

il Ristorante

LA CUCINA ITALIANA

DEVENIR FRANCHISÉ



IL RISTORANTE

L' ambassadeur de l'Italie chic, authentique et gourmande

#LACUINAITALIANA #NOICUCINIAMO

Avec #AMORE



NOTRE RECETTE *secrète*

S'entourer de **talents formidables**
et utiliser des **produits d'excellence**.
Depuis 2006, une aventure extraordinaire.
Voici ce que nous sommes.

NOTRE PROMESSE

Proposer un **moment agréable** et **soigné** de restauration à table qui rende accessible l'excellence de la **cuisine italienne**

NOS 4 PILIERS



CUISINE & PRODUIT



ARCHITECTURE
& DÉCOR



NOS COLLABORATEURS



ÊTRE AMBASSEUR DE
*"l'art de vivre
à l'italienne"*

NOI CUCINIAMO #NOUSCUISINONS

notre ENGAGEMENT

cuisiner une savoureuse "cucina italiana" *et* sélectionner les meilleures matières premières.

Sourcing direct auprès des producteurs italiens

Une cuisine « fait maison » avec des chefs de cuisine et des brigades

Nous sélectionnons des ingrédients de qualité parmi les principales appellations d'origine protégées italiennes : Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala...



Le stabilimento

CHIIFERES clés



2006
Création de l'enseigne

55,9M€
Chiffre d'affaires en 2025

23
Restaurants dont 8 en franchises

28,58 €
Ticket moyen

610
Collaborateurs

2,2M
Plus 2,2 millions de clients/an

Prévisions ouvertures 2026:
opportunités dans la France entière

22M€ HT
CA moyen par restaurant

LA FRANCHISE

Rejoindre la famiglia Il Ristorante

CONDITIONS D'IMPLANTATION :

AGGLOMÉRATIONS À PARTIR DE
70.000 HABITANTS



45K€

DROIT D'ENTRÉE



9 ANS

DURÉE DU CONTRAT



5% de 0 à 2.3M€
et à partir de 2.3M€
2,5% du CA
supplémentaire

REDEVANCE DE
MARQUE



350K€

APPORT
PERSONNEL

ACCOMPAGNEMENT FRANCHISÉ

Accompagnement *avant l'ouverture*

- Recherche d'un emplacement
- Remise d'un manuel architectural et opérationnel pour l'application du concept
- Accompagnement de chantier
- Formation théorique et opérationnelle de 8 semaines minimum pour le franchisé/ son directeur et son chef
- Une équipe d'experts vous accompagne pendant 10 jours à l'ouverture dans l'animation et le pilotage de votre restaurant
- Les services supports: accompagnement sur le marketing local, la gestion des réseaux sociaux, les approvisionnements...

Une formation *sur-mesure* de vos équipes

- Formation du franchisé / Directeur 8 semaines (Minimum)
 - 6 semaines en succursales
 - 2 semaines chez nos partenaires franchisés
- Formation du chef 8 semaines
 - 6 semaines en succursales
 - 2 semaines chez nos partenaires franchisé

Parcours de formation personnalisé en fonction de la connaissance métier

- Formation continue :

Formation continue tout au long du contrat :

Nouvelles recettes, nouvelles techniques, innovations technologiques...

Accompagnement *au quotidien* par les équipes supports

- Mise à disposition d'outils de gestion,
- Un animateur de franchise dédié, pour vous accompagner dans l'animation et le pilotage de votre restaurant
- Les services support : accompagnement sur le marketing local, la gestion des réseaux sociaux, la technique culinaire, les approvisionnements...
- Participation aux commissions avec le franchiseur
- Réunion franchisé



Votre contact : Yves GASPARD - Directeur Développement
Yves.gaspard@ilristorante.fr - Tel : 06 26 17 33 08

il Ristorante

LA CUCINA ITALIANA

IL RISTORANTE
VIVRE, CUISINER & PARTAGER

Avec passion