

# BILAN CHIFFRÉ DE LA MÉDIATISATION DE LA LEVÉE DE FONDS PAZZI 2019

- Agence Mlle pitch 4 juillet -



# PAZZI

Robot & Gusto

# BILAN RP TOTAL

**505 retombées presses** sont parues depuis le lancement du cp levée de fonds 2019 le 17 Juin 2019

LE FIGARO · fr  
tech & web

Les Echos  
capital **finance**

rtbf .be

M

Maddyness

france  
3 paris  
île-de-france  
centre

BFM  
BUSINESS

LE FIGARO

france  
inter

PAZZI  
Robot & Gusto

RTL

tech.eu

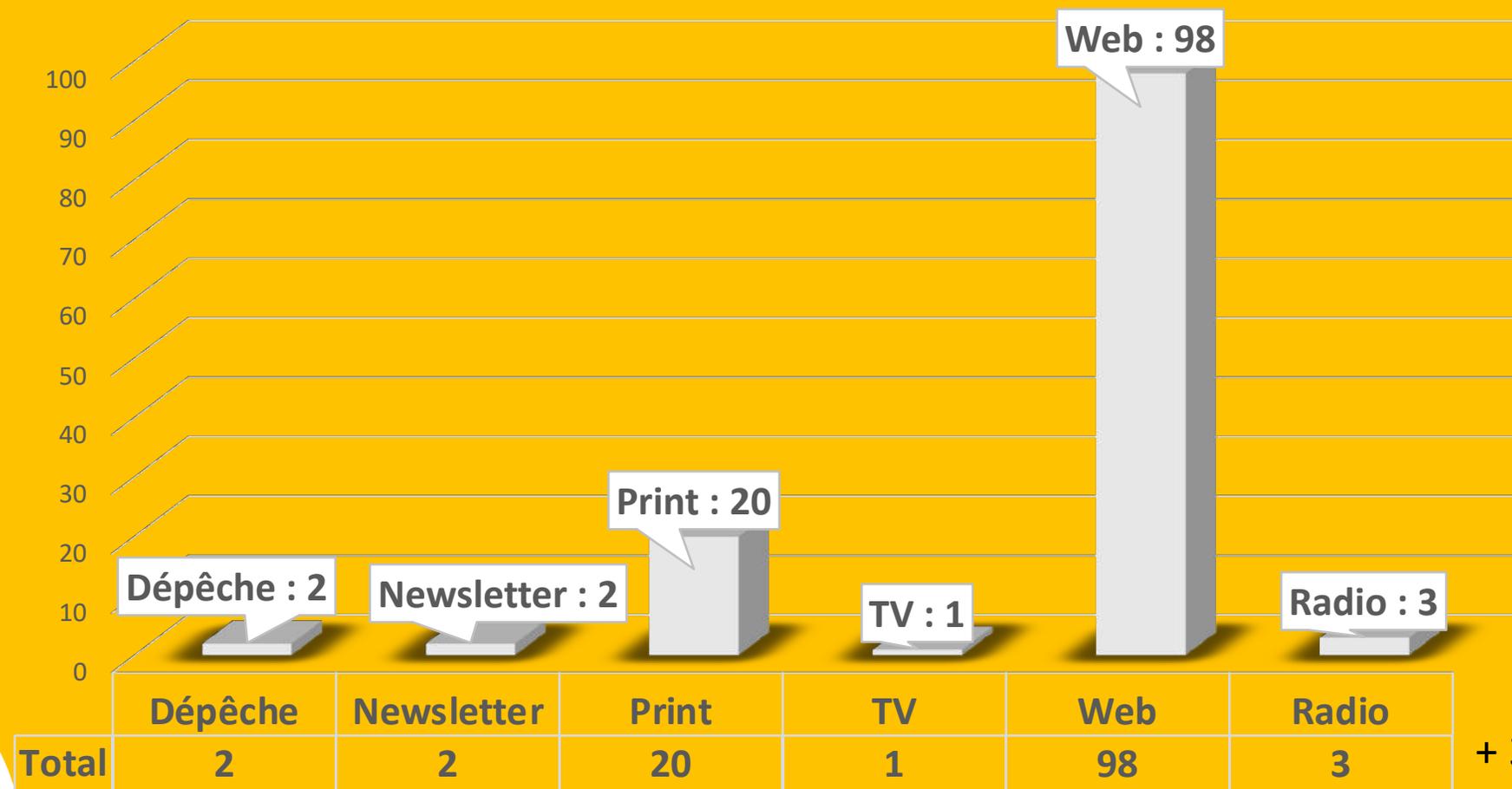
AFP

the soon  
Your daily scoop on the future of food, cooking & the kitchen

C NEWS

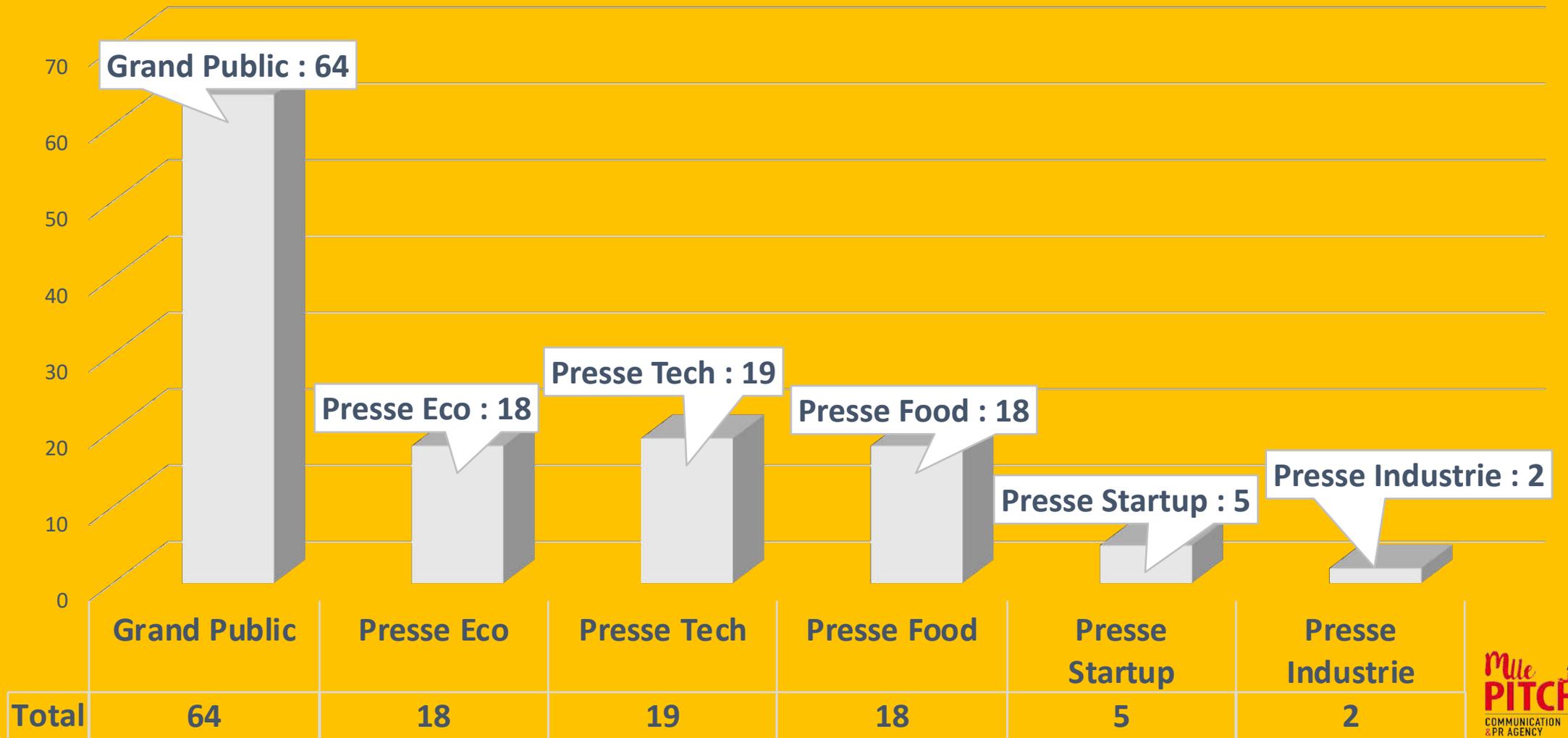
Mile  
PITCH  
COMMUNICATION  
& PR AGENCY  
Ateliers d'idées creatives  
et designer de reputation

# RÉPARTITION PAR TYPE DE RETOMBÉES



+ 379 retombées  
Social Media

# RÉPARTITION PAR FAMILLE DE PRESSE

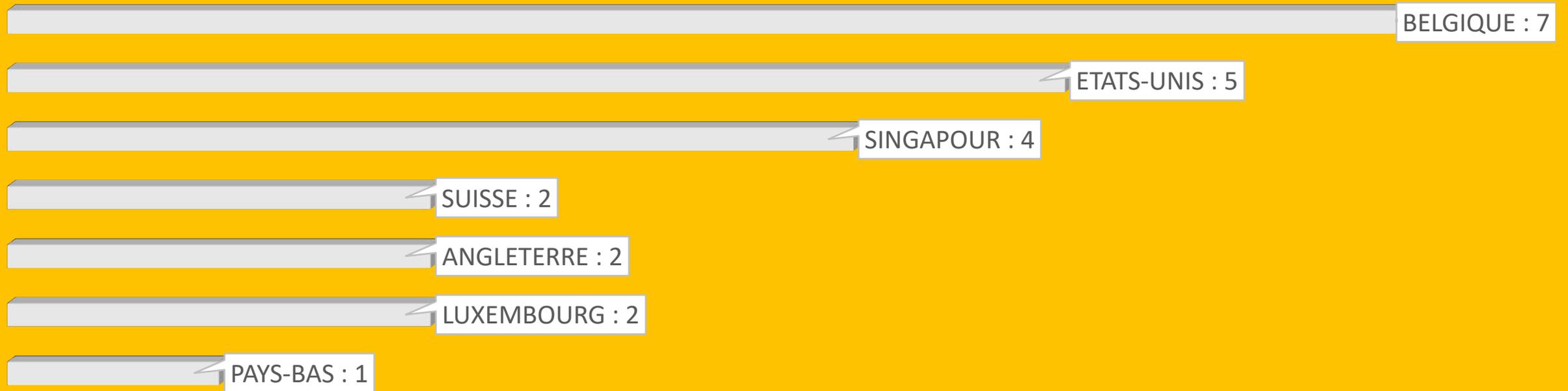


# RÉPARTITION PAR PROVENANCE DES RETOMBÉES



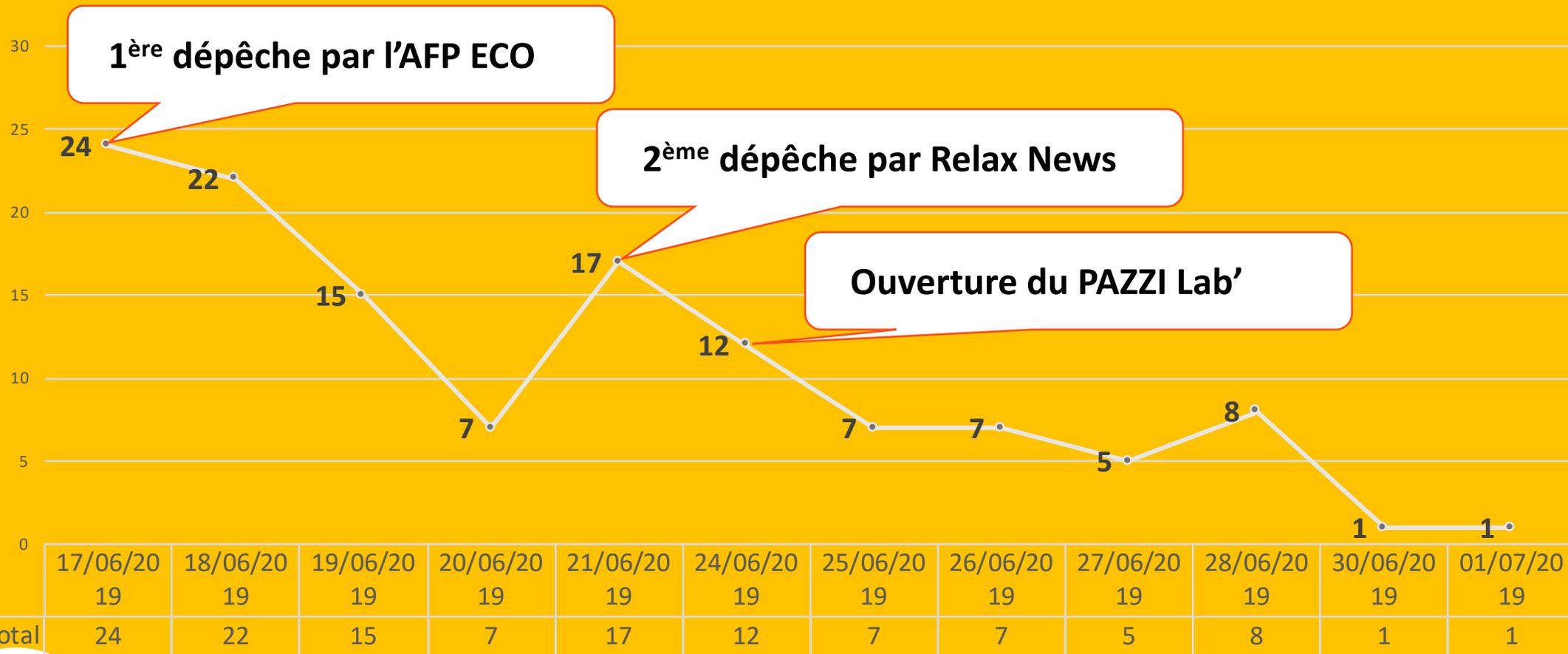
	Internationale	Nationale	Régionale
Total	28	79	19

# CLASSEMENT RETOMBÉES INTERNATIONALES

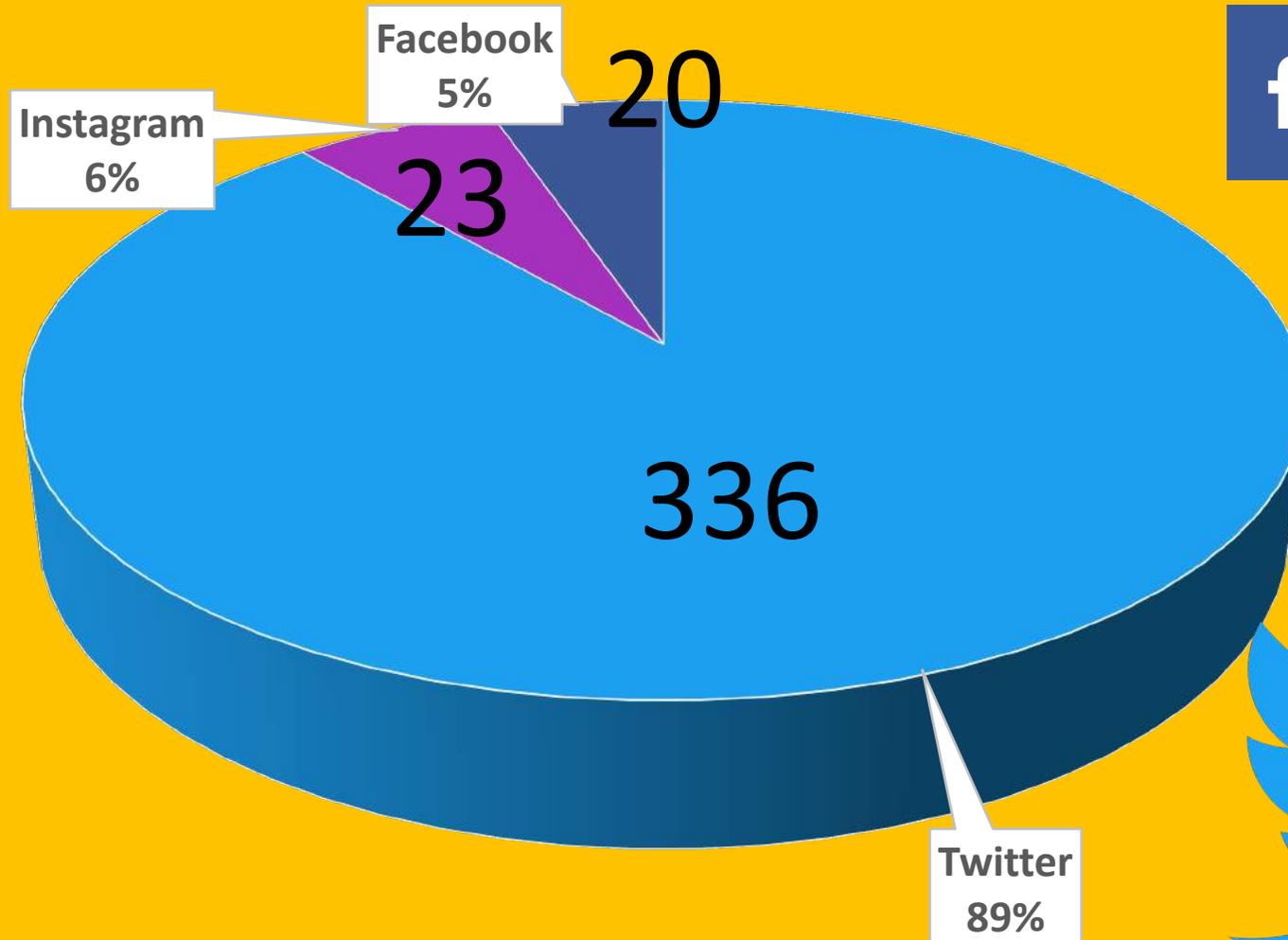


	PAYS-BAS	LUXEMBOURG	ANGLETERRE	SUISSE	SINGAPOUR	ETATS-UNIS	BELGIQUE
Total	1	2	2	2	4	5	7

# Répartition des retombées dans le temps



# Répartition des retombées sur les RS



# Récapitulatif des interviews

Interviews réalisées : 12

Interviews à venir : 5

Total interviews => 17



# Parmi les interviews réalisées



# Parmi les interviews à venir

The  
Economist

easyJet  
TRAVELLER

FT

FINANCIAL  
TIMES



PAZZI  
Robot & Gusto

Mile  
PITCH  
COMMUNICATION  
& PR AGENCY  
Ateliers d'idées créatives  
et design de réputation

