



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Rennes, septembre 2015

MANGEZ L'ITALIE

30 ANS DE CONVIVIALITÉ ET DE GÉNÉROSITÉ

Del Arte, le leader français de la restauration italienne fête cette année ses 30 ans. L'occasion pour l'enseigne de célébrer avec ses clients et ses équipes ce qui fait son succès depuis 3 décennies.

UNE ANNÉE FESTIVE

Afin de partager cet évènement avec ses clients et ses équipes, Del Arte a organisé un grand jeu-concours et un challenge interne.



QUI A GAGNÉ LA SPORTIVE ITALIENNE ?

▪ Pour les clients :

Une voiture sportive italienne et/ou un an de repas chez Del Arte à la clé.

- *300 clients ont gagné 1 an de repas.*
- *La sportive italienne a été remportée par un client de Pau qui se verra remettre les clés à l'occasion d'un cocktail organisé au restaurant Del Arte de Pau Université, le 6 octobre prochain.*

▪ Pour les équipes :

Un essai de voiture sportive italienne sur circuit a été remporté par l'équipe du restaurant de Portet-sur-Garonne.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Rennes, septembre 2015

L'ITALIE DANS VOTRE ASSIETTE

L'enseigne est fortement attachée aux valeurs d'authenticité et de transparence.

C'est parce que la qualité et la provenance de ses produits sont au cœur de ses préoccupations, que l'enseigne tient à ce que l'Italie soit toujours à l'honneur dans l'assiette de ses clients. Ainsi, la plupart des produits typiquement italiens proposés à la carte, proviennent directement d'Italie.

Ce qui n'empêche pas Del Arte de s'approvisionner en viande française (par exemple, le carpaccio de bœuf ou la pièce de bœuf Charolais sont 100 % français).

Toujours dans cette démarche de transparence, Del Arte a été l'une des premières enseignes à mettre à la disposition de ses clients un guide des allergènes pour l'ensemble de ses recettes > à retrouver en ligne sur delarte.fr

- ✓ *Notre charcuterie (la coppa, le rostello, la spianata calabraise et le speck...)*
- ✓ *Nos Fromages (le gorgonzola, la burrata, la mozzarella di bufala campana...)*
- ✓ *Nos pâtes (Caserecce, Parppadelle, Cappellacci...)*
- ✓ *Nos vins (Montepulciano d'Abruzzo DOC, Nero D'Avola IGT, Maestrelle Toscana IGT...)*

... proviennent directement d'Italie.





COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Rennes, septembre 2015

UN CONCEPT AFFIRMÉ ET UN MODÈLE DE DÉVELOPPEMENT SOLIDE

La force de Del Arte repose sur un modèle de développement principalement en franchise, qui fédère une communauté d'entrepreneurs indépendants autour d'une passion commune : la restauration.

- *D'un côté, un réseau structuré qui fait bénéficier ses partenaires de son expérience et de ses compétences (logistique, achats, marketing, innovation produit...).*
- *De l'autre, des entrepreneurs au service de leurs clients, de vrais commerçants qui font vivre au quotidien dans leur restaurant les valeurs de Del Arte (générosité, convivialité).*

AU SERVICE DE SES CLIENTS

Del Arte est en constante évolution pour s'adapter aux attentes de ses clients en matière d'offre produits, d'accueil, de service... Elle développe régulièrement de nouvelles recettes et fait évoluer l'architecture de ses restaurants. Le 15 décembre, une toute nouvelle ambiance sera ainsi inaugurée à Nevers Varennes-Vauzelles (58).

Par ailleurs, avec une quinzaine d'ouvertures prévues en 2016 en France, le réseau comptera plus de 165 restaurants.

A PROPOS DE DEL ARTE

Fondée en 1985, Del Arte a rejoint le Groupe Le Duff en 1995.

Quelques chiffres clés :

- *150 restaurants*
- *3 400 collaborateurs*
- *25 à 30 millions d'euros investis dans le développement de l'enseigne depuis 2011*
- *Près de 204 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2014*

CONTACT PRESSE

Nicolas Saint-Léger / 02 99 22 65 84

nsaintleger@groupeleduff.com