

Villars: Pasta Nina, le fast food à la mode italienne

Des pâtes, rien que des pâtes, mais fraîches, fabriquées devant le client, et assorties de sauces maison. Un Stéphanois vient d'innover en lançant le premier restaurant rapide dédié uniquement aux pâtes.

ON CONNAISSAIT LES FAST FOOD CLASSIQUES, style hamburger-frites. Désormais, il faudra conjuguer la restauration rapide dans un autre style, plus méditerranéen, version pâtes italiennes. Philippe Milanesi, un Stéphanois de 48 ans, vient de créer ce nouveau concept. Un concept amené, si tout se passe bien, à se développer, et à essaimer (1) tant il est original, et unique. À sa connaissance, Philippe Milanesi serait le seul à avoir eu l'idée de créer un restaurant dit rapide ne proposant que des pâtes.

Drive in

Des pâtes, oui, mais pas n'importe lesquelles, ajoute cet italien d'origine, autodidacte, mais qui a travaillé pendant cinq ans dans les primeurs, douze dans la restauration, et quinze dans la communication audiovisuelle. Des pâtes fraîches, réalisées deux fois par jour devant le client, et servies avec tout un assortiment de sauces faites maison, des plus classiques (carbonara, bolognaise) au plus sophistiquées (saumon fumé, bolets, aubergines ou

pesto) en passant par les plus simples et naturelles (huile d'olive et fines herbes ou sauce tomate), et un choix de raviolis.

Un concept, poursuit Philippe Milanesi, qui s'appuie sur des notions de qualité, d'authenticité, mais qui tient compte aussi des impératifs de beaucoup de personnes qui n'ont que très peu de temps pour déjeuner, à savoir pouvoir manger très rapidement. D'ailleurs, pour les hyper pressés, il propose même un « drive in », à savoir que l'on peut commander, tout en restant au volant, les pâtes de son choix. Livrées dans une boîte isotherme (chaleur garantie pendant 30 minutes) avec couverts et dosette de parmesan, elles peuvent être dégustées en voiture ou au bureau.

Emplacement porteur

Amoureux de la cuisine italienne, Philippe Milanesi est aussi homme d'affaires. Son concept de restaurant de pâtes fraîches, il l'a eue il y a déjà longtemps, quinze à dix-huit ans. Il voulait alors créer des restaurants de pâtes dans les stations de ski, au pied



Cette maison de style toscan au cœur du centre commercial est entièrement dédiée à la pâte fraîche.

des pistes. Faute de moyens, il avait alors renoncé. Aujourd'hui, fort de ses trois métiers, les fruits et légumes qui lui permettent de dénicher des produits ultra-frais et de bonne qualité, la restauration et ses classes dans les grandes cuisines, et enfin la communication, il s'est enfin lancé, suivant le parcours classique d'un jeune créateur. Un stage réalisé au sein de l'École supérieure de commerce, et avec la chambre de commerce et d'industrie de Saint-Étienne, lui a permis de réaliser une étude de marché sur les modes de consommation et de restauration. S'appuyant sur les résultats positifs de cette étude, il a recherché un emplacement porteur. En l'occurrence pour lui, au centre commercial d'Auchan Villars, qui draine une importante zone de chalandise : salariés des entreprises environnantes, consommateurs qui viennent faire leurs courses dans le secteur, et familles.

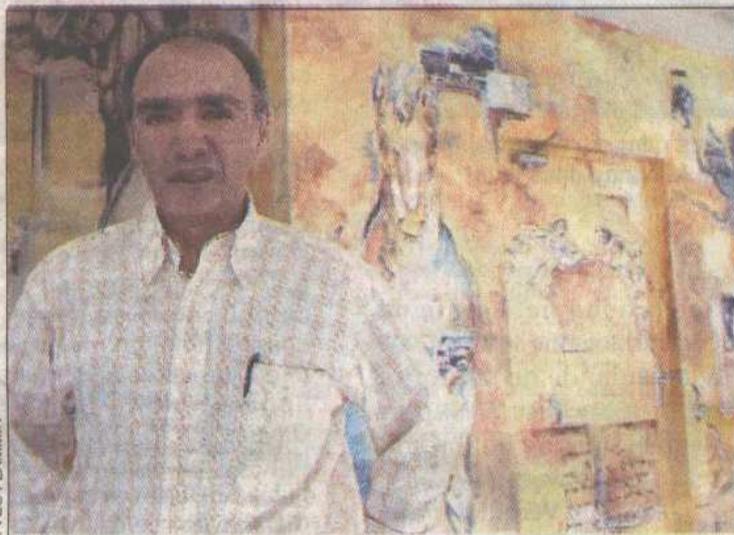
Décor toscan

Appuyé dans son parcours par les réseaux Entreprendre en France, et Loire Entreprendre, Philippe Milanesi, qui a investi

plus d'un million d'euros dans son affaire, a pu ouvrir son dernier « Pasta Nina » dans un bâtiment qu'il a fait construire en s'inspirant des maisons toscanes.

Manger rapidement ne signifie pas forcément manger dans un décor dénué de charme. Philippe Milanesi a comblé ses murs ocre, des fresques locales qui racontent l'histoire de la ville (presque vraie) de Nina, le petit cret de ses pâtes traditionnelles son arrière-grand-mère, des lustres façon Murano, et un véritable olivier, qui apporte une touche méditerranéenne à l'intérieur. Sept jours sur sept, de 7 heures à 23 heures, Pasta Nina, avec ses trente places en salle, a permis la création de dix-huit emplois. Premier bilan, après quatre mois d'exercice, très positif. Tant et si bien que Philippe Milanesi a en tête toute une série d'idées de recettes de pâtes, ses salades, et ses sauces, authentiquement italiennes. Tout, insiste-t-il, en respectant le véritable fraîcheur et la qualité des produits... et à un prix fixe.

CHRISTINE C



YVES FLAMMIN

Autodidacte, Philippe Milanesi a travaillé dans les fruits et légumes, la restauration, l'audiovisuel, avant de créer Pasta Nina, concept original qu'il devrait développer en Rhône-Alpes dans les années à venir.

(1) Philippe Milanesi a déjà lancé plusieurs projets de « Pasta Nina » dans le Rhône-Alpes d'ici 2007.