# RETOMBÉES INTERNATIONALES PARUES

tech.eu

Ink™

Deal  
street  
Asia

the spoon  
Your daily scoop on the future of food, cooking & the kitchen



TECHINASIA

America Conseil

today.com  
AEC NEWS  
The Eyes, Ears, & Voice of the AEC

e27

rtbf.be

silicon  
canals

AG FUNDER

PAZZI  
Robot & Gusto

Mile  
PITCH  
COMMUNICATION  
& PR AGENCY  
Ateliers d'idées créatives  
et designer de réputation



silicon  
canals

# PRESSE ECO INTERNATIONALE



Europe's perspective on the growing technology industry

HOME NEWS ▾ HOW-TO ▾ DIGITAL WAVES JOBS ▾ EVENT NEWS SCALING-UP IN EUROPE

Home > News > Startups

## Pizza-making robot is for real: Pazzi, French startup creates World's first autonomous restaurant that serves a pizza every 30 seconds



(CROWD)FUNDING, LIFESTYLE, NEWS, STARTUPS

Everyone and everything is embracing technology! Restaurants around the world are no exception! To cater to the demands of new generation customers, some restaurants are trying out things differently in delivering [unique and innovative theme-based dining experiences](#) and entertainment.

### Raised €10 million of Series A funding!

In this regard, [Pazzi](#) is the world's first autonomous restaurant, with pizzaiolo robots cooking the finest ingredients right before your eyes.

Based out of Montévrain, France, Pazzi has raised €10 million of Series A funding led by the Singaporean investment fund Qualgro along with the French fund Eutopia, and existing investors Partech and Daphni.

[Philippe Goldman](#), CEO of PAZZI, said:

*"It's in the image of our team and the crazy bet invested in research for 6 years, concretized in particular by five patents. The objective is now to conquer not only the global fast food market estimated at €900 billion by creating a European champion but also to fight junk food while meeting the structural challenges of the sector. Pazzi's mission is to put technology and robotics at the service of taste and healthier food."*

### Concentrate on R&D!

The company is planning to utilise the fund to accelerate its technological development by growing its R&D teams and industrial partnerships for the manufacturer of the next robots. Pazzi, which means crazy in Italian, was founded in 2017 by Sébastien Roverso and Cyril Hamon.

### Working with the 3-time world champion of pizza

Notably, the company will open its first restaurant in the [Paris region](#) in September at the Val d'Europe shopping centre. Right now, the company employs 15 people who have been working with chef Thierry Graffagnino, a 3-time world champion of pizza, who signed the dough and recipes for pizzas.

### 100 pizzas per hour!

In here, the engineers have taught robots to replicate the movement of pizza makers. According to the company claims, its robots could produce 100 pizzas per hour.

In the future, the company wants to open a chain of restaurants in places train stations, airports, shopping centres, campuses, etc.

[Heang Chhor](#), founder of Qualgro VC, said:

*The autonomous restaurant concept offered by Pazzi is meeting a growing demand from consumers across the world for fast, qualitative and affordable food options. Its user-friendly digital tools and exciting robotics add to the overall great consumer experience. We are convinced that this concept could be rapidly scaled and implemented in big cities across the USA, Europe and Asia. We are very happy and proud to support the Pazzi team and their disruptive concept and technology in their international expansion.*



PAZZI  
Robot & Gusto

Mile  
PITCH  
COMMUNICATION  
& PR AGENCY  
Ateliers d'idées creatives  
et designer de réputation



# PRESSE ECO INTERNATIONALE



🏠 COUNTRIES NEWS FEATURED LAW PROPERTY EDITORIAL LEISURE PHOTO/VIDEO AMN PHOTO GALLERIES

## Singapore morning news for June 21

By *John Le Fevre* on June 21, 2019

**Singapore's Qualgro lands in Europe with a US\$11.2M Series A in Pazzi** [🔗](#)

Singapore-based investment fund Qualgro has entered Europe via a US\$11,2 million Series A funding in Pazzi, a France-based robotic food tech startup.

— e27

# Singapore's Qualgro lands in Europe with a US\$11.2M Series A in Pazzi – e27

On: 20 June 2019 By: 📌 Google Inc.

Singapore's Qualgro lands in Europe with a US\$11.2M Series A in Pazzi e27

Qualgro inaugurates its first foray into Europe with the investment made into French robotic food tech company Pazzi.

📌 Category: Investments Tagged Europe, Singapore Qualgro, US

## Singapore VC firm Qualgro leads \$11.2m Series A in European foodtech startup Pazzi



Heang Chhor, Managing Partner, Qualgro Partners

Singapore-based venture capital firm **Qualgro** has made its first foray in Europe by anchoring a €10 million (\$11.2 million) Series A funding round for French foodtech startup **Pazzi**, which makes pizza using robots.

French fund **Eutopia** and existing investors **Partech** and **Daphni** also participated in the funding round in Pazzi, which means “crazy” in Italian. So crazy that its robots could produce 100 pizzas per hour.

But more than just being a robotic pizza company, Pazzi says it aims to harness robotics and automation technology to create turnkey solutions, especially for sourcing quality ingredients, recruiting staff and increasing food traceability and safety.

The company, founded by two young French inventors Sebastien Roverso and Cyrill Hamon, said it will use the fresh funding to accelerate its technology-based development by strengthening its R&D teams and industrial partnerships. It also plans to open its first restaurant in Paris in September.

Pazzi CEO Philippe Goldman pointed out that the global fast food market is estimated at €900 billion (\$1 trillion).

“The objective is now to conquer not only the global fast food market but also to fight junk food while meeting the structural challenges of the sector,” Goldman said.

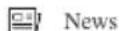
Qualgro managing partner Heang Chhor said Pazzi’s autonomous restaurant concept is meeting a growing demand from consumers across the world for fast, qualitative, and affordable food options.

“We are convinced that this concept could be rapidly scaled and implemented in big cities across USA, Europe, and Asia,” Chhor said. **DEALSTREETASIA** reported in August that Qualgro made the first close of its \$100-million ASEAN fund, which invests in B2B companies in the tech space across Southeast Asia and Australia.

Qualgro makes investments in the \$2-3 million range, and will look at larger ticket sizes in the range of \$5-8 million from the second vehicle, Chhor had then said.

The second vehicle is double the size of Qualgro’s first \$50-million fund, indicating the firm’s growing confidence in the region.

Qualgro’s first fund has made 19 Series A and B investments over three years, mainly covering B2B companies in artificial intelligence, security, data analytics, and SaaS. The second vehicle will maintain the same sectoral focus but veer largely towards Series B investments.



News



Academy



Jobs



Echelon



Events



Startups



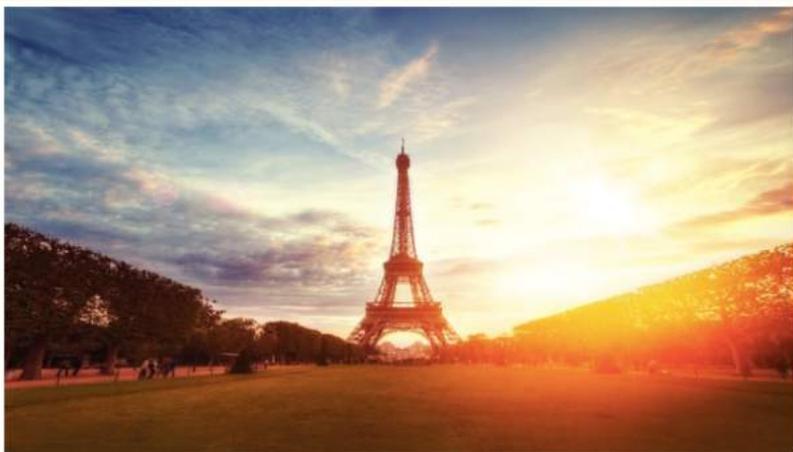
Investors

NEWS

Prisca Akhaya T. , 20 Jun, 2018

## Singapore's Qualgro lands in Europe with a US\$11.2M Series A in Pazzi

*Qualgro inaugurates its first foray into Europe with the investment made into French robotic food tech company Pazzi*



Singapore-based investment fund Qualgro has entered Europe via a US\$11.2 million Series A funding in Pazzi, a France-based robotic food tech startup. Joining the investment round are French fund Eutopia, Partech and daphni, as well as American and Swiss entrepreneurs from the retail and food sector.

The funding will be used to accelerate the development of Pazzi's technology by strengthening its R&D teams and industrial partnerships for the manufacture of the next robots.

Pazzi will also use part of the new capital to open the first fully autonomous pilot restaurant with robots cooking in the Paris region in September at the Val d'Europe shopping centre (owned by the Klépierre group), one of the leading shopping centres in France.

Pazzi is a new player in the emerging robotic food tech sector, following the success of Zume or Spyce, the American companies in the sector which fundraised in 2018. Pazzi is said to be the pioneer in the sector in Europe.

According to a report by Meticulous Research, food robotics market is set to hit US\$3.1 billion by 2025.

Pazzi was founded by two young French inventors, Sébastien Roverso and Cyrill Hamon, both engineers who are passionate about robotics and electronics. Together, they met with Philippe Goldman, a former director L'Oréal and now CEO of Pazzi. The company's R&D efforts resulted in five patents obtained.

Pazzi now has a 15-person team. The company has been working with chef Thierry Graffagnino, a three-time world champion of pizza-making, since 2017. Graffagnino creates the dough and recipes for pizzas and helps the engineers teach robots to replicate how pizzaiolo (pizza makers) move. The end goal is to make the pizza-making process look more authentic and unique.

**Also Read:** [Alpha JWC Ventures welcomes NS Solutions to its second fund](#)

Pazzi founders' mission is to fight junk food and to "use their skills to change the way fast food chains operate by increasing speed and freshness and operates with much more efficiency".

Combining robots, vision, and data learning, Pazzi has been able to implement high-quality sourcing and recipes thanks to Graffagnino. The ingredients are based on organic vegetables from Italy, clean label hams, French PDO cheeses, sustainable fish, and flour from Ile-de-France mills, with a combination of over five million recipes.

The platform also opens the possibility for 24/7 open catering and is able to make 100 pizzas per hour; allowing Pazzi to be an optimal turnkey restaurant solution for operators of flow areas: stations, airports, main streets, shopping centres, department stores or campuses.

"Pazzi means 'crazy' in Italian. It is in the image of our team and the crazy bet invested in research for 6 years, concretised in particular by five patents. Pazzi's mission is to put technology and robotics at the service of taste and healthier food," said Philippe Goldman, CEO de PAZZI.

"The autonomous restaurant concept offered by Pazzi is meeting a growing demand from consumers across the world for fast, qualitative, and affordable food options. Its user-friendly digital tools and exciting robotics add to the overall great consumer experience," said Heang Chhor, founder of Qualgro VC.

PAZZI

Robot & Gusto





## Un start-up a atras 10 milioane de euro pentru a construi roboți care fac pizza

### VIDEO



Un start-up a atras 10 milioane de euro pentru a construi roboți care fac pizza roboți care fac pizza, dar și pentru a deschide primul restaurant 100% autonom, dotat cu roboți pizzeri.

Cu noua finanțare, startup-ul francez Pazzi va accelera dezvoltarea tehnologică prin consolidarea echipelor sale de cercetare și dezvoltare a parteneriatelor industriale pentru producția următorului lot de roboți. De asemenea, Pazzi va deschide primul său restaurant în Paris, în luna septembrie, în centrul comercial Val d'Europe (unul dintre principalele centrele comerciale din Franța).

## Un start-up a atras 10 milioane de euro pentru a construi roboți care fac pizza

Startup-ul Pazzi a fost fondat de doi tineri inventatori francezi, Sébastien Roverso și Cyrill Hamon, pasionați de robotică și electronică. Echipa de 15 persoane a startup-ului a lucrat cu bucătarul-șef Thierry Graffagnino, pizzer campion mondial, care a creat rețetele pentru pizza produsă de roboții Pazzi, iar inginerii au învățat roboții să replice mișcările pizzerului, potrivit [startups.com](#)

„Coboții pot fi reprogramați simplu și rapid să treacă de la o operațiune la alta în cadrul unui proces de producție, reducând astfel semnificativ timpul de întrerupere a producției și îmbunătățind în ansamblu rata profitabilității. Fiind concepuți pentru a îndeplini sarcini monotone, repetitive și obositoare, coboții îmbunătățesc mediul de lucru pentru angajați, reducând expunerea acestora la afecțiuni musculoscheletale și la potențialele pericole legate de locul de muncă. La rândul său, aceasta echivalează cu mai puține zile de muncă pierdute pentru companie și o reducere a timpilor morți de până la 85%”, explică reprezentanții Universal Robots.



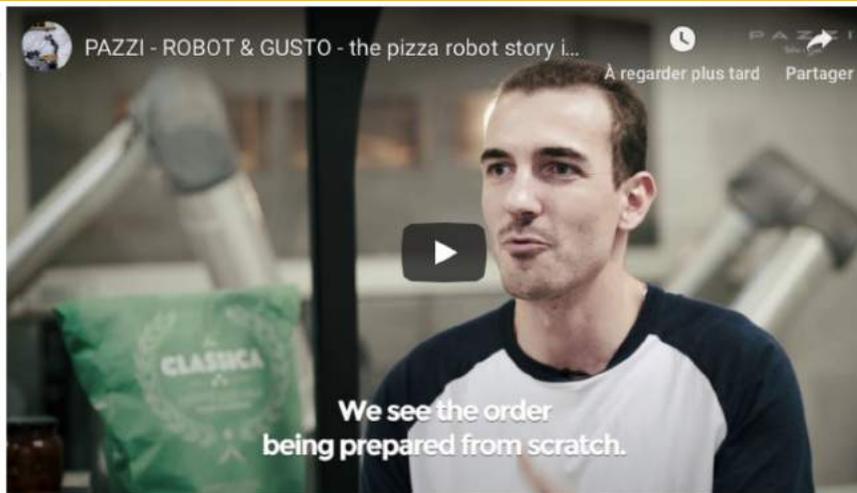
Etichete: #pizza, #roboți, #Startup

## EKIM Raises €10M for Autonomous Robot Pizza Restaurant, Rebrands as PAZZI

By Chris Albrecht · June 17, 2019 · 0



Credits photo : Roman GAILLARD/REA



We see the order being prepared from scratch.

Given its rich culinary history, France might not be the first place to come to mind when thinking about autonomous restaurant chains, but French robot-pizza restaurant **PAZZI** (formerly known as EKIM) may change all that. Today PAZZI announced it has raised a €10 million (~\$11.2M USD) Series A round of funding led Singaporean investment fund Qualgro. This brings the total amount raised by PAZZI **€12.2M Euros** (~\$13.68M USD).

PAZZI creates small autonomous, **robot-powered pizza restaurants**. At roughly 45 square meters, the PAZZI concept is something between a large automated kiosk (like the **Blendid robot**) and full-on regular-sized restaurant. Shoppers order and customize their pizzas via touchscreen, which a three-armed robot makes, slides in and out of an oven, and slices — all without humans. According to this promotional video, PAZZI can make a pizza every 30 seconds.

PAZZI is opening up its first location to the public in Montevrain, France on June 24, and the company told us in an email that the new money will “accelerate the development of its technology.”

We aren't aware of too many other robot restaurants in France, but PAZZI is certainly not alone in launching an autonomous restaurant experiences. As we learned at our **Articulate conference** earlier this year, robots are good for repetitive (applying sauce and cheese to dough) and dangerous (working a hot oven) restaurant tasks.

