées par Pasta Nina chez un sous-traitant, à Yssingeaux, qui livre en véhicule réfrigéré les trois franchisés. À la gamme des pâtes s'ajoutent les salades et les desserts fabriqués sur place, et plus récemment les soupes, les smoothies et jus de fruits frais. Le tout à déguster sur place, ou encore à emporter dans des bols dégustation isothermes.

Philippe Milanesi veut miser avant tout sur la fraîcheur et la qualité des produits, et sur l'authenticité des préparations. Et sur l'innovation, en aidant les franchisés à proposer aux clients un nouveau produit chaque mois. Il veut aussi tenter de faire sa place dans l'univers très concurrentiel de la restauration rapide. Un véritable enjeu à l'heure où de



La troisième franchise « Pasta Nina » a ouvert rue José-Frappa à Saint-Etienne / Pierre Charnet

nombreuses études montrent que ce mode de restauration a désormais le vent en poupe.

À tel point que les enseignes ne cessent de se multiplier. Christine Colomb

> NOTE

(1) Leader de la restauration thématique italienne en

France, Del Arte a un réseau de plus de 80 restaurants franchisés.