



DEL ARTE INAUGURE SON TOUT NOUVEAU CONCEPT DE RESTAURANT ET RÉINVENTE L'EXPÉRIENCE CLIENT POUR POURSUIVRE SA CROISSANCE

- Del Arte poursuit sa croissance avec un concept de restaurant entièrement repensé
- Joué-lès-Tours : flagship de ce concept « nouvelle génération » intégrant une offre drive
- L'ouverture d'un premier « Cafferitivo » en région parisienne en 2023

Depuis sa création il y a bientôt 40 ans, Del Arte a pu compter sur les clés de son succès : la promesse d'une cuisine italienne gourmande et accessible, dans des espaces de restauration conçus pour accueillir une clientèle large, s'adaptant aussi bien aux attentes des professionnels que des familles et des enfants. Son modèle basé sur la franchise, qui fête ses 20 ans cette année, lui a permis de se montrer résilient lors de la crise du Covid.

Aujourd'hui, l'enseigne doit faire face à de nouveaux enjeux dans un contexte économique particulièrement tendu.

« Le secteur de la restauration est particulièrement touché par la crise et doit plus que jamais se réinventer pour faire face à l'évolution des modes de consommation et des attentes de nos clients. Nous avons un véritable enjeu à proposer une expérience nouvelle, des offres différenciées, accessibles et qualitatives et de forts niveaux de service. Il devient plus que jamais nécessaire de repenser les modèles et d'accepter que les restaurants deviennent des lieux d'expérience et de vie totalement différents de ce qu'ils ont été par le passé » explique Philippe Jean, Directeur Général de Del Arte.





DEL ARTE POURSUIT SA CROISSANCE AVEC UN CONCEPT DE RESTAURANT ENTIÈREMENT REPENSÉ

En phase avec ces évolutions, Del Arte fait le pari de la modernité avec un concept de restaurant entièrement repensé, reposant sur deux promesses :

- Le restaurant devient un lieu de vie multiple avec des ambiances différentes selon les espaces choisis par les clients ;
- Les parcours clients s'adaptent aux nouveaux services (click & collect, livraison, vente à emporter...) et aux nouvelles fonctionnalités.

Afin de proposer une expérience nouvelle et être au plus proche des nouveaux parcours clients, ce concept repose sur trois espaces complémentaires pensés pour répondre à tous les moments de consommation :

LE MODULE « RISTORANTE »

Il propose une restauration dans un espace convivial et cosy, aux ambiances différentes selon les espaces choisis par le client, ouvert midi et soir.



LE MODULE « CAFFERITIVO »

Ouvert toute la journée, il propose une offre de restauration adaptée à chaque moment de consommation, du café du matin à « l'aperitivo » à l'italienne le soir. Ce nouvel espace permet également de se retrouver entre amis autour d'évènements sportifs ou musicaux.

LE MODULE « A CASA »

Repensé et adapté aux parcours clients souhaitant profiter des services de vente à emporter, de livraison et de Click & Collect, avec un drive et un parcours 100% digitalisé (commande, paiement, borne de détection avec QR Code).



JOUÉ-LÈS-TOURS : FLAGSHIP DE CE CONCEPT « NOUVELLE GÉNÉRATION » INTÉGRANT UNE OFFRE DRIVE

Au sein d'un bâtiment nouvelle génération d'une surface de 344 m² pour 90 places assises, le nouveau restaurant Del Arte de Joué-lès-Tours est la démonstration de ce vent de changement. Inauguré ce jeudi 1^{er} décembre, ce tout premier restaurant pensé sur la base du nouveau concept Del Arte répond à toutes les occasions de venir se restaurer, se divertir et travailler ; seul, entre amis ou en famille.

Il intègre une offre drive : une innovation majeure et inédite à l'échelle du secteur de la restauration à table, proposée pour la toute première fois par Del Arte.

UN PREMIER « CAFFERITIVO » EN RÉGION PARISIENNE EN 2023

Del Arte poursuit sa croissance et sa transformation avec 3 objectifs :

- Maintenir la croissance en gardant le cap de 5 à 6 ouvertures par an, dont 2 ouvertures et 1 transformation de restaurant sur la base du nouveau concept en 2023.
- Partir à la conquête d'une nouvelle clientèle et rajouter l'image pour consolider la préférence de marque.
- Innover avec l'ouverture du tout premier « CAFFERITIVO » Del Arte à Nanterre Université, en janvier 2023. Un nouvel établissement qui répond parfaitement à l'ambition de l'enseigne de faire évoluer ses restaurants pour s'adapter aux nouveaux modes de consommation.

« Nous avons initié une véritable évolution de nos restaurants en intégrant de nouveaux services et espaces évolutifs pour chaque moment de la journée, répondant aux besoins des consommateurs qui privilégient de plus en plus une restauration rapide et déstructurée. Entre tradition et renouveau, le modèle de Del Arte évolue ainsi vers plus de nomadisme et de digital pour s'adapter aux mutations du secteur de la restauration à table, tout en continuant à séduire par sa cuisine italienne authentique, constitutive de son identité depuis près de 40 ans » ajoute Philippe Jean, Directeur Général de Del Arte.

DEL ARTE en chiffres clés

Chiffre d'affaires 2022 projeté : 250M€

12 millions de couverts servis par an

3 800 salariés

209 restaurants implantés dans 190 villes françaises

15 projets de transformations ou d'ouvertures sur la base du nouveau concept

A propos de DEL ARTE

Leader français de la restauration italienne, Del Arte possède 209 restaurants sur l'ensemble du territoire français dont 90% en franchise. Engagée pour la qualité et l'authenticité d'une cuisine respectant la tradition culinaire italienne, l'enseigne a su générer la préférence des Français sur le segment de la restauration à table. Elle continue de se développer et d'innover pour répondre aux nouvelles tendances de la restauration.

Contacts presse

Maélis Coulon – maelis.coulon@bcw-global.com – 01 56 03 15 44

Alice Dalla Costa – alice.dalla-costa@bcw-global.com – 06 21 81 07 95