Here in the U.S., robo-restaurants are starting to sprout up. Boston-based Spycy **raised \$21 million** to expand its presence, **Calburger** and **Creator** both have robots making burgers, and **Cafe X** and **Briggo** are broadening their robo-barista footprint. Over in China, Alibaba has **Robot.he** and the **Haidilao hotpot chain** wants to launch thousands of robot restaurants. (For more, check out our **food robot market map!**)

PAZZI seems to have equally large ambitions, and with its small footprint, and 24-hour capabilities, its robot seems perfect for malls, offices, airports and other high-traffic areas where speed is as important as taste.

With its new funding, we'll see if PAZZI can scale its operations, without sacrificing any flavor.

### Related

**EKIM Raises €2.2M for PAZZI the Pizza Robot**  
May 22, 2018  
In "Restaurant Tech"

**Video: See EKIM's Three-Armed Pizza Robot in Action**  
June 28, 2018  
In "Around The Web"

**2019 Will Be a Breakthrough Year for Food Robots**  
December 25, 2018  
Similar post

TAGS PAZZI pizza robot robot restaurant

## AgFunder Network Partners



### BREAKING: Robot Chefs That Can Serve 5m Types of Pizza: France's Pazzi Raises Over \$11m Series A

© JUNE 17, 2019 | RICHARD MARTYN-HEMPHILL

The French robotic pizzeria [Pazzi](#) has raised over \$11 million of Series A funding. The Series A funding round was led by the Singaporean investment fund [Qualgro](#), its first investment in Europe. The round includes funding from [Eutoopia](#), [Partech](#), and [Daphni](#), and a grouping of American and Swiss entrepreneurs from the retail and food sector who invest as part of [The Merchant Club](#). Advising the round was the law firm [Vilchechenon](#), along with the London VC firm [Matador Ventures](#).

That is rather a lot of dough for a pizzeria. To get going, most of those restaurants just need a chef, a license and an oven — along with a few kinds of cheese, flours, and sauces, which is why pizza production is such a globally ubiquitous, saturated, and competitive part of food retail.

But what clearly resonated with Pazzi's investors is really about who — or what — will be making that pizza: it will be a sweatless robot toiling ceaselessly by the restaurant's roaring pizza oven, rapidly yet precisely kneading and rolling dough; slathering on a bit of sauce; sprinkling on other toppings; sliding it gently into the oven until slightly crispy. Never dozing off or getting distracted by ravenous punters, the robot removes the pizza, slices it up, and serves it with aplomb. *Buon appetito!*

"Like with sushi, pizzerias are the type of restaurant where there is a show. It was important to keep that tradition," Pazzi CEO Philippe Goldman tells *AFN* by phone late Sunday night as he revealed the news of his company's latest raise. "We observed and learned from the habits of great *pizzaiolos*," he says, describing his company's robotic pizza maker as "one of the best in the world," while claiming it can make up to five million pizza combinations with its various ingredients. Goldman says that all the dough is "lab sourced" and all the ingredients are more traceable, healthier and more sustainable than at incumbent fast food chains.

Pazzi, which means crazy in Italian, has focused on high-quality sourcing and exceptional recipes thanks to the help of celebrity chef [Thierry Graffagnino](#) — a three-time pizza world champion — who has produced recipes based on organic vegetables from Italy, clean label hams, French PDO cheeses, sustainable fish, and flour from Ile-de-France mills.

It is the proud product of a company that has been using computer vision, robotics and deep learning ever since its founding in 2013 as [EKIM](#) by two early career engineers and pizza perfectionists [Sébastien Roverso](#) and [Cyrill Hamon](#). Shifting from a career shaped by his time in cosmetics at L'Oreal Group, Goldman joined Pazzi in 2017 to help build the team and the brand. The team now stands at 15 people, mostly engineers, and Goldman expects to double the team's size over the next two years.

### Baking Ends Meet With 100 Pizzas an Hour

A busy time lies ahead as this team seeks to, shall we say, bake ends meet. Pazzi's first restaurant is expected to launch in the Paris region this September at a Val d'Europe shopping mall. Management believes this opening will be a flagship and a first step on the way to a global deployment from 2020.

Buoyed by lower operational costs and higher precision, the company will offer concession and license models, zoning in on partners in commercial property, food halls, airports, universities, or train stations. They will also seek out partnerships in "ghost kitchens," the slightly spooky term used for the various non-consumer facing, shared-space and centralized kitchens that are becoming popular via food delivery apps like [Deliveroo](#). "Our robots are well suited to those deliveries," says Goldman, "their timing is precise, and they don't make mistakes!" They can offer, he says, 24/7 open catering at a speed of execution of 100 pizzas per hour.

Competition is expected from traditional pizza delivery powerhouses like Domino's or Pizza Hut, and also from across the Atlantic through other robotic food tech companies in the US. Zume or Spyce are the obvious potential competitors that spring to mind. Goldman, however, does see more separating his company from Zume than geography or technology. He says Pazzi's approach is more from the retail side, putting robots front and center, while Zume is more focused on logistics at its core.

Might other consumer-facing brands automating the food service industry also turn to pizza? It is very possible. For now, however, the robots at companies like Truebird, [Cafe X](#), [Alleycorp](#), [Briggo](#), and [Ratio](#) are sticking to coffee or tea or similar beverages. Sunnyvale-based [Blendid](#) still has its Chef B at work mixing smoothies for \$6. [Chowbotics](#) still has its robotic Sally focused on, as her name implies, tossing salads. And Creator's Rube Goldberg machine is still in the business of flipping patties.

## AGFUNDER NEWSLETTER

Get the latest news and views on global food and agriculture technology startups and the investors behind them. Delivered to your inbox weekly.

Conversely, Goldman sees no great appeal in his team's robotics getting stuck into burgers or smoothies. "There's a lot still to do in pizza," he says.

Investors seem to agree. The closure of this \$11 million Series A is a vote of confidence in Pazzi becoming a viable and market-leading automated offering from a continent that did, after all, invent the pizza.

### Consumer Kneads

Outlining his decision to invest, Qualgro VC Founder [Heang Chhor](#) said in a statement on Monday that the autonomous restaurant concept offered by Pazzi "is meeting a growing demand from consumers across the world for fast, qualitative and affordable food options. Its user-friendly digital tools and exciting robotics add to the overall great consumer experience. We are convinced that this concept could be rapidly scaled and implemented in big cities across the USA, Europe, and Asia."



The Weekly Spoon

## Newsletter: I Have Seen the Future, and It is Pizza

By **Chris Albrecht** - June 18, 2019 0

This is the web version of our weekly newsletter. [Subscribe](#) to get the latest food tech news in your inbox, and for content only available in the newsletter.

Want to know where the food tech industry is headed? Look at pizza.

Americans love pizza and **eat tons of it**, so there is a constant demand. And where there is demand there is competition, and competition begets innovation.

And there was a lot of innovation in pizza in just the past week:

- Paris-based, PAZZI (née EKIM) **raised €10 million** for its robot pizza restaurants
- After using it for its own pizza, Zume is making its fully compostable, **plant-based plastic-like food packaging** available to everyone
- Domino's announced it will test **pizza delivery by driverless vehicles** in Houston later this year

Pizza continues to disrupt itself up and down its stack. Robots can work at autonomous restaurants to make consistently delicious pies around the clock. Since pizzas are all (mostly) the same shape, new types of eco-friendly packaging (good-bye **non-recyclable greasy box!**) can be easily scaled up and adopted on a national or global scale, even. And software-powered autonomous driving could bring more efficient routing and faster delivery (also, around the clock).

The point is, our appetite for pizza isn't going to disappear, so it's actually a perfect platform for trying out new technologies like these. You want to see the future of food tech? Keep your eyes on the pies.

And if you want to see the future of food tech up close and personal, get your ticket to our upcoming **Smart Kitchen Summit** in Seattle. Hurry, before our ultra-early bird tickets are gone!



**I'll vouch for this**

Food delivery is booming, and it's not going away any time soon. This presents existing restaurants with a problem: how do they get people off of their couches and into restaurants?

One answer could be to pay for their ride.

Spoon writer Jenn Marston recently brought to light a bit of news buried in a recent Nation's Restaurant News podcast. An exec for TGI Friday's said that the casual dining chain has been **using Uber vouchers** as a way to increase foot traffic. In a very reductive nutshell, restaurants are picking up the cost of getting you in their door.

This is incredibly smart and something that really wasn't possible a few years back when there were just cabs and busses. And it seems especially smart for Uber, which, unlike DoorDash or GrubHub, could actually create a two-way revenue stream with vouchers. Earn money dropping people off at a restaurant, then the driver could pick up a delivery order to take on the way out.

For restaurants, it's the opportunity to tie special offers in with the Uber vouchers to bring people in and get them to spend money. At the very least, people might pony up for more drinks knowing they don't have to drive home.

## Paris-based pizza robot startup Pazzi raises €10 million and plans to launch its first restaurant

By *Andrii Degeler*, June 17th, 2019.



French foodtech startup **Pazzi** has landed €10 million in a funding round led by the Singaporean investment fund Qualgro, with participation from Eutopia, Partech, and daphni.

Founded in 2017, Pazzi is building robotic pizzaïolos in collaboration with chef Thierry Graffagnino, 3-time world champion of pizza. In September, the startup plans to open its first restaurant in Paris.

In the future, Pazzi wants to provide turnkey restaurant solutions for locations like train stations, airports, shopping centres, campuses, etc. The startup says that its robots could produce 100 pizzas per hour.

For more interesting reads on European tech,  
register now!

[Become a Tech.eu Insider](#)

## Pazzi

Montévrain, France

Restaurants & Food

2 - 10



Pazzi provides turnkey restaurant solutions for locations like train stations, airports, shopping centres, campuses, etc.

**Total disclosed funding**

**US\$11.2M**

**Series A**

**US\$11.2M**

June 2019

(news source)

**Investors**

Qualgro, Partech Partners, Eutopia, Daphni

Home / Économie / Le pizzaiolo le plus productif au robot

## LE PIZZAIOLO LE PLUS PRODUCTIF AU ROBOT

June 18, 2019 Économie 3 Views

Facebook Twitter Google+ LinkedIn Pinterest



Pas de travail, mais un robot capable de concocter 100 pizzas à l'heure.

Le légendaire pizzaiolo se passe sur les admiratifs des clients voué à disparaître? Pazzi, une start-up française, sert les 10 millions de foie pour lancer ainsi pizzeria autonome. Derrière les fourneaux, personnalisez le robot et le concocteur de pizzas robot 100 pizzas par heure. Les besoins personnels du client sont les mêmes que ceux du client, lorsque vous collez le robot pour obtenir plus d'informations, les éliminateurs de clients, puis pour la pizza, au moins 30 secondes. Les créateurs de l'entreprise souhaitent un spectacle culinaire.

### «Technologie pour la bonne cuisine»

Au-delà de l'amour de votre projet innovant, Pazzi et déposé cinq lettre, lisez les poulains de la fondation aussi en fair moyen le café lent contre la malbabe. Salut oui, le restaurant en cuir de danse du futur, tous les produits seront bio, une provenance de France ou d'Italie, pizza oblige. Pazzi revendique la "technologie pour la bonne cuisine". Prévente de plaisante pas avec les pizzas, chaque travaille depuis 2017 du chef Thierry Graffagnino, trois fois champion du monde de la pizza. C'est aussi qui apprend au robot comment les faire! Pazzi prévoit d'ouvrir un restaurant à Paris en septembre et de faire une véritable vitrine de son savoirfaire. La vente aux enchères de démarrage du fils du processus constituera la concession de la licence au moment de la restauration. Le projet et le fonds, l'investissement reconnu, dont Partech, Daphni, le fonds singapour Qualgro et le français Eutopia.



Cerca nel sito



email

password

LOGIN

REGISTRATI

## Pizzaiolo robot. Una prima mondiale vicino Parigi

J'aime 1 Tweet Parler

Articolo di Redazione

25 giugno 2019 12:26



Il robot-pizzaiolo, realizzato dalla start-up francese "Pazzi" venderà i suoi primi piatti alla sua clientela a settembre in un grande centro commerciale della regione parigina, ha fatto sapere la giovane azienda che mira ad inserirsi nel mercato mondiale del fast food. Il robot è in grado di preparare 100 pizze all'ora. E funziona in un locale completamente automatizzato di 50/60 mq, tutto in vetri per consentire alle persone di vederlo. I clienti ordinano la loro pizza sul luogo o attraverso un'applicazione e la possono portare via dentro un contenitore, dopo averlo ritirata da un dispositivo che si apre automaticamente.

Questo sistema di "ristorante autonomo" funziona completamente senza esseri umani, salvo il normale supporto di materie prime e la manutenzione delle macchine. Il prezzo della pizza di grandi dimensioni (29 cm) dovrebbe essere tra 8 e 14 euro, in base agli ingredienti scelti, ha fatto sapere all'agenzia AFP il direttore generale di "Pazzi", Philippe Goldman. Il sistema, che non ha altri concorrenti nel mondo, è concepito "per i luoghi di passaggio" o dove transita molta gente, come i centri commerciali, stazioni ferroviarie e alcuni campus universitari.

### Un rimedio per il cibo spazzatura

"Pazzi" presenta il suo sistema anche come un rimedio al cibo spazzatura nell'ambito dei fast food, dovuto al fatto che le pizze sono fresche, preparate davanti al consumatore, e con ingredienti freschi e di qualità (verdure bio, formaggi doc, etc). La start-up di una quindicina di persone ha realizzato il tutto con una spesa di 10 milioni di euro da utilizzare per il lancio. Il maggiore investitore è il fondo di Singapore Qualgro, che investe per la prima volta in Europa. Dalla sua costituzione, "Pazzi" ha già ottenuto 5 milioni di euro di finanziamento, prima da Bpifrance (la banca pubblica di innovazione), poi i suoi primi investitori come Partech, Daphni e Kima Venture, e alcune agevolazioni fiscali per la ricerca.

La società è stata creata da due giovani ingegneri-inventori, Sébastien Roverso e Cyrill Hamon, che hanno lanciato il progetto "in un garage dei loro genitori" alla fine dei loro studi. Philippe Goldman, un ex de L'Oréal, li ha raggiunti successivamente nella fase di industrializzazione del progetto.

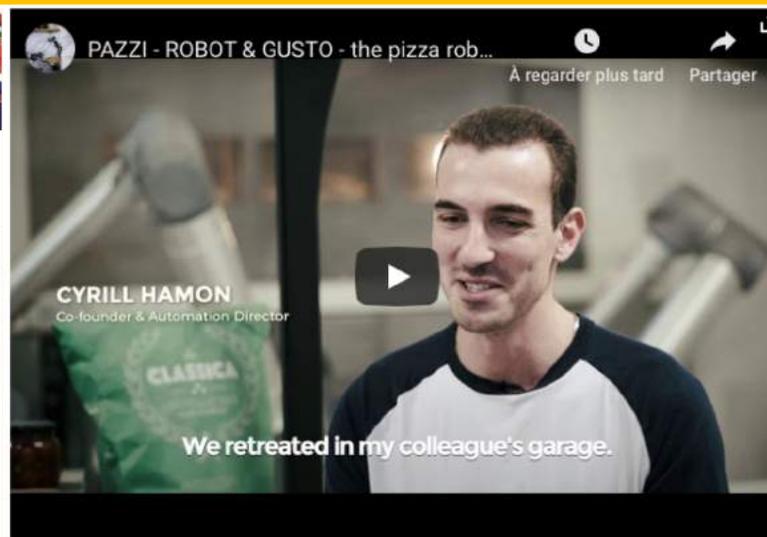
Il primo "ristorante autonomo" di "Pazzi" aprirà a settembre nel centro commerciale Val-d'Europe a Seine-et-Marne.

(da un lancio dell'agenzia France Press - AFP - del 24/06/2019)



## France To Get First Autonomous Robot Pizza Restaurant

18 June 2019 14:30



France's rich culinary history is about to be taken to another level. **Pazzi**, formerly known as **EKIM**, is the world's first fully automated restaurant and it's opening soon having raised over €10-million Series A round of funding.

The round was led by the Singaporean investment fund **Qualgro** – its first investment in Europe – along with the French fund **Eutopia**, and existing investors **Partech** and **Daphni**.

The new funding will allow Pazzi to accelerate its technological development by growing its R&D teams and partnerships for the manufacture of new 'Pizzaiolo' robots as well as opening its first restaurant.

At roughly 45 square meters, the Pazzi concept is something between an automated kiosk and a regular-sized restaurant. Shoppers customise and order their pizzas via touchscreen, which a three-armed robot makes, cooks, and slices – all without humans. The Pazzi Pizzaiolo robot can, it is claimed, make a pizza every 30 seconds.

The first Pazzi restaurant will be in Montévrain, France, and opens on 24 June.

