

RESTAURATION RAPIDE

Pivano, le snacking gastronomique

En créant l'enseigne Pivano, l'ancien chef Pascal Ducros tente l'alliance de produits élaborés sur place et d'une offre claire et lisible. Une manière de créer un lien entre le traiteur et la restauration. Le premier Pivano parisien vient d'ouvrir ses portes à deux pas des Champs-Élysées

Ouvert depuis le six juillet 2006, l'enseigne Pivano de Paris est la première franchise d'un ensemble d'établissements originalement implantés sur Grenoble. C'est Pascal Ducros qui est à l'origine du concept. « L'ouverture de la première boutique remonte à octobre 2004, explique Nicolas Delattre, le responsable de l'établissement, et la deuxième en octobre 2006 ». Chez Pivano, l'ouverture d'un établissement en franchise bénéficie de l'aide de la

maison mère en termes d'équipements. Selon le groupe, les conditions pour devenir franchisé sont les suivantes : un droit d'entrée de 20000 à 30000 €, un apport personnel d'au minimum 30% des investissements, une redevance équivalente à 5 % du chiffre d'affaires hors taxes (y compris les frais de publicité), un investissement global hors immobilier de 100 000 € à 500 000 €, et un forfait de 800 € hors taxes pour la réalisation de l'étude de faisabilité du projet et les plans préliminaires.



Nicolas Delattre devant le premier Pivano franchisé et parisien.

« Quand nous avons ouvert, Pascal Ducros et toute son équipe sont venus nous prêter main-forte afin de régler les problèmes que nous pouvions rencontrer », note Nicolas Delattre. Pivano se définit lui-même comme un snack gastronomique. Toutefois l'offre est préparée le matin même pour le service de midi. Un positionnement haut de gamme mais pas trop, avec un ticket moyen revendiqué à neuf euros, ce qui positionne l'enseigne légèrement en dessous de C-Nature par exemple. L'établissement est ouvert dès le matin neuf heures, avec une offre petit déjeuner qui cible clairement la clientèle affaire du quartier, et propose toute au long de la journée un service continu. Il ferme à 18h30.

CASIO
C.E.S. Distributeur officiel
Pour Paris et Ile-de-France

**Caisnes enregistrées
Tactiles et
télécommandes
au meilleur prix**

La QT 5000
est la première caisse enregistrée CASIO
tactile sans écran couleur et sans ordinateur

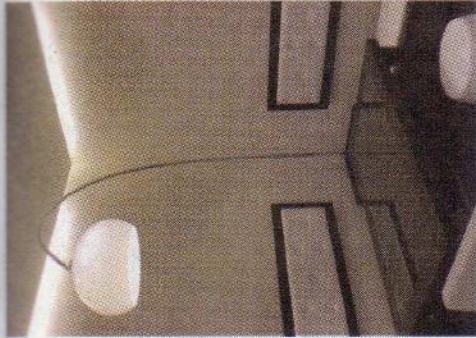
01 30 60 05 25

En septembre, l'établissement démarre une activité traiteur. En effet, les nombreux bureaux alentour sont une cible privilégiée pour les plateaux repas à domicile. « Nous allons entamer une phase de prospection pour faire connaître cette nouvelle activité. Nous comptons beaucoup dessus pour valoriser à terme l'activité de restauration. Nous espérons également, qu'avec l'offre que nous proposons dans la boutique, le bouche-à-oreille fonctionnera. »

Cœur de l'offre : l'assemblage de produits frais. « Nous avons un cahier des charges spécialement établi sur la qualité des différents produits à utiliser. On ne peut pas prendre n'importe quel jambon sec, n'importe quel pain, nous avons une réelle démarche qualitative. », assure Nicolas Delattre.

En effet, les nombreux bureaux alentours sont une cible privilégiée pour les plateaux repas à domicile. « Nous allons entamer une phase de prospection pour faire connaître cette nouvelle activité. Nous comptons beaucoup dessus pour valoriser à terme l'activité de restauration. Nous espérons également, qu'avec l'offre que nous proposons dans la boutique, le bouche-à-oreille fonctionnera. »

La différence de Pivano vient peut-être du fait que son créateur, Pascal Ducros, a fait ses armes dans la restauration en tant que chef. Ce bagage gastronomique l'a aidé à penser son concept dans le sens de la qualité, comme l'explique Nicolas Delattre : « Nous partageons 80 % de nos fournisseurs avec Grenoble. Ce sont des fournisseurs nationaux qui nous permettent de garantir la



Zen, le décor incite à la relaxation...

qualité des produits finis de Grenoble à Paris ».

L'autre force du concept, c'est son adaptabilité à la demande. En effet, comme le dit clairement Nicolas Delattre : « 9 €, c'est un beau ticket restaurant. Celui qui veut vraiment se faire plaisir peut tout à fait rajouter la pièce pour compléter son menu, sans pour autant dépasser les limites de son budget. »

Pivano
7, rue du Commandant Rivière
75008 Paris

Superficie : 60 m² de surface de vente,
40 m² de surface de production
Capacité : 40 places assises et une
terrasse de 12 places.
Ticket moyen : 9 €
5 employés

CONCEPT