



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

FALUCHES D'OR 2015

Les Faluches d'Or : concours créatif Del Arte

Les meilleures recettes de pizzas 2015

La 9^{ème} édition du concours national des meilleures recettes DEL ARTE a, cette année encore, fédéré plus de 90 participants. A l'issue des différentes sélections, 6 d'entre eux ont été choisis pour défendre leur recette, lors de la finale qui s'est tenue à Rennes, le 15 octobre dernier.

Le jury a décerné **le premier prix au pizzaiolo du restaurant de Bondoufle (91), Benoît COURVEILLE**, pour sa Pizza di Sicile.

Quatre autres recettes ont également été récompensées. La Pizza burratina (restaurant de Saint-Grégoire (35)) s'est classée 2^{nde}, la Pizza pesce e limone (restaurant de La Rochelle (17)) 3^{ème}, la Pizza pollo e balsamico (restaurant de Bondoufle (91)) 4^{ème} et la Pizza pesto du bufala (restaurant de Chalon-sur-Saône (71)) 5^{ème}.

Le Prix de la Créativité

En parallèle du concours des Faluches, le jury a attribué le Prix de la Créativité à deux cuisiniers de l'enseigne pour souligner l'originalité des recettes proposées : une entrée à base de tomates anciennes et de mozzarella panée (restaurant d'Avignon (84)) et une piadine sucrée à la banane et au chocolat (restaurant d'Ivry-sur-Seine (94)).

Le coup de cœur du jury

Le jury a également tenu à récompenser Mickaël CORMIER, chef de cuisine au restaurant de Paris Montparnasse, pour sa Pizza Primizie (pizza végétarienne garnie d'involchini de courgettes et de carottes).

Les Faluches d'Or sur Facebook

Les fans ont pu suivre le concours étape par étape, sur la page Facebook de l'enseigne et participer à un concours leur offrant la possibilité d'intégrer le jury de dégustation lors de la finale. C'est Hélène HERLY, cliente inconditionnelle du restaurant Del Arte de Soissons (60), depuis son ouverture en 2010, qui a remporté le concours. Cette passionnée de cuisine a parfaitement trouvé sa place au sein du jury et a pris son rôle très au sérieux.

DEL ARTE

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 de restaurateurs indépendants autour d'une passion commune : l'Italie.

- 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. Une toute nouvelle ambiance sera ainsi inaugurée à Nevers Varennes-Vauzelles (58), en janvier 2016.

Par ailleurs, l'enseigne poursuit son développement et prévoit d'ores et déjà une quinzaine d'ouvertures en France, en 2016.

A PROPOS DE DEL ARTE

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

Quelques chiffres clés :

- 153 restaurants
- Près de 100 restaurateurs exploitent le réseau
- 3 400 collaborateurs
- 25 à 30 millions d'euros par an investis dans le développement de l'enseigne, depuis 2011
- Près de 204 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2014

Contact presse DEL ARTE :

Magali QUÉRÉ

02 99 22 29 83 ou mquere@groupeleduff.com