Founded by two young French engineers with an interest in robotics, Sébastien Roverso and Cyrill Hamon, Pazzi is more than just a 'pizza robot company'. The startup's mission is to use the most advanced technology in robotics and automation to provide a plug-and-play solution to source quality ingredients, recruit staff, increase food traceability and safety and enhance the fast food experience by offering delicious and affordable pizzas.

"Pazzi means 'crazy' in Italian," said Philippe Goldman, CEO of Pazzi. "It's in the image of our team and the crazy bet invested in research for 6 years, concretized in particular by five patents. The objective is now to conquer not only the global fast food market estimated at €900 billion by creating a European champion but also to fight junk food while meeting the structural challenges of the sector. Pazzi's mission is to put technology and robotics at the service of taste and healthier food."

"The autonomous restaurant concept offered by Pazzi is meeting a growing demand from consumers across the world for fast, qualitative and affordable food options," said Heang Chhor, founder of Qualgro VC. "Its user friendly digital tools and exciting robotics add to the overall great consumer experience. We are convinced that this concept could be rapidly scaled and implemented in big cities across USA, Europe and Asia. We are very happy and proud to support the Pazzi team and their disruptive concept and technology in their international expansion."

## TENDANCE

Rechercher sur le site...



🏠 À la une | ☰ Fil Info | **Détente** | Cuisine | Green | Techno | Voyage | Bien-être | Mode | Beauté | Déco-Design

### Le pizzaiolo robotisé Pazzi se lancera en public en septembre



Le robot de Pazzi - © Courtesy of EKIM / Pazzi

RTBF TENDANCE avec AFP  
© Publié le lundi 24 juin 2019 à 18h00

**PAZZI**  
Robot & Gusto

Le prix de la pizza grande taille (29 cm) devrait se situer entre 8 et 14 euros, suivant les ingrédients choisis, a indiqué le directeur général de Pazzi, Philippe Goldman.

Le système, qui ne se connaît pas de concurrents dans le monde, est conçu "*pour des lieux de flux*" où passe beaucoup de monde, comme des centres commerciaux, des gares et certains campus universitaires, a-t-il souligné.

Pazzi présente aussi son système comme un remède à la malbouffe dans la restauration rapide dans la mesure où les pizzas sont fraîches, élaborées devant le consommateur, et avec des ingrédients frais et de qualité (légumes bio, fromages AOP...)

La **start-up** d'une quinzaine de personnes vient de réaliser un nouvelle levée de fonds de 10 millions d'euros pour appuyer une expansion.

Le plus gros investisseur est le fonds singapourien Qualgro, qui investit pour la première fois en Europe.

Depuis sa création en 2013, Pazzi avait déjà obtenu pour 5 millions d'euros de financement auprès de Bpifrance (la banque publique de l'innovation), de ses premiers investisseurs Partech, Daphni et Kima Venture, et sous forme de crédit impôt recherche.

La société a été créée par deux jeunes ingénieurs-inventeurs, Sébastien Roverso et Cyril Hamon, qui ont lancé le projet "*dans le garage de leurs parents*" à leur fin d'études, a indiqué Pazzi.

Philippe Goldman, un ancien de l'Oréal, les a rejoints plus tard pour la phase d'industrialisation du projet.

Le premier "*restaurant autonome*" de Pazzi ouvrira en septembre au centre commercial Val-d'Europe en Seine-et-Marne.

Le robot pizzaiolo conçu par la start-up francilienne Pazzi vendra ses premiers plats à sa clientèle en septembre dans un grand centre commercial de la région parisienne, a annoncé la jeune pousse, qui vise le marché mondial de la restauration rapide.

**Le robot est capable de préparer 100 pizzas à l'heure.**

Il fonctionne dans un **local entièrement automatisé** de 50 à 60 m<sup>2</sup>, vitré pour permettre au public de le voir.

Les clients commandent leurs pizzas sur place ou via une **application** et les prennent **toutes prêtes** dans une boîte, dans un casier qui s'ouvre automatiquement.

“ *Ce système de "restaurant autonome" fonctionne entièrement sans humains, sauf pour l'apport régulier de matières premières et son entretien, selon ses concepteurs.* ”

# Le Quotidien RETOMBÉES GRAND PUBLIC EUROPE

INDÉPENDANT LUXEMBOURGEOIS

Epaper | L'avenir | Contact | Avis de décès | RGPD / GDPR | f t v Revenir

## Le Quotidien

INDÉPENDANT LUXEMBOURGEOIS

LUXEMBOURG - POLITIQUE ET SOCIÉTÉ - ÉCONOMIE - INTERNATIONAL - GRANDE RÉGION - FAITS DIVERS - SPORTS - CULTURE - MAGAZINE

🏠 Accueil | Gastronomie | France : le pizzaïolo robotisé Pazzi se lancera en public en septembre

🐦 Tweet Partager 21

### France : le pizzaïolo robotisé Pazzi se lancera en public en septembre

■ Dans Gastronomie, Magazine Mis à jour le 17/06/19 14:54 | Publié le 17/06/19 14:54



Le robot sera capable de préparer mille pizzas à l'heure. ( Photo illustration Julien Garroy / Editpress)

Le robot pizzaïolo conçu par la start-up francilienne Pazzi vendra ses premiers plats à sa clientèle en septembre dans un grand centre commercial de la région parisienne, a annoncé lundi la jeune pousse qui vise le marché mondial de la restauration rapide.

#### Entièrement autonome, ou presque

Le robot est capable de préparer 100 pizzas à l'heure. Il fonctionne dans un local entièrement automatisé de 50 à 60 mètres carrés, vitré pour permettre au public de le voir. Les clients commandent leurs pizzas sur place ou via une application, et les prennent toutes prêtes dans une boîte, dans un casier qui s'ouvre automatiquement.

Ce système de « restaurant autonome » fonctionne entièrement sans humains, sauf pour l'apport régulier de matières premières et son entretien, selon ses concepteurs. Le prix de la pizza grande taille (29 cm) devrait se situer entre 8 et 14 euros, suivant les ingrédients choisis, a indiqué à l'AFP le directeur général de Pazzi, Philippe Goldman.

Le système qui ne se connaît pas de concurrents dans le monde, est conçu « pour des lieux de flux » où passent beaucoup de monde, comme des centres commerciaux, des gares et certains campus universitaires, a-t-il souligné. Pazzi présente aussi son système comme un remède à la malbouffe dans la restauration rapide, dans la mesure où les pizzas sont fraîches, élaborées devant le consommateur, et avec des ingrédients frais et de qualité (légumes bio, fromages AOP, etc.)

La start-up d'une quinzaine de personnes vient de réaliser une nouvelle levée de fonds de 10 millions d'euros pour appuyer une expansion. Le plus gros investisseur est le fonds singapourien Qualgro, qui investit pour la première fois en Europe.

#### Une levée de fonds de 5 millions d'euros

Depuis sa création en 2013, Pazzi avait déjà obtenu pour 5 millions d'euros de financement, auprès de Bpifrance (la banque publique de l'innovation), de ses premiers investisseurs Partech, Daphni et Kima Venture, et sous forme de crédit impôt recherche. La société a été créée par deux jeunes ingénieurs-inventeurs, Sébastien Roverso et Cyrill Hamon, qui ont lancé le projet « dans le garage de leurs parents » à leur fin d'études, a indiqué Pazzi.

Philippe Goldman, un ancien de l'Oréal, les a rejoints plus tard pour la phase d'industrialisation du projet. Le premier « restaurant autonome » de Pazzi ouvrira en septembre au centre commercial Val-d'Europe en Seine-et-Marne.

🐦 Tweet

Partager 21

**PAZZI**  
Robot & Gusto

**Mile PITCH**  
COMMUNICATION & PR AGENCY  
Ateliers d'idées créatives et designer de réputation



La Une

Actualité

Régions

Foot



ALERTEZ-NOUS



## Le pizzaiolo robotisé Pazzi se lancera en public en septembre: il est capable de faire 100 pizzas à l'heure



Actualité > Consommation Réagir

Publié le Lundi 17 Juin 2019 à 14h38 Par AFP

J'aime Partager

Le robot pizzaiolo conçu par la start-up francilienne Pazzi vendra ses premiers plats à sa clientèle en septembre dans un grand centre commercial de la région parisienne, a annoncé lundi la jeune pousse qui vise le marché mondial de la restauration rapide.



Le robot est capable de préparer 100 pizzas à l'heure. Il fonctionne dans un local entièrement automatisé de 50 à 60 mètres carrés, vitré pour permettre au public de le voir. Les clients commandent leurs pizzas sur place ou via une application, et les prennent toutes prêtes dans une boîte, dans un casier qui s'ouvre automatiquement.

Ce système de «restaurant autonome» fonctionne entièrement sans humains, sauf pour l'apport régulier de matières premières et son entretien, selon ses concepteurs.



Le prix de la pizza grande taille (29 cm) devrait se situer entre 8 et 14 euros, suivant les ingrédients choisis, a indiqué à l'AFP le directeur général de Pazzi, Philippe Goldman.

Le système qui ne se connaît pas de concurrents dans le monde, est conçu «pour des lieux de flux» où passent beaucoup de monde, comme des centres commerciaux, des gares et certains campus universitaires, a-t-il souligné.

## Remède à la malbouffe

Pazzi présente aussi son système comme un remède à la malbouffe dans la restauration rapide, dans la mesure où les pizzas sont fraîches, élaborées devant le consommateur, et avec des ingrédients frais et de qualité (légumes bio, fromages AOP, etc.)

La start-up d'une quinzaine de personnes vient de réaliser un nouveau levé de fonds de 10 millions d'euros pour appuyer une expansion. Le plus gros investisseur est le fonds singapourien Qualgro, qui investit pour la première fois en Europe. Depuis sa création en 2013, Pazzi avait déjà obtenu pour 5 millions d'euros de financement, auprès de Bpifrance (la banque publique de l'innovation), de ses premiers investisseurs Partech, Daphni et Kima Venture, et sous forme de crédit impôt recherche.

La société a été créée par deux jeunes ingénieurs-inventeurs, Sébastien Roverso et Cyrill Hamon, qui ont lancé le projet «dans le garage de leurs parents» à leur fin d'études, a indiqué Pazzi. Philippe Goldman, un ancien de l'Oréal, les a rejoints plus tard pour la phase d'industrialisation du projet.

Le premier «restaurant autonome» de Pazzi ouvrira en septembre au centre commercial Val-d'Europe en Seine-et-Marne.

# RETOMBÉES GRAND PUBLIC



## FRANCE DES PIZZAS BIENTÔT CUISINÉES PAR UN ROBOT

Un robot capable de préparer 100 pizzas à l'heure: c'est ce que proposera Pazzi dès septembre dans la région parisienne.



Le système qui ne se connaît pas de concurrents dans le monde, est conçu «pour des lieux de flux» où passent beaucoup de monde. Image: Ekim

Nouveau cap dans la restauration rapide. Une start-up de la région parisienne réalisera ses pizzas au moyen d'un robot. Elle vise le marché mondial.



Le robot est capable de préparer 100 pizzas à l'heure. Il fonctionne dans un local entièrement automatisé de 50 à 60 mètres carrés, vitré pour permettre au public de le voir.

Les clients commandent leurs pizzas sur place ou via une application, et les prennent toutes prêtes dans une boîte, dans un casier qui s'ouvre automatiquement. Ce système de «restaurant autonome» fonctionne entièrement sans humains, sauf pour l'apport régulier de matières premières et son entretien, selon ses concepteurs.

### Peu de concurrents

Le robot pizzaiolo conçu par la start-up francilienne Pazzi vendra ses premiers plats à sa clientèle en septembre dans un grand centre commercial de la région parisienne, a annoncé lundi la jeune pousse qui vise le marché mondial de la restauration rapide.

Le système qui ne se connaît pas de concurrents dans le monde, est conçu «pour des lieux de flux» où passent beaucoup de monde: des centres commerciaux, des gares et certains campus universitaires.

Pazzi présente aussi son système comme un remède à la malbouffe dans la restauration rapide, dans la mesure où les pizzas sont fraîches, élaborées devant le consommateur, et avec des ingrédients frais et de qualité (légumes bio, fromages AOP, etc.) La start-up d'une quinzaine de personnes vient de réaliser une nouvelle levée de fonds de 10 millions d'euros pour appuyer une expansion.

### «Dans le garage de leurs parents»

Le plus gros investisseur est le fonds singapourien Qualgro, qui investit pour la première fois en Europe. La société a été créée par deux jeunes ingénieurs-inventeurs, qui ont lancé le projet «dans le garage de leurs parents» à leur fin d'études, a indiqué Pazzi.

Un ancien de l'Oréal, les a rejoints plus tard pour la phase d'industrialisation du projet. Le premier «restaurant autonome» de Pazzi ouvrira en septembre au centre commercial Val-d'Europe en Seine-et-Marne. (ats/nxp)

Créé: 17.06.2019, 19h52

### VOTRE AVIS

# RETOMBÉES NATIONALES PARUES

**RTL**

**QCFnews**  
Corporate Finance News

**LE FIGARO**

**C NEWS**

**BFM  
BUSINESS**

france  
**3**  
paris  
île-de-france  
centre

**AFP**

LE FIGARO · fr  
tech & web

Les Echos  
**capitalfinance**

**Les Echos**  
LE QUOTIDIEN DE L'ÉCONOMIE

**M**  
Maddyness

france  
**inter**

**PAZZI**  
Robot & Gusto

**Le Parisien**

Les Echos  
**ENTREPRENEURS**

**Mile  
PITCH**  
COMMUNICATION  
& PR AGENCY  
Ateliers d'idées creatives  
et design de reputation

# RETOMBÉE PRESE ECO TV FRANCE



07:13 DIRECT

**APRÈS PLUS DE 6 ANS DE R&D, PAZZI EST EN MESURE DE FABRIQUER DES PIZZAS DE MANIÈRE AUTONOME ET ROBOTISÉE**

+1,45% | NATDIX 3,86 € +0,05% | NEOPOST 19,71 € -0,35% | NEXA SBF120 +0,38%  
 Airbus annonce que les livraisons d'A321XLR commenceront en 2023.



07:13 DIRECT

**PHILIPPE GOLDMAN**  
Président de

+1,53% | ORANGE 13,79 € -0,25% | ORPEA 102,60 € +0,49% | PERIND CAC +0,43%  
 Le Bourget : la libanaise MEA est la 1ère compagnie cliente pour l'A321XLR avec 4 appareils commandés.



07:14 DIRECT

**APRÈS PLUS DE 6 ANS DE R&D, PAZZI EST EN MESURE DE FABRIQUER DES PIZZAS DE MANIÈRE AUTONOME ET ROBOTISÉE**

+2,08% | RENAULT 56,19 € +0,01% | REXEL 10,44 € +1,80% | ROTHSC CAC 5 390,95  
 Le Bourget : l'Indien Indigo commande à CFM (Safran-GE) pour 20Mds\$ de moteurs LEAP-1A.



07:14 DIRECT

**PAZZI PEUT GÉRER DIX COMMANDES SIMULTANÉMENT ET RÉALISER UNE PIZZA TOUTES LES TRENTE SECONDES**

-2,08% | ORALE 21,13 € -0,49% | SODEXO 104,90 € +0,62% | SOITEC 91,25 € -1,35% | CAC +0,43%  
 Le Bourget : Safran, Airbus et Daher annoncent travailler ensemble sur un avion à propulsion hybride.



Pays : FR  
Périodicité : Quotidien  
OJD : 122744

### START-UP

#### Ekim, le robot pizza français à la conquête de la restauration

##### FOODTECH

**La start-up Ekim, à l'origine d'un robot qui fabrique des pizzas, vient de lever 10 millions d'euros en série A.**

**Ce tour de table lui permettra d'ouvrir sa première pizzeria, avant de proposer son concept en concession.**

Laetitia Lienhard  
@Laetitia\_Lienh

Des robots à la place des pizzaiolos. C'est le pari de la foodtech

Ekim, qui vient de lever 10 millions d'euros en série A auprès notamment de ses investisseurs historiques, les fonds d'investissement Partech et Daphni. Avec une équipe actuelle de quinze personnes, la start-up compte passer à un effectif de 40 personnes d'ici dix-huit mois en renforçant son équipe d'ingénieurs pour miser sur la R&D et renforcer la partie technique, mais également son équipe marketing pour assurer son déploiement commercial.

##### Maitriser la technologie pour se déployer

Ekim ouvrira son premier point de restauration en propre avec des robots-pizzaiolos fin septembre. La priorité de la jeune pousse est d'aller à la rencontre du public en ouvrant ce premier point de

restauration et de maîtriser parfaitement sa technologie. « Nous avons besoin d'apprendre beaucoup pour ensuite nous déployer », affirme Philippe Goldman, le CEO d'Ekim. Le point de restauration devait ouvrir dès leur première levée de fonds de 2,2 millions d'euros en mai 2018, mais plusieurs mois supplémentaires ont été nécessaires pour trouver la localisation idéale. Le futur espace de restauration se situera à côté des bureaux d'Ekim, au centre commercial Val d'Europe (77).

