



COMMUNIQUE

## **L'enseigne alsacienne La Pizza de Nico arrive à Paris... et révolutionne la place de la Bastille !**

***Après avoir révolutionné les codes de la restauration il y a plus de 20 ans, la franchise alsacienne La Pizza de Nico, qui a depuis fait ses preuves dans de nombreuses villes de France, s'implante dans la capitale, au cœur du quartier historique de la Bastille.***

### ***A la conquête de Paris***

Avec déjà près de 35 points de vente sur l'ensemble du territoire, notre nouveau restaurant La Pizza de Nico situé Place de la Bastille, trône désormais au cœur d'un secteur commerçant et de restauration en plein boom. Avec son opéra éponyme, Bastille est un haut lieu parisien réputé pour son Histoire et sa vie nocturne animée. Nico Palea, fondateur du Groupe La Pizza de Nico, porte ce projet parisien et affirme : « *Avec une approche premium de la qualité, nos restaurants sont pensés comme des lieux de partage, de convivialité et de bien manger. Nous envisageons déjà d'ouvrir d'autres restaurants sur Paris en 2022-2023 !* ».

### **Un rayonnement pour le Groupe, à Paris et au-delà**

Situé dans le plus ancien bâtiment de la place de la Bastille (il a même connu la Révolution et la démolition de la Bastille !), notre nouveau restaurant peut régaler jusqu'à 60 clients sur une surface totale de 200 m<sup>2</sup> répartis sur 2 étages. Aux beaux jours, une agréable terrasse est aménagée.

« *Afin de proposer aux clients une expérience optimale, nous nous sommes adossés à l'expertise d'une architecte d'intérieure parisienne expérimentée dans le domaine de la restauration* », précise Nico Palea. « *Nous avons travaillé sur les flux et les ambiances en point de vente* », poursuit-il. En effet, avec une forte amplitude horaire jusqu'à 2h du matin, il a fallu penser à toutes les expériences clients, quel que soit le moment de la journée. Lumières tamisées à la nuit tombée, décoration soignée et emploi de matériaux écoresponsables font de notre nouveau restaurant un lieu de vie accueillant et chaleureux pour chacun.

Pour le choix du matériel, La Pizza de Nico opte d'ailleurs pour du matériel utilisant des fluides gaz propres et peu énergivores, du matériel durable et respectueux de l'environnement et fait appel à un menuisier local qui fabrique les meubles sur mesure avec du bois français en provenance des Vosges.

Pour assurer le succès du point de vente de Paris Bastille et son rayonnement, 15 nouveaux équipiers ont également été embauchés.

### **A propos de La Pizza de Nico**

« *On le fait vite, oui, mais on le fait bien !* ». Le concept La Pizza de Nico consiste à proposer des pizzas généreuses, dans un cadre convivial et décontracté, avec un service rapide et des produits de qualité. Le réseau La Pizza de Nico, c'est :

- Des origines alsaciennes... et un réseau de près de 35 restaurants en France
- Plus de 20 ans d'expérience et 1 million de pizzas vendues par an
- Des produits de qualité, un positionnement qualité-prix et des fournisseurs de confiance
- Un modèle économique attractif avec une forte dimension humaine
- Un réseau qui part à la conquête de la capitale et autres régions françaises avec une projection de 100 restaurants d'ici 5 ans
- Le seul réseau de restaurants pizzerias certifié Bureau Veritas.