A partir du premier trimestre 2020, Ekim compte déployer son modèle sous forme de concessions avec l'ouverture de deux points de restauration. « Avec un ticket d'entrée à 25.000 euros, les concessionnaires utiliseront notre marque Pazzi, notre technologie, mais aussi



nos ingrédients. Notre modèle économique repose sur les royalties de chiffre d'affaires qu'ils devront verser à Ekim et sur les marges pratiquées sur les ingrédients », explique Philippe Goldman. L'enseigne proposera ses contrats à des entrepreneurs indépendants ainsi qu'à des groupes.

« Notre objectif est d'allier la technologie à une meilleure alimentation. »

PHILIPPE GOLDMAN  
CEO d'Ekim

Farine de blé produite par des indépendants, légumes bio, fromages AOP, poissons issus de la pêche durable... « Notre objectif est d'allier la technologie à une meilleure alimentation », revendique Philippe Goldman. En termes de technologie, une borne, trois bras articulés et des fours assurent, en 4 minutes 30 chrono, commande, préparation, cuisson et livraison de la pizza.

##### L'international comme objectif

La start-up a déposé cinq brevets et développe cette technologie depuis sa création en 2013 par deux jeunes ingénieurs français, Sébastien Roverso et Cyril Hamon. Ils ont été rejoints en 2016 par Philippe Goldman, auparavant chez L'Oréal, séduit par le défi technologique.

L'entrée au capital du Merchant Club, réunissant des entrepreneurs internationaux, dont Laurent Zmiro à Londres et Laurent Ghouzi à New York, confirme l'envie d'Ekim de se développer à l'international. « Ces entrepreneurs nous aideront à nous déployer dans les pays où ils sont eux-mêmes présents. Nous avons un projet à potentiel mondial », affirme le CEO. Mais Ekim n'est pas la seule entreprise à se lancer dans l'union entre robotique et restauration. Les start-up américaines Zume Pizza et Spyce ont respectivement levé 423 millions de dollars (environ 376 millions d'euros) et 25,9 millions de dollars (environ 23 millions d'euros) depuis leur création en 2015. Mais la jeune pousse française se targue d'avoir une avance technologique par rapport à ses concurrents. ■

Date : 25 juin 2019  
Page de l'article : p.4-5  
Journaliste : Laetitia Lienhard

## Capital Finance

Pays : FR  
 Périodicité : Hebdomadaire



Date : 24 juin 2019  
 Page de l'article : p.2  
 Journaliste : W.S.

## DEALS CI

### RISQUE Les robots-pizzaïolos de Pazzi réunissent 10 M€ de plus



Un an après son tour d'amorçage de 2,2 M€, la start-up parisienne Ekim va ouvrir en septembre sa première pizzeria en propre, sur une centaine de mètres carrés au sein du centre commercial Val d'Europe. Les passants pourront alors s'extasier devant le ballet des bras mécaniques robotisés chargés de la confection et de la cuis-

son des pizzas de l'enseigne, baptisée Pazzi. Selon son CEO, Philippe Goldman, c'est la première fois que le consommateur sera confronté à de la robotique visible sur ce secteur. Un exploit technologique qui a convaincu plusieurs VCs d'abonder la série A de la jeune pousse à hauteur de 10 M€. Ce tour est mené par un nouvel entrant, le singapourien

Qualgro, qui signe là son premier deal européen. L'opération marque aussi l'entrée au capital d'Eutopia (ex-Otium Brands) et de plusieurs business angels étrangers. Daphni et Partech, les investisseurs du tour d'amorçage, remettent au pot. Avec cette généreuse enveloppe, Pazzi prévoit d'ouvrir deux autres restaurants en début d'année prochaine en région parisienne, sous la forme de concessions. Elle devrait ainsi passer rapidement de 15 à 30 collaborateurs pour être en mesure de suivre cette montée en cadence et de consolider ses partenariats industriels. w.s.

**Qualgro:** Heang Chhor • **Eutopia:** Camille Kriebitzsch • **Daphni:** Pierre-Eric Leibovici • **Partech Ventures:** Romain Lavault • **Conseils cible financier:** Matador Ventures (Séverine Balick); **Juridique:** Vilechenon (Morgan Hunsault-Berret).



Hôtellerie-restauration

Ekim

CA 0 M€

Localisation Ile-de-France



FINANCE #ROBOT

### Pazzi lève 10 millions d'euros pour son robot-pizzaïolo

3910 · PIFING HOT !

PAR ANTOINE GARBAY - 17 JUIN 2019 / 14H00

Le robot cuistot reproduit fidèlement tous les gestes d'un pizzaïolo et peut travailler 24 heures sur 24, sept jours sur 7 en produisant 100 pizzas par heure. La première « Pazziria » ouvrira en septembre en région parisienne.

« Mettre la robotique au service du goût », voici le leitmotiv de Pazzi la marque éditrice du robot-pizzaïolo créée par la foodtech Ekim, lancée en 2013 par Sébastien Roverso et Cyrill Hamon. Après six ans de R&D, cinq brevets obtenus et un premier tour de table de cinq millions d'euros, les deux ingénieurs, rejoints en 2017 par Philippe Goldman (ex L'Oréal et aujourd'hui CEO d'Ekim), viennent de lever une série A de 10 millions d'euros auprès du fonds singapourien Qualdro, du français Eutopia, de ses investisseurs historiques Partech et Daphni et de The Merchant Club.

Avec cette nouvelle collecte, Pazzi, qui salarie aujourd'hui 15 personnes, entend bien accélérer son développement technologique en renforçant ses équipes R&D et ses partenariats industriels pour concevoir ses prochains robots et surtout ouvrir en septembre son restaurant pionnier, au centre commercial Val d'Europe en région parisienne. « Cette ouverture est notre premier pas vers un déploiement global à horizon 2020, explique Philippe Goldman, nous sommes déjà en discussion avec de grands opérateurs, comme des foncières commerciales, pour des contrats de concessions/licences ».



### L'avènement des « Pazzirias »

Les « Pazzirias » ont vocation à prendre place dans les centres commerciaux, les parcs de loisirs, les campus universitaires et les grandes artères de nos villes. Le robot offre en effet la possibilité d'un service de restauration ouvert 24 heures sur 24 et sept jours sur sept avec une rapidité d'exécution de 100 pizzas par heure... sans aucune pause. Il fonctionne dans un local entièrement automatisé de 50 à 60 mètres carrés, vitré pour permettre au public de le voir : « Ce sera l'une des premières fois que tout un chacun sera confronté directement à un robot en exercice, on a donc particulièrement soigné la gestuelle en travaillant notamment avec Thierry Graffagnino, trois fois champion du monde de pizza », dévoile le CEO de la startup. La concession Pazziria coûtera entre 500 000 et un million d'euros, mais Philippe Goldman l'assure : « Avec 200 pizzas vendues chaque jour, l'investissement sera rentabilisé en trois ans ! »

Pazzi présente également son système comme un remède à la malbouffe dans la restauration rapide, dans la mesure où les pizzas sont fraîches, élaborées devant le consommateur, et avec des ingrédients frais et de qualité (légumes bio, fromages AOP, pêche durable, etc.). Le robot est à même de produire trois tailles de pizzas, dont la plus grande sera vendue entre 8 et 14 euros. La startup se positionne donc sur un produit frais, vendu à un prix abordable... et fabriqué à la chaîne par un robot. De quoi enthousiasmer parents attentifs et enfants émerveillés.

**FINANCE #MADDYMONEY**

### Près de 450 millions d'euros levés cette semaine, record historique de la FrenchTech

6808 - ON FIRE | PAR GERALDINE RUSSELL - 21 JUIN 2019 / 13H00

Chaque semaine, Maddyness dresse le bilan des levées de fonds de la semaine qui vient de s'écouler. Cette semaine, 26 opérations ont permis aux startups françaises de lever plus de 448 millions d'euros.

### Record historique de la FrenchTech

MONTANT	NB D'OPÉRATIONS	VOIR LE RÉCAP
<b>448,64</b>	<b>26</b>	▼

**TOUS LES VENDREDIS, L'ACTU FINANCIÈRE DES STARTUPS DANS VOTRE BOÎTE MAIL**

C'est un record historique que nous offre la FrenchTech cette semaine ! Avec pas moins de **26 opérations et un total stratosphérique de 448,64 millions d'euros** rassemblés, l'écosystème explose le précédent record de 293 millions d'euros établi fin mai l'année dernière. En seulement trois semaines, ce mois de juin remise donc également au placard le record mensuel de 500 millions établi en mai 2018. Fait rare, la semaine a compté cinq levées au-dessus des 10 millions d'euros et seulement six sous le million – soit un peu moins d'un quart, confirmant la moyenne observée depuis le début d'année.

**Pazzi**  
**#FOODTECH**  
Qualdro, Eutopia, Partech, Daphni et The Merchant Club

**10M€**





**La start-up Ekim, à l'origine d'un robot qui fabrique des pizzas, vient de lever 10 millions d'euros en série A. Ce tour de table lui permettra d'ouvrir sa première pizzeria, avant de proposer son concept en concession.**

Des robots à la place des pizziolos. C'est le pari de la foodtech **Ekim** qui vient de lever **10 millions d'euros en série A** auprès notamment de ses investisseurs historiques, les fonds d'investissement Partech et Daphni. Avec une équipe actuelle de **quinze personnes**, la start-up compte passer à un effectif de 40 personnes d'ici dix-huit mois en renforçant son équipe d'ingénieurs pour miser sur la R&D et renforcer la partie technique mais également son équipe marketing pour assurer son déploiement commercial.

### Maîtriser la technologie pour se déployer

Ekim ouvrira son premier **point de restauration en propre avec des robots-pizziolos** fin septembre. La priorité de la jeune pousse est d'aller à la rencontre du public en ouvrant ce premier point de restauration et de maîtriser parfaitement sa technologie. « *Nous avons besoin d'apprendre beaucoup pour ensuite nous déployer* », affirme **Philippe Goldman**, le CEO d'Ekim. Le point de restauration devait ouvrir dès leur première **levée de fonds de 2,2 millions d'euros** en mai 2018, mais plusieurs mois supplémentaires ont été nécessaires pour trouver la localisation idéale. Le futur espace de restauration se situera à côté des bureaux d'Ekim, au **centre commercial Val d'Europe (77)**.



### Un déploiement en concessions

A partir du premier trimestre 2020, Ekim compte déployer son modèle **sous forme de concessions** avec l'**ouverture de deux points de restauration**. « *Avec un ticket d'entrée à 25.000 euros, les concessionnaires utiliseront notre marque Pazzi, notre technologie mais aussi nos ingrédients. Notre modèle économique repose sur les royalties de chiffre d'affaires qu'ils devront verser à Ekim et sur les marges pratiquées sur les ingrédients* », explique Philippe Goldman. L'enseigne proposera ses contrats à des entrepreneurs indépendants ainsi qu'à des groupes.

Farine de blé produite par des indépendants, légumes bio, fromages AOP, poissons issus de la pêche durable... « *Notre objectif est d'allier la technologie à une meilleure alimentation* », revendique Philippe Goldman. En termes de technologie, une borne, trois bras articulés et des fours assurent, en 4 minutes 30 chrono, commande, préparation, cuisson et livraison de la pizza. La start-up a **déposé cinq brevets** et développe cette technologie depuis sa création en 2013 par deux jeunes ingénieurs français, **Sébastien Roverso** et **Cyrill Hamon**. Ils ont été rejoints en 2016 par **Philippe Goldman**, auparavant chez L'Oréal, séduit par le défi technologique.

### L'international comme objectif

L'entrée au capital du Merchant Club, réunissant des entrepreneurs internationaux dont Laurent Zmoro à Londres et Laurent Ghouzi à New-York, confirme l'envie d'Ekim de **se développer à l'international**. « *Ces entrepreneurs nous aideront à nous déployer dans les pays où ils sont eux-mêmes présents. Nous avons un projet à potentiel mondial* », affirme le CEO. Mais Ekim n'est pas la seule entreprise à se lancer dans l'union entre robotique et restauration. Les start-up américaines **Zume Pizza** et **Spyce** ont respectivement levé 423 millions de dollars (environ 376 millions d'euros) et 25,9 millions de dollars (environ 23 millions d'euros) depuis leur création en 2015. Mais la jeune pousse française se targue d'avoir **une avance technologique** par rapport à ses concurrents.

## Pazzi passe à table



Le concepteur de robots, capables de fabriquer de manière autonome des pizzas en point de vente, accueille, pour sa série B le fonds singapourien Qualgro, Eutopia et The Merchant Club, qui rejoignent les actionnaires historiques daphni et Partech lors d'un tour de 10 M€.

La faim justifie les moyens. Pazzi (ex Ekim) ingurgite en effets de nouveaux fonds pour mener à bien son déploiement commercial à partir de la rentrée. Après un tour d'amorçage, puis une série A, le concepteur de robots autonomes « pizzaiolos » (lire ci-dessous) diversifie un peu plus sa table de capitalisation, en introduisant notamment, lors d'un tour de 10 M€ le fonds singapourien Qualgro, lead, créé en 2015, comptant dans ses rangs le français Olivier Sibony (ex McKinsey & Company) et dont c'est la première opération en Europe. Figure aussi parmi les nouveaux entrants le club d'investissement The Merchant Club, réunissant plusieurs family offices, fondé par les français Laurent Ghouzi et Laurent Zmro. Philippe Goldman, devenu P-dg après la toute première levée, s'est appuyé sur Matador Ventures pour boucler l'opération, jeune boutique britannique créée par la business angel hexagonale Séverine Balick, arrivée en 2018 au capital. « Nous avons privilégié les réseaux de l'une de nos actionnaires, experte de la foodtech, plutôt qu'une intermédiation classique », explique par ailleurs le dirigeant.

Entrée d'un troisième VC français



Camille Kriebitzsch, Eutopia

Eutopia (ex Otium Brands, lire ci-dessous) intègre également le cercle des actionnaires. « Il s'agit du premier investissement du nouveau véhicule d'investissement géré par Eutopia, Eutopia II, indique Camille Kriebitzsch, principal au sein d'Eutopia, 60 M€ ayant été investis via le premier fonds dans les quatorze lignes du portefeuille. » La dotation finale de la nouvelle génération du véhicule devrait atteindre 60 à 80 M€, pour soutenir une quinzaine de jeunes pousses. Eutopia rejoint ainsi au capital de Pazzi Partech et daphni, présents depuis l'année dernière, et à nouveau présent pour ce tour.

Ouverture d'un restaurant en propre



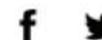
Cyril Hamon, Pazzi

L'enveloppe reçue l'an passé par la PME de quinze personnes lui avait notamment permis de créer et de dévoiler un « restaurant vitrine » en fin d'année dernière, pour faire état des capacités de ses robots, capables de fabriquer de manière autonome une centaine de pizzas par heure. Pour rappel fondé en 2013 par le duo d'ingénieurs en robotique Sébastien Roverso et Cyril Hamon, Pazzi s'appuie notamment sur six grands fournisseurs alimentaires, français et italiens, ainsi que sur les Moulins Familiaux pour la farine. La prochaine échéance est fixée au mois de septembre prochain, avec l'ouverture d'une pizzeria en propre dans le centre commercial Val d'Europe en région parisienne. Par la suite, deux autres restaurants, sous la forme de concessions devraient ouvrir en 2020 en France. D'ici là, Pazzi devrait étoffer son effectif actuel pour passer à une quarantaine de collaborateurs. Parmi ses concurrents figurent notamment l'américain Zume Pizza.

# RETOMBÉES ECO France



L'Actu Le Direct Le Top Le Replay



FOODTECH

## LE ROBOT PIZZAÏOLO PAZZI BIENTOT EN FRANCE

Par Rémi Fougères - Mis à jour le 19/06/2019 à 16:17  
Publié le 19/06/2019 à 16:16



Le bras articulé peut produire 100 pizzas par heure. [Romain GAILLARD/REA]

Les Français pourront bientôt déguster une pizza préparée par un robot pizzaïolo. Il ne s'agit pas d'un scénario de science-fiction mais bien d'une réalité. La start-up française Pazzi est dans les starting-blocks pour inonder le marché.

Dès le 24 juin, il sera possible de tester ses pizzas préparées par une machine dans le laboratoire de la jeune pousse, à Montévrain (Seine-et-Marne). Et en septembre, les visiteurs du centre commercial du Val d'Europe pourront tenter l'expérience et profiter du spectacle. Le premier robot y sera installé.



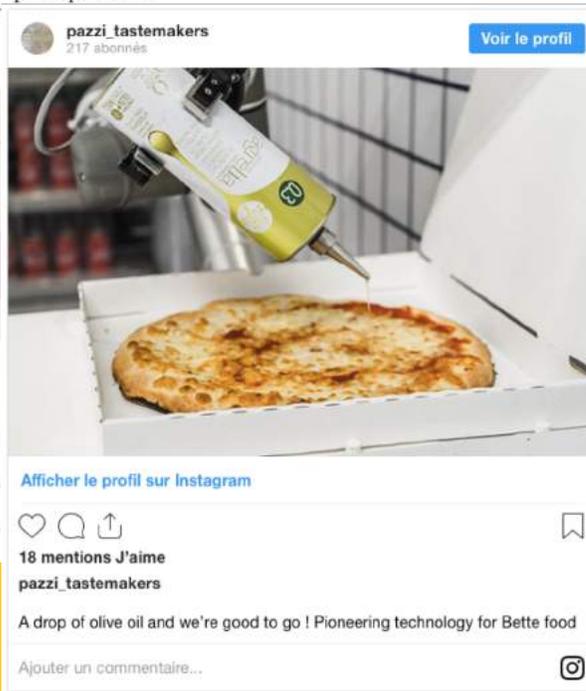
Concrètement, il s'agit de bras mécaniques qui, dans un ballet de mouvements, cuisinent une pizza en quelques minutes. Le menu est infini : il compterait plus de 5 millions de combinaisons de recettes.

Robotisation ne rime pas forcément avec ingrédients low-cost : Pazzi soigne son sourcing: légumes bio en provenance d'Italie, jambons labélisés, fromages AOP français, poissons issus de la pêche durable... Mais elle soigne aussi son story-telling : c'est le chef Thierry Graffagnino, trois fois champion du monde de pizza, qui a concocté la pâte et les recettes.

La start-up, qui emploie actuellement une quinzaine de personnes, rêve de voir ses petits robots s'installer partout en France. Il faut dire que ce nouveau type de restauration à quelques arguments : Le robot pizzaïolo fonctionne 24 heures sur 24 et sept jours, sans pause et dans un local d'une cinquantaine de mètre carrés. Il est enfin capable de produire 100 pizzas par heure.

Ce projet, qui semble tout droit sorti du film Blade Runner, a en tout cas attiré une pelleté d'investisseurs. Pazzi vient de boucler un deuxième tour de table de 10 millions d'euros, notamment auprès du fonds d'investissement singapourien Qualgro.

Le marché de la pizza en France est évalué à 5 milliards d'euros.



**PAZZI**  
Robot & Gusto

# Chef d'Entreprise RETOMBÉES ECO France

Chef d'Entreprise

## Pazzi lève 10 millions d'euros pour ouvrir un restaurant pilote 100% autonome

Publié par Agathe Cathala le 19 juin 2019 - mis à jour à 09:14



Pazzi, marque créée par la start-up de robotique food tech Ekim, a réalisé une levée de fonds de 10 millions d'euros en série A. Le but ? Accélérer le développement de sa technologie sur les premiers robots pizzaïolos cuisinant devant les clients, dans un restaurant pilote en région parisienne.

La start-up française de robotique food tech Ekim, fondée fin 2013, a créé la marque Pazzi dans le but de mettre la robotique au service de la restauration rapide. Le projet est d'utiliser la technologie de pointe (robots, visions et data learning) pour développer un robot pizzaïolo autonome, puis de lancer un restaurant pilote en région parisienne.

C'est dans ce contexte, après une levée de fonds de 5 millions d'euros réalisée en 2018, que Pazzi a réalisé un deuxième tour de table de 10 millions d'euros en série A. Celui-ci a fait intervenir les investisseurs historiques de la jeune pousse, Partech et Daphni, mais aussi : le fonds d'investissement singapourien Qualgro - il s'agit de son premier investissement en Europe, le fonds français Eutopia et des entrepreneurs américains et suisses du secteur retail et food, réunis autour de The Merchant Club, qui entrent ainsi au capital. Ce nouveau financement va permettre à Pazzi d'accélérer son développement technologique en renforçant ses équipes de R & D et ses partenariats industriels pour la fabrication des prochains robots. L'objectif ? Ouvrir en septembre un restaurant pilote 100% autonome, dans le centre commercial Val d'Europe (Seine-et-Marne), point de départ d'un déploiement global dès 2020 avec des partenaires dans des lieux de flux : gares, aéroports, centres commerciaux, grands boulevards, campus etc.

La société vise également à garantir une qualité produit et à répondre aux exigences des consommateurs en termes de choix, de transparence et de traçabilité de la chaîne de valeurs. A terme, il s'agirait d'une restauration ouverte 24h/7j avec une rapidité d'exécution de 100 pizzas par heure.

PAZZI  
Robot & Gusto

# RETOMBÉES PRESSE PRO FOOD



Date : 20 juin 2019  
Page de l'article : p.18  
Journaliste : Cyril Bonnel

## COMMERCE

### Le robot pizzaiolo Pazzi lève 10 millions d'euros

La start-up Ekim, qui a créé le robot pizzaiolo Pazzi, vient de lever 10 M€. Cette levée de fonds est pilotée par le singapourien Qualgro, dont c'est le premier investissement en Europe. Un premier restaurant automatisé devrait ouvrir en septembre en région parisienne.

Après un premier apport de fonds de 5 millions d'euros émis entre 2013 et 2018 (1), la start-up Ekim, qui a créé le robot pizzaiolo Pazzi, vient de lever 10 millions d'euros, et-elle annoncé le 17 juin. Cette levée de fonds est menée par le singapourien Qualgro, dont c'est le premier investissement en Europe. Il est accompagné dans cette opération par le fonds français Eutopia, les investisseurs historiques Partech et Daphni, « ainsi que des entrepreneurs américains et suisses du secteur retail et food réunis autour de The Merchant Club », précise Ekim. Qualgro, Partech, Daphni et Eutopia ont chacun un siège au sein du comité stratégique d'Ekim. La start-up était conseillée à cette occasion par Séverine Balick, de Matador Ventures, spécialiste des levées de fonds dans les secteurs de la food tech et l'hôtellerie. Avec ces nouvelles ressources financières, Pazzi va pouvoir renforcer ses équipes de R&D et ses partenariats industriels pour la fabrication des robots et procéder à l'ouverture en septembre du premier restaurant où les pizzas seront confectionnées devant les clients par le robot Pazzi. Il sera installé dans le centre commercial Val d'Europe, en Seine-et-Marne.

#### Répondre aux enjeux de la restauration rapide

« Cette ouverture sera le point de départ d'un déploiement global dès 2020, en mode concession/licence, auprès de partenaires comme les fondères commerciales, food halls, aéroports, universités et ghost kitchens », indique la jeune entreprise. « Nous pensons que ce concept pourra être implémenté rapidement dans les grandes villes aux USA, en Europe et en Asie », déclare de son côté Heang Chinh, le fondateur de Qualgro. Gares, aéroports, grands boulevards, centres commerciaux, grands magasins ou campus sont les lieux privilégiés pour installer le concept, selon ses promoteurs. Les fondateurs de l'entreprise, les ingénieurs Sébastien Rovero et Cyril Hamon, accompagnés de Philippe Goldman, p.-d.g., sont persuadés que leur invention est la bonne réponse aux enjeux actuels de la restauration rapide. « L'automatisation par la robotisation est devenue un enjeu majeur pour un développement durable du secteur de la restauration dans les prochaines années et une réponse aux demandes de plus en plus forte des consommateurs vers plus de qualité, de sécurité et de traçabilité alimentaire », souligne-t-il. Pazzi est conseillée par le chef Thierry Grafagnino, qui a révisé la sélection des ingrédients: « Légumes bio d'Italie, jambons clean label, fromages AOP français, poissons issus de la pêche durable, et une farine issue de moulins français. » Les fondateurs vantent la capacité du robot de réaliser plus de 5 millions de recettes, de fonctionner 24 heures sur 24 et de confectionner 100 pizzas à l'heure. Cyril Bonnel (1) 5 millions d'euros émis de Partech, Daphni, Ekim Ventures et du comité investisseur.

Un concept à implanter rapidement dans les grandes villes aux USA, en Europe et en Asie

# RETOMBÉES PRESSE PRO FOOD

Les MARCHÉS

Pays : FR  
Périodicité : Quotidien



Date : 21 juin 2019  
Page de l'article : p.2

## L'actualité en bref.

France et UE

### **Pazzi lève 10 M€ pour ses robots-pizzaïolos**

Lancée en 2013, la start-up française à l'origine d'un robot-pizzaïolo vient de boucler une levée de fonds de 10 M€ pour améliorer sa R&D. Pazzi veut également ouvrir un premier restaurant 100 % autonome en septembre 2019. Le tour de table a été mené par le fonds d'investissement singapourien Qualgro, aux côtés du fonds français Eutopia, et des investisseurs historiques Partech et Daqini. Sous le nom d'Ekim, la jeune pousse avait déjà levé 2,2 M€ en mai 2018. Lancée en 2013 par deux ingénieurs, Sébastien Roverso et Cyril Hamon, Pazzi développe un robot-pizzaïolo à destination du marché porteur de la restauration rapide. Le robot propose une personnalisation des pizzas, à la demande.

# RETOMBÉES PRESSE PRO FOOD

**RIA NEWS**

Pays : FR  
Périodicité : Hebdomadaire



Date : 20 juin 2019

## Pazzi lève 10 millions d'euros pour son robot pizzaïolo



Pour accélérer le développement de sa technologie et ouvrir son restaurant pilote 100 % autonome avec les premiers robots pizzaïolos cuisinant devant les clients, la start-up française Pazzi vient de réaliser une nouvelle levée de fonds de 10 M€.

Pazzi va ainsi accélérer son développement technologique en renforçant ses équipes de R&D et ses partenariats industriels pour la fabrication des prochains robots afin d'ouvrir en septembre son restaurant, en région parisienne au centre commercial Val d'Europe (Seine-et-Marne).

Cette ouverture sera le point de départ d'un déploiement global dès 2020, en mode concession/licence, auprès de partenaires comme les foncières commerciales, Food halls, aéroports, universités et « ghost kitchens ».

**PAZZI**  
Robot & Gusto

Accueil S'abonner Newsletters Vidéos Salons agenda

Appis L'Hôtellerie Restauration :   |     

Rechercher articles, blogs... 

**L'Hôtellerie  
Restauration**  
Informations et annonces pour votre métier

[Le journal](#) [Se connecter](#)

**ACTUALITÉS** SOS EXPERTS EMPLOI FONDS DE COMMERCE ANNONCES FORMATION-ÉCOLES BOITE À OUTILS

---

**ACTUALITÉS**

Accueil > Actualités > Restauration Pizza

## Pazzi, pizza ex machina

Restauration Pizza - mercredi 26 juin 2019 17:06

 Ajouter l'article à mes favoris  
Suivre les commentaires

 Poser une question / Ajouter un commentaire

Partager :   

**77 - Seine-et-Marne** Après les ramens, les burgers et les cafés, c'est au tour des pizzas d'être préparées par un cuistot robotisé. La start-up française Pazzi a fait ce pari, et lance son premier point de vente à Val d'Europe, en septembre prochain.



© DR  
La start-up Pazzi a créé un robot pizzataio.

**ATTENTION : Pour utiliser cette fonction votre navigateur doit accepter les cookies. Merci de les autoriser.**

Pour lire cette page, abonnez-vous (2,50 € / mois).

L'abonnement à **L'Hôtellerie Restauration** vous donne accès à de multiples services :

- 1 L'accès à SOS Experts : fiches pratiques avec vos questions et les réponses de nos experts
- 2 L'accès à l'intégralité des articles en ligne
- 3 Le journal hebdomadaire en ligne dès le mercredi
- 4 L'envoi du récap'info par e-mail (quotidien, hebdomadaire et mensuel)

[Voir les formules d'abonnement](#)

[Je suis déjà abonné, je me connecte](#)



# La start-up Pazzi signe la robotisation des pizzerias



Pazzi est une start-up française qui a inventé un robot pizzaiolo. Elle va ouvrir son premier restaurant en septembre en Seine et Marne.



La lecture de cet article est réservée aux abonnés Atabula +. Identifiez-vous si vous êtes déjà abonné(e) ou souscrivez à l'un de nos abonnements : Abonnement annuel Atabula +, Abonnement mensuel Atabula + ou Abonnement annuel étudiant.

## Pazzi lève 10 millions d'euros

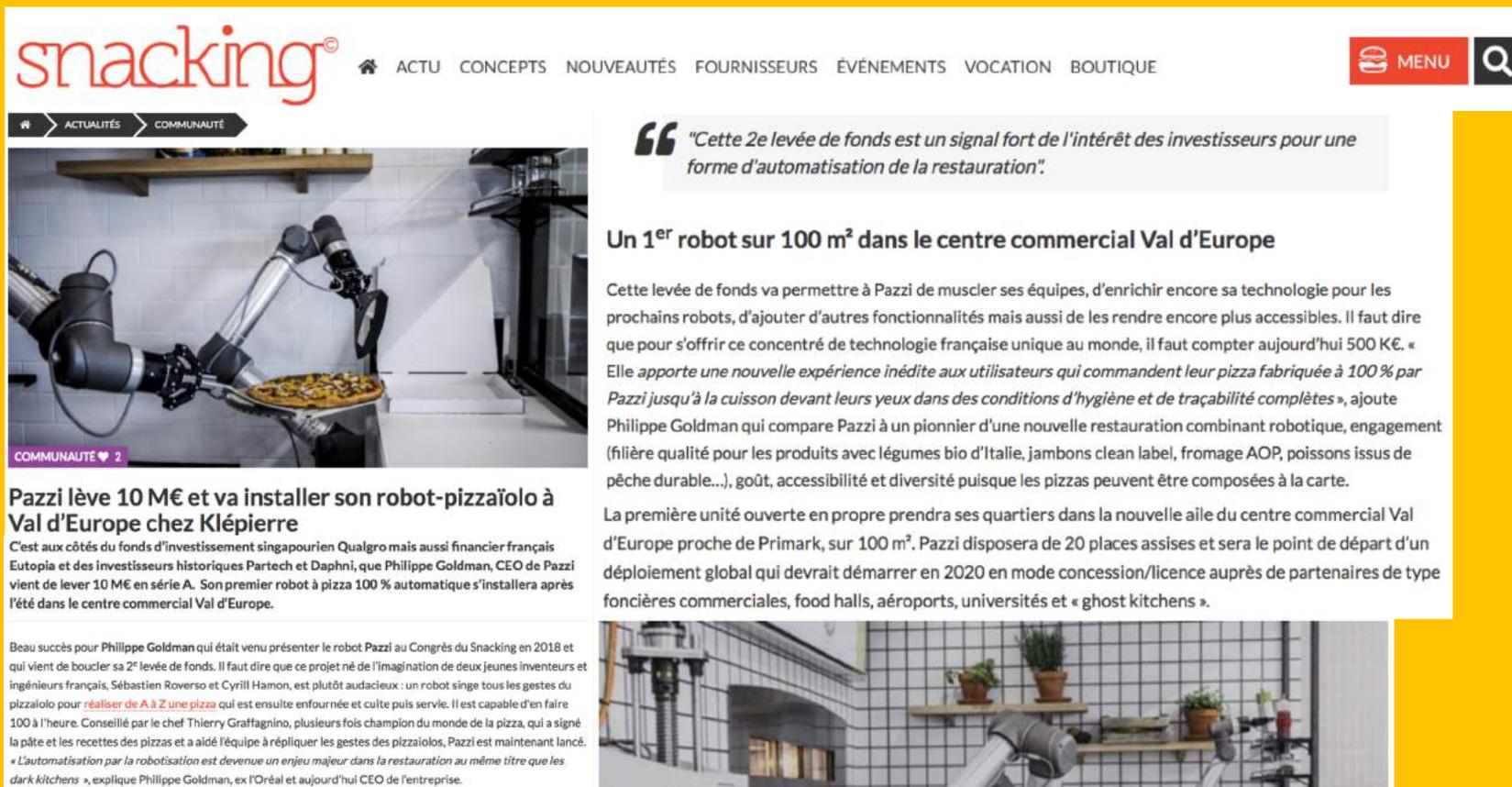


Pazzi, le concept robotique autonome autour de la pizza, annonce une levée de fonds de 10 millions d'euros, visant à accélérer son développement et ses partenariats industriels pour la fabrication des prochains robots, et ouvrir en Septembre son restaurant, en région parisienne au centre commercial Val d'Europe (détenu par le groupe Klépierre et situé dans le 77), l'un des centres commerciaux leader en France.

Cette ouverture sera le point de départ d'un déploiement global dès 2020, en mode concession/licence, auprès de partenaires comme les foncières commerciales, Food halls, aéroports, universités et « ghost kitchens ».

Mené par le fonds d'investissement Singapourien Qualgro qui inaugure son premier investissement en Europe, le tour de table réunit le fonds français Eutopia, les investisseurs historiques, Partech et daphni, ainsi que des entrepreneurs américains et suisses du secteur retail et food réunis autour de The Merchant Club. Après les levées de fonds 2018 remarquées sur le secteur de la Robotic Food Tech américaine tels Zume ou Spyce, ces investisseurs misent sur Pazzi, pionnier en Europe, et à la technologie autonome plus avancée.

# snacking® RETOMBÉES FOOD



The screenshot shows the Snacking website interface. At the top, the logo 'snacking®' is on the left, followed by navigation links: ACTU, CONCEPTS, NOUVEAUTÉS, FOURNISSEURS, ÉVÉNEMENTS, VOCATION, BOUTIQUE. On the right, there are icons for a menu and search. Below the navigation, there are tabs for 'ACTUALITÉS' and 'COMMUNAUTÉ'. The main content area features a video player showing a Pazzi robot arm preparing a pizza. Below the video, the article title reads 'Pazzi lève 10 M€ et va installer son robot-pizzaïolo à Val d'Europe chez Klépierre'. The article text describes the funding round and the robot's capabilities. A quote from Philippe Goldman is highlighted in a grey box. At the bottom of the article, there is a video player showing two Pazzi robots in a kitchen setting.

snacking® ACTU CONCEPTS NOUVEAUTÉS FOURNISSEURS ÉVÉNEMENTS VOCATION BOUTIQUE

MENU Q

ACTUALITÉS COMMUNAUTÉ

COMMUNAUTÉ ♥ 2

## Pazzi lève 10 M€ et va installer son robot-pizzaïolo à Val d'Europe chez Klépierre

C'est aux côtés du fonds d'investissement singapourien Qualgro mais aussi financier français Eutopia et des investisseurs historiques Partech et Daphni, que Philippe Goldman, CEO de Pazzi vient de lever 10 M€ en série A. Son premier robot à pizza 100 % automatique s'installera après l'été dans le centre commercial Val d'Europe.

Beau succès pour Philippe Goldman qui était venu présenter le robot Pazzi au Congrès du Snacking en 2018 et qui vient de boucler sa 2<sup>e</sup> levée de fonds. Il faut dire que ce projet né de l'imagination de deux jeunes inventeurs et ingénieurs français, Sébastien Roverso et Cyrill Hamon, est plutôt audacieux : un robot singe tous les gestes du pizzaiolo pour réaliser de A à Z une pizza qui est ensuite enfournée et cuite puis servie. Il est capable d'en faire 100 à l'heure. Conseillé par le chef Thierry Graffagnino, plusieurs fois champion du monde de la pizza, qui a signé la pâte et les recettes des pizzas et a aidé l'équipe à répliquer les gestes des pizzaiolos, Pazzi est maintenant lancé. « L'automatisation par la robotisation est devenue un enjeu majeur dans la restauration au même titre que les dark kitchens », explique Philippe Goldman, ex l'Oréal et aujourd'hui CEO de l'entreprise.

“ Cette 2e levée de fonds est un signal fort de l'intérêt des investisseurs pour une forme d'automatisation de la restauration.”

### Un 1<sup>er</sup> robot sur 100 m<sup>2</sup> dans le centre commercial Val d'Europe

Cette levée de fonds va permettre à Pazzi de muscler ses équipes, d'enrichir encore sa technologie pour les prochains robots, d'ajouter d'autres fonctionnalités mais aussi de les rendre encore plus accessibles. Il faut dire que pour s'offrir ce concentré de technologie française unique au monde, il faut compter aujourd'hui 500 K€. « Elle apporte une nouvelle expérience inédite aux utilisateurs qui commandent leur pizza fabriquée à 100 % par Pazzi jusqu'à la cuisson devant leurs yeux dans des conditions d'hygiène et de traçabilité complètes », ajoute Philippe Goldman qui compare Pazzi à un pionnier d'une nouvelle restauration combinant robotique, engagement (filière qualité pour les produits avec légumes bio d'Italie, jambons clean label, fromage AOP, poissons issus de pêche durable...), goût, accessibilité et diversité puisque les pizzas peuvent être composées à la carte.

La première unité ouverte en propre prendra ses quartiers dans la nouvelle aile du centre commercial Val d'Europe proche de Primark, sur 100 m<sup>2</sup>. Pazzi disposera de 20 places assises et sera le point de départ d'un déploiement global qui devrait démarrer en 2020 en mode concession/licence auprès de partenaires de type foncières commerciales, food halls, aéroports, universités et « ghost kitchens ».

# RETOMBÉES TECH

Le robot pizzaiolo conçu par la start-up francilienne **Pazzi** vendra ses premiers plats à sa clientèle en septembre dans un grand centre commercial de la région parisienne, a annoncé lundi la jeune pousse qui vise le marché mondial de la restauration rapide.

Le robot est capable de préparer 100 pizzas à l'heure.

Il fonctionne dans un local entièrement automatisé de 50 à 60 mètres carrés, vitré pour permettre au public de le voir.

Les clients commandent leurs pizzas sur place ou via une application, et les prennent toutes prêtes dans une boîte, dans un casier qui s'ouvre automatiquement.

Ce système de "restaurant autonome" fonctionne entièrement sans humains, sauf pour l'apport régulier de matières premières et son entretien, selon ses concepteurs.

Le prix de la pizza grande taille (29 cm) devrait se situer entre 8 et 14 euros, suivant les ingrédients choisis, a indiqué à l'AFP le directeur général de **Pazzi**, Philippe Goldman.

Le système qui ne se connaît pas de concurrents dans le monde, est conçu "pour des lieux de flux" où passent beaucoup de monde, comme des centres commerciaux, des gares et certains campus universitaires, a-t-il souligné.

**Pazzi** présente aussi son système comme un remède à la malbouffe dans la restauration rapide, dans la mesure où les pizzas sont fraîches, élaborées devant le consommateur, et avec des ingrédients frais et de qualité (légumes bio, fromages AOP, etc.)

La start-up d'une quinzaine de personnes vient de réaliser un nouvelle levée de fonds de 10 millions d'euros pour appuyer une expansion.

Le plus gros investisseur est le fonds singapourien Qualgro, qui investit pour la première fois en Europe.

Depuis sa création en 2013, **Pazzi** avait déjà obtenu pour 5 millions d'euros de financement, auprès de Bpifrance (la banque publique de l'innovation), de ses premiers investisseurs Partech, Daphni et Kima Venture, et sous forme de crédit impôt recherche.

La société a été créée par deux jeunes ingénieurs-inventeurs, Sébastien Roverso et Cyrill Hamon, qui ont lancé le projet "dans le garage de leurs parents" à leur fin d'études, a indiqué **Pazzi**.

Philippe Goldman, un ancien de l'Oréal, les a rejoints plus tard pour la phase d'industrialisation du projet.

Le premier "restaurant autonome" de **Pazzi** ouvrira en septembre au centre commercial Val-d'Europe en Seine-et-Marne.

lby/tq/eb

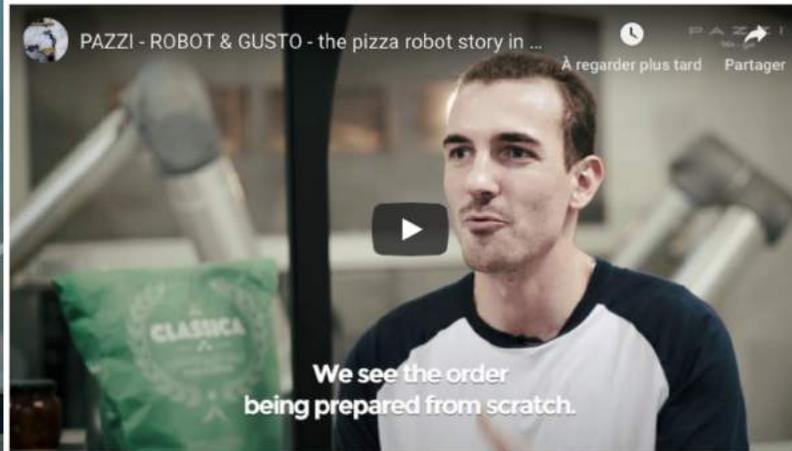
# Accueil / Actualité / Les robots pizzaiolos de Pazzi lèvent 10 millions d'euros

Actualité Business FoodTech Investissements Les levées de fonds

## Les robots pizzaiolos de Pazzi lèvent 10 millions d'euros

17/06/2019

1 minute de lecture



### Le montant

Créée en 2013, la FoodTech **Pazzi** (ex Ekim) annonce un nouveau tour de table de 10 millions d'euros, mené par le fonds singapourien **Qualgro**, qui inaugure son premier investissement en Europe et fait entrer Eutopia. Ce second tour fait suite à une levée de fonds de 2 millions d'euros auprès de **Partech**, **Daphni** et **The Merchant Club**.

Le concept a été imaginé par deux ingénieurs français, **Sébastien Roverso** et **Cyrill Hamon**, et l'entreprise est dirigée par **Philippe Goldman**, ex-cadre de chez **L'Oréal**. **Jérôme Tafani**, CEO de **Quick** et de **Burger King** France, a rejoint le comité stratégique d'Ekim lors du précédent tour de table.

### Le marché

**Pazzi** sera un restaurant proposant des pizzas, boissons, desserts et salades et 100 % autonome, de la commande à la réception. Les clients pourront également assister à ce que l'enseigne appelle un « *show cooking* », c'est-à-dire qu'ils pourront voir les robots préparer leur commande avec « *des mouvements développés avec élégance* ». Ils auront également accès à l'ultra personnalisation, avec plus de 500 000 combinaisons de recettes disponibles.

Les points de vente auront la possibilité d'être ouverts 24H/24 et 7J/7. Ils seront également contrôlables à distance. L'entreprise prévoit également « *une rapidité d'exécution de 30 secondes* » et pense donc que son concept est une solution optimale pour les lieux à fort trafic comme les gares, aéroports, les grands boulevards, les campus, les grands magasins ou encore les centres commerciaux. **Pazzi** se positionne aussi sur le créneau du fast good et prévoit de proposer des ingrédients de qualité. Le chef **Thierry Graffagnino**, trois fois champion du monde de la pizza, collabore depuis 2017 au projet et signe la pâte et les recettes des pizzas.

### Les objectifs

Avec cette nouvelle levée de fonds, **Pazzi** va accélérer son développement technologique en renforçant ses équipes de R&D et ses partenariats industriels pour la fabrication des prochains robots et ouvrir en septembre son restaurant, en région parisienne au centre commercial Val d'Europe, à proximité de Disneyland Paris. Cette ouverture sera le point de départ d'un déploiement global dès 2020, en mode concession/licence, auprès de partenaires comme les foncières commerciales, Food halls, aéroports, universités et « ghost kitchens ».

### Ekim : les données clés

Fondateurs : **Sébastien Roverso** et **Cyrill Hamon**

Création : 2013

Activité : pizzeria 100 % autonome

Financement : 2,2 millions d'euros en mai 2018, 10 millions en juin 2019



[Le Club](#) / [Agenda](#) / [Webinars](#) / [Offres d'emploi](#)



**Les robots pizzaïolos de Pazzi lèvent 10 millions d'euros**



**Blockchain: Tilkal lève 3,5 millions d'euros pour exporter sa solution de traçabilité alimentaire en Europe**



**Nice-Matin: la direction affirme ne pas avoir été « informée » de l'arrivée de Xavier Niel**

## Le pizzaiolo le plus productif au monde est un robot

Par Elsa Bembaron | Mis à jour le 19/06/2019 à 16:46 / Publié le 17/06/2019 à 20:53



**Derrière les fourneaux, pas de cuisinier, mais un robot-pizzaiolo capable de concocter 100 pizzas par heure.**

Le légendaire pizzaiolo faisant tourner la pâte sous les regards admiratifs des clients est-il voué à disparaître? Pazzi, une start-up française, vient de lever 10 millions d'euros pour lancer sa pizzeria autonome. Derrière les fourneaux, pas de cuisinier, mais un robot-pizzaiolo capable de concocter 100 pizzas par heure. Chaque plat est personnalisé au gré des demandes des clients... qui peuvent admirer les gestes rapides du robot pour étaler la pâte, disposer les ingrédients, enfourner la pizza, le tout en moins de 30 secondes. Les créateurs de l'entreprise évoquent un «show cooking».

### «Tech for good food»

Au-delà de l'aspect innovant du projet, Pazzi a déposé cinq brevets, les fondateurs veulent aussi en faire un moyen de lutte contre la malbouffe. Hé oui, dans leur restaurant du futur, tous les produits seront bio, en provenance de France ou d'Italie, pizza oblige. Pazzi revendique la «tech for good food». Preuve que l'entreprise ne plaisante pas avec les pizzas, elle travaille depuis 2017 avec le chef Thierry Graffagnino, trois fois champion du monde de la pizza. C'est aussi lui qui apprend au robot comment les faire! Pazzi prévoit d'ouvrir un restaurant à Paris en septembre et d'en faire une véritable vitrine de son savoir-faire. La start-up veut ensuite vendre son procédé sous forme de concession ou de licence à des grands noms de la restauration rapide. Le projet a séduit des fonds d'investissement reconnus, dont Partech, Daphni, le fonds singapourien Qualgro et le français Eutopia.

La rédaction vous conseille

- Les robots peuvent-ils devenir des artistes?
- Monsieur Cuisine Connect: le robot de cuisine de Lidl contient un micro caché



Elsa Bembaron

Auteur - Sa biographie

Suivre 228 abonnés

Ses derniers articles

- Orange réfléchit à l'avenir de son réseau mobile
- Les quatre opérateurs français unis contre la «lol Huawei»

## L'ADN

NOS OFFRES | NOUVEAUX USAGES | TECH À SUIVRE | ENTREPRISES INNOVANTES | MONDES CRÉATIFS | MÉDIAS MUTANTS | EXPERTS MÉTIERS

JE M'ABONNE | 🔍

### Tech Trash : quand les start-up se moquent (enfin) de leurs codes ridicules

MARINE PROTAIS | LE 20 JUIN 2019

#### La French Tech manque-t-elle cruellement de second degré ? Certainement. Mais la newsletter satirique *Tech Trash* et d'autres soignent ce mal, aussi synonyme de manque d'esprit critique.

Tous les mercredis, Julie Jouvencel, co-dirigeante de la start-up de formation Coding Days, reçoit la **newsletter satirique *Tech Trash***. Et tous les mercredis, elle se poile bien. Cette newsletter auto-proclamée « bête et méchante » repère **les travers risibles, déclarations grotesques et autres absurdités de l'actualité tech**. Ce que Julie Jouvencel préfère ? Les **bullshit quotes**, qui pointent chaque semaine la (vraie !) diatribe en novlangue incompréhensible d'un acteur du secteur. Dernière en date : « Si j'ai des leads qui arrivent générés par la data, donc calculés, ou par le digital, parce qu'il y a des intentions d'achat que j'ai détectées sur le numérique... Il faut que je réinvente une forme d'agilité dans mon modèle de management de mes leads commerciaux », prononcée par Jean-Philippe Poisson, entrepreneur en IA.

« À part *Tech Trash*, il n'y a pas de second degré dans la tech, tranche Julie Jouvencel. Tout le monde se prend très au sérieux. » Elle regrette ce manque d'humour, synonyme pour elle de manque de recul et de prise de conscience. « **L'humour, c'est une question d'intelligence**, non ? C'est une façon de réfléchir à ce qu'on est en train de faire, de s'interroger. Il n'y a pas de remise en question. On est tous bien heureux d'aller à des événements organisés et payés par Google, sans se dire que ce qu'ils font avec les données personnelles, c'est un peu trash. Il est courant d'entendre parler de levées de fonds mirobolantes pour lancer un produit pas vraiment utile, sans aucune valeur éthique ni environnementale », explique-t-elle. On rappelle que la start-up parisienne Pazzi vient de récolter la coquette somme de 10 millions d'euros pour améliorer son robot pizzaïolo.

LE MEILLEUR DU NET

## Revue du web #123 : les vidéos les plus étonnantes du mois



Posté le 20 juin 2019 par Djibril SOUMAH dans Matériaux, Biotech & chimie

Ce mois-ci dans la revue du web : l'avion du futur avec des ailes en forme de V, l'intelligence artificielle donne vie à des peintures, un bois qui devient un isolant thermique, un robot insolite qui prépare des pizzas ainsi que le buzz du moment...

### Le robot pizzaïolo, capable de préparer 100 pizzas à l'heure

Conçu par la start-up Pazzi, le robot pizzaïolo vise le marché mondial de la restauration rapide. Ce système de « restaurant autonome » fonctionne entièrement sans humains, sauf pour l'apport régulier de matières premières et son entretien, selon ses concepteurs.



# L'USINE DIGITALE ET TOMBÉES INDUSTRIE

## L'USINE DIGITALE

### Meero, Payfit, Bioserenity... Les levées de fonds de la semaine

Les start-up de la French Tech ont levé un peu plus de 417 millions d'euros cette semaine, selon le décompte hebdo [d'eCAP PARTNER](#) pour L'Usine Digitale.

PUBLIE LE 21 JUIN 2019 À 11H48

LES LEVÉES DE FONDS DE LA SEMAINE. START-UP. FRENCH TECH

### PAZZI A LEVÉ 10 M€

Pazzi conçoit des robots capables de fabriquer de manière autonome des pizzas.

- **Secteurs** : restauration et Agro-alimentaire
- **Investisseurs** : Qualgro, Daphni, Eutopia, Partech Ventures, The Merchant Club
- **A lire aussi** : [A VivaTech, EKIM présente PAZZI, son robot autonome préparateur de pizzas](#)

# FUTURA TECH RETOMBÉES TECH

FUTURA TECH Explorer Vidéos Photos Experts Forum Codes Promo

Suivez-nous : f t i y i n r

Espace membre Lettres d'information

## Pazzi est une jeune pousse française qui a créé un robot capable de confectionner 100 pizzas à l'heure. Il sera le chef du premier « restaurant autonome » qui ouvrira à la rentrée en Seine-et-Marne.

Accueil / Tech / Actualités

— TECH —

### Un restaurant autonome avec un robot pizzaiolo va ouvrir en septembre en France

ACTUALITÉ Classé sous : ROBOTIQUE , ROBOT CUISINE , PIZZAIOLO

**F** Futura avec l'AFP-Relaxnews Publié le 24/06/2019



Le robot pizzaiolo conçu par la start-up francilienne Pazzi vendra ses premiers plats à sa clientèle en septembre dans un grand centre commercial de la région parisienne, a annoncé lundi la jeune pousse qui vise le marché mondial de la restauration rapide. Le robot est capable de préparer 100 pizzas à l'heure. Il fonctionne dans un local entièrement automatisé de 50 à 60 mètres carrés, vitré pour permettre au public de le voir. Les clients commandent leurs pizzas sur place ou via une application, et les prennent toutes prêtes dans une boîte, dans un casier qui s'ouvre automatiquement.

Ce système de « restaurant autonome » fonctionne entièrement sans humains, sauf pour l'apport régulier de matières premières et son entretien, selon ses concepteurs. Le prix de la pizza grande taille (29 cm) devrait se situer entre 8 et 14 euros, suivant les ingrédients choisis, a indiqué à l'AFP le directeur général de Pazzi, Philippe Goldman. Le système qui ne se connaît pas de concurrents dans le monde, est conçu « pour des lieux de flux » où passent beaucoup de monde, comme des centres commerciaux, des gares et certains campus universitaires, a-t-il souligné.



Le robot de Pazzi. © Courtesy of Ekim, Pazzi

### Un remède à la malbouffe

Pazzi présente aussi son système comme un remède à la malbouffe dans la restauration rapide, dans la mesure où les pizzas sont fraîches, élaborées devant le consommateur, et avec des ingrédients frais et de qualité (légumes bio, fromages AOP, etc.). La start-up d'une quinzaine de personnes vient de réaliser une nouvelle levée de fonds de 10 millions d'euros pour appuyer une expansion. Le plus gros investisseur est le fonds singapourien Qualgro, qui investit pour la première fois en Europe. Depuis sa création en 2013, Pazzi avait déjà obtenu pour 5 millions d'euros de financement, auprès de Bpifrance (la banque publique de l'innovation), de ses premiers investisseurs Partech, Daphni et Kima Venture, et sous forme de crédit impôt recherche.

La société a été créée par deux jeunes ingénieurs-inventeurs, Sébastien Rovero et Cyrill Hamon, qui ont lancé le projet « dans le garage de leurs parents » à leur fin d'études. Philippe Goldman, un ancien de L'Oréal, les a rejoints plus tard pour la phase d'industrialisation du projet. Le premier « restaurant autonome » de Pazzi ouvrira en septembre au centre commercial Val-d'Europe en Seine-et-Marne.

LE FIGARO

Pays : FR  
Périodicité : Quotidien  
OJD : 305701Date : 18 juin 2019  
Page de l'article : p.8  
Journaliste : ELSA BEMBARON

## L'HISTOIRE

## Le pizzaiolo le plus productif au monde est un robot

**L**e légendaire pizzaiolo faisant tourner la pâte sous les regards admiratifs des clients est-il voué à disparaître ?

Pazzi, une start-up française, vient de lever 10 millions d'euros pour lancer sa pizzeria autonome. Derrière les fourneaux, pas de cuisinier, mais un robot-pizzaiolo capable de concocter 100 pizzas par heure. Chaque plat est personnalisé au gré des demandes des clients... qui peuvent admirer les gestes rapides du robot pour étaler la pâte, disposer les ingrédients, enfourner la pizza, le tout en moins de 30 secondes. Les créateurs de l'entreprise évoquent

un « show cooking ». Au-delà de l'aspect innovant du projet, Pazzi a déposé cinq brevets, les fondateurs veulent aussi

en faire un moyen de lutte contre la malbouffe. Hé oui, dans leur restaurant du futur, tous les produits seront bio, en provenance de France ou d'Italie, pizza oblige. Pazzi revendique la « tech for good food ». Preuve que l'entreprise ne plaisante pas avec les pizzas, elle travaille depuis 2017 avec le chef Thierry Graffagnino, trois fois champion du monde de la pizza. C'est aussi lui qui apprend au robot comment les faire ! Pazzi prévoit d'ouvrir un restaurant à Paris en septembre et d'en faire une véritable vitrine de son savoir-faire. La start-up veut ensuite vendre son procédé sous forme de concession ou de licence à des grands noms

de la restauration rapide. Le projet a séduit des fonds d'investissement reconnus, dont Partech, Daphni, le fonds singapourien Qualgro et le français Eutopia. ■

ELSA BEMBARON



Technos & Médias - Innovation et Start-up

## Pazzi lève 10 millions d'euros pour améliorer ses robots-pizzaïolos

Par Anais Cherif | 17/06/2019, 13:00 | 416 mots



Le robot de Pazzi propose une personnalisation des pizzas, à la demande, "sur une combinaison de plus de 5 millions de recettes", selon le communiqué de presse. (Crédits : EKIM / Pazzi)

Lancée en 2013, Pazzi vient de boucler un deuxième tour de table afin d'améliorer la R&D pour son robot-pizzaïolo. La jeune pousse française veut également ouvrir un premier restaurant 100% autonome en septembre 2019.

Des robots pour remplacer les pizzaïolos. C'est l'idée de la startup française Pazzi, qui vient de boucler une levée de fonds de 10 millions d'euros. Le tour de table a été mené par le fonds d'investissement singapourien Qualgro, aux côtés du fonds français Eutopia, et des investisseurs historiques Partech et Daphni. Sous le nom d'EKIM, la jeune pousse avait déjà levé 2,2 millions d'euros en mai 2018.

Lancée en 2013 par deux ingénieurs, Sébastien Roverso et Cyrill Hamon, Pazzi développe un robot-pizzaïolo à destination du marché porteur de la restauration rapide. Le robot propose une personnalisation des pizzas, à la demande, "sur une combinaison de plus de 5 millions de recettes", selon le communiqué de presse.

Pour son produit, la startup conçoit à la fois le hardware (création en propre de ses machines) et le software (détermination des automatismes). Elle sous-traite l'industrialisation auprès de partenaires. Avec ce deuxième tour de table, la jeune pousse souhaite améliorer le développement technologique en renforçant son équipe de R&D. Pazzi cherche également à nouer des partenariats industriels pour la fabrication de ses prochains robots.

### Ouvrir un restaurant 100% autonome

Pazzi souhaite également ouvrir en septembre 2019 un premier restaurant-pilote 100% autonome dans le centre commercial Val d'Europe (77). "Cette ouverture sera le point de départ d'un déploiement global dès 2020, en mode concession/licence, auprès de partenaires comme les foncières commerciales, Food halls, aéroports, universités et "ghost kitchens" (ndlr : cuisines nées grâce à l'essor des plateformes de livraison à domicile, sans possibilité de se restaurer sur place)", selon le communiqué de presse. Le but : permettre la possibilité de se restaurer tous les jours, 24/24, grâce à une "une rapidité d'exécution de 100 pizzas par heure", selon le communiqué de presse.

"Le concept Pazzi de restaurant autonome correspond à une demande croissante dans le monde, de la part de consommateurs qui recherchent une restauration rapide, d'un bon rapport qualité-prix, soutenue par une expérience digitale et robotique efficace et enthousiasmante", selon Heang Chhor, fondateur de Qualgro.

Et de poursuivre : "Nous pensons que ce concept pourra être implanté rapidement dans les grandes villes aux États-Unis, en Europe et en Asie." Mais la startup française de 15 salariés n'est pas la seule sur ce créneau. Pour ne citer qu'elles, les startups américaines Zume Pizza et Spycy ont respectivement levé 423 millions de dollars (environ 376 millions d'euros) et 25,9 millions de dollars (environ 23 millions d'euros) depuis leur création en 2015. ■

### A VOIR SUR LE WEB

Pazzi fabrique des pizzas de manière autonome et robotisée - 18/06



Video Smart Player invented by Digitala

Robots

1 min de lecture

PUBLIÉ LE 22/06/2019 À 08:56

## Pazzi : le robot qui prépare 100 pizzas en une heure

La start-up française Ekim, créée en 2013, promet la création de bonnes pizzas entièrement conçues par un robot. Il sera possible d'y goûter dès septembre en Île-de-France.



Le robot pizzaïolo d'Ekim  
Crédit : Ekim.fr

**P**lus besoin d'humains pour cuisiner une pizza ? C'est ce que prouverait ce robot pizzaïolo, conçu par la **start-up française Ekim**, Pazzi, née en 2013.

La société, créée par deux jeunes ingénieurs inventeurs, Sébastien Roverso et Cyril Hamon, à la fin de leurs études, avait pour but d'inventer un remède à la malbouffe dans la restauration rapide, dans la mesure où les pizzas sont fraîches, élaborées devant le consommateur, et avec des ingrédients frais et de qualité (légumes bio, fromages AOP, etc.). Pour cela, ils ont façonné **un robot qui fonctionne dans un local de 50 à 60 mètres carrés vitré et qui est capable de produire 100 pizzas en une heure.**

Le système est conçu "pour des lieux de flux", déclare le directeur général Philippe Goldmann, comme les centres commerciaux, les gares et les campus universitaires. Il a également annoncé lundi 17 juin que **la clientèle pourra prochainement goûter ces pizzas en septembre, dans le centre commercial Val-d'Europe**, en Seine-et-Marne.

### 10 millions d'euros de fonds

Les clients pourront commander leurs pizzas sur place ou via une application, puis venir les récupérer dans un casier qui s'ouvrira automatiquement. **Le prix de la pizza grande taille variera entre 8 et 14 euros.**

La **start-up emploie aujourd'hui une quinzaine de personnes** et a réussi à lever 10 millions d'euros de fonds. Parmi les actionnaires, le Singapourien Qualgro, qui investit pour la première fois en Europe.

Culture &amp; loisirs | Sorties IDF &amp; Oise

## En Seine-et-Marne, le pizzaiolo est un robot !

Depuis lundi, on peut goûter à Montévrain les (succulentes) pizzas de Pazzi, robot à deux bras inventé par deux jeunes ingénieurs accompagnés par le triple champion du monde de pizza, Thierry Graffagnino.



Pazzi, le robot pizzaiolo, fabrique des bonnes pizzas en 5 minutes. On peut les manger jusqu'à fin juillet, à Montévrain, en attendant l'ouverture du restaurant au Val-d'Europe fin septembre. LP/Valentine Rousseau

Par Valentine Rousseau

Le 20 juin 2019 à 10h48

Les maxillaires mastiquent et au bout de dix minutes, la pizza est avalée. Avec ses bordures. Ici, pas de serveur ni de cuisinier. Le pizzaiolo s'appelle Pazzi et ne vous draguera pas. Il ne lancera même pas un « buon appetito », derrière sa vitre. Trop occupé de ses deux bras mécaniques à préparer votre commande en cinq minutes. Ce robot révolutionnaire teste son efficacité dans son resto-labo, à Montévrain (Seine-et-Marne).

Depuis lundi, on accourt par curiosité et on repart conquis. Pazzi, anagramme de pizza, signifie aussi « fou », en italien. Et il fallait bien être un brin timbré pour créer dans le garage des parents, diplôme d'ingénieur robotique dans une poche et RSA dans l'autre, un robot qui fabrique de bonnes pizzas.

Sébastien Roverso et Cyrill Hamon, sont sortis de l'Esiec (école de l'innovation technologique, à Paris) avec cette envie folle de créer un objet révolutionnaire, à 24 et 25 ans. « On aime les pizzas et avec Cyrill, on était toujours déçus par celles qu'on se faisait livrer. » Voilà les deux amis enfermés dans le garage des parents de Sébastien, à Lagny-sur-Marne (Seine-et-Marne).

### Sept ans de travail

Pendant sept ans, ils vont mettre au point ce robot performant, avec une première levée de fonds de 400 000 € auprès de leurs proches. « On voulait surtout fabriquer de bonnes pizzas, en créant un robot qui soit au service du client », insiste Sébastien. Il y a trois ans, la mécanique huilée, ils appellent Thierry Graffagnino, triple champion du monde de pizza (*lire ci-dessous*), qui guide la fabrication.



LP/Valentine Rousseau

Dans la bouche, le résultat est bluffant. Avant de composer sa commande sur la borne tactile, on craint de manger une énième pizza à la pâte trop sèche ou trop briochée, parsemée de produits surgelés. On sélectionne parmi treize choix la pizza Orion, en remplaçant la base à la tomate par une crème au poivron. Viande hachée, aubergines et oignons bio, pour très exactement 13,37 €. L'écran propose de retirer des ingrédients. Après validation, le temps d'attente d'affiche : 5 minutes.

Voilà Pazzi parti à la tâche. Un bras métallique sort une boule de pâte à pain, la pose sur une grille. Une presse aplatit la boule, la sauce est versée sur la pâte, puis étalée uniformément. La pizza disparaît quelques instants pour qu'un deuxième robot, caché derrière le four, jette de façon aléatoire les ingrédients sur la sauce. Puis le second bras de Pazzi récupère la pizza garnie et l'enfourne pour une cuisson sur pierre.

### 250 capteurs accompagnent les gestes du robot

Au bout de trois minutes, le bras sort la pizza, la range dans un carton de livraison, la découpe. Hop, le bras se baisse, hors de la vue, pour nettoyer la lame. Toutes les deux heures, Pazzi place ses ustensiles dans le lave-vaisselle. Au total, 250 capteurs accompagnent les gestes du robot. La pizza chaude apparaît derrière une petite vitre de livraison, qui s'ouvre quand on scanne le ticket de caisse.



Autour des tables, les avis sont unanimes : « C'est bon ! » « Normalement je ne mange pas la croûte des pizzas, ici oui », s'enthousiasme Axel. Jérémie, consultant en informatique, est venu de Paris exprès pour goûter, entre deux rendez-vous. « C'est incroyable ! Je suis bluffé par la technologie et par la qualité du produit. La pâte est légère et croustillante, aérée comme il faut. »

Pazzi ouvrira fin septembre-début octobre au centre commercial du Val-d'Europe, puis s'étendra sans doute dans les aéroports. « Notre robot est destiné à des lieux de grands flux », raconte Sébastien. L'ouverture s'accompagnera d'une appli, qui permettra de composer sa pizza avec tous les ingrédients de son choix et de régler sa commande.

Pazzi, Robot & Gusto, 7, rue Edouard-Buffard, à Montévrain (Seine-et-Marne). Ouvert du lundi au vendredi de 12 heures à 15 heures jusqu'à fin juillet. De 8,04 € à 13,96 € la pizza. Rens : [www.pazzi.co](http://www.pazzi.co)

### « C'est le projet le plus spectaculaire de ma carrière »

LP

Thierry Graffagnino, du Val-d'Oise, est triple champion du monde de pizza.

### Pourquoi avoir accepté d'accompagner ces deux ingénieurs dans leur projet fou ?

THIERRY GRAFFAGNINO. Parce que j'aime les défis et qu'il faut vivre avec son temps. Ils avaient essayé deux refus et m'ont d'abord invité au resto, il y a trois ans environ. Je leur ai dit banco, mais j'exige qu'on fasse une bonne pizza. Au 2e rendez-vous, ils m'ont fait goûter leur fabrication, j'ai trouvé ça mauvais. Alors ils m'ont écouté, on a travaillé en confiance. J'attendais d'être appelé pour quelque chose d'aussi sensationnel.

### Qu'avez-vous apporté aux pizzas de Pazzi ?

Quasiment tout. J'ai mis au point la farine, modifié la façon de couper la pâte qui empêchait qu'elle gonfle. Je leur ai conseillé une super sauce tomate, créer avec eux le sourcing (l'origine des produits, NDLR). Les légumes sont bio, les fromages AOP. J'ai même modifié les hauteurs de résistance du four. Et la base à la crème de légumes a été créée il y a un an, par des Vénitiens.

### Vous croyez au succès de ce robot...

Oh que oui ! Quand je vois tous les investisseurs du monde entier, ils sont comme des mômes devant un sapin de Noël. On adaptera les recettes à chaque pays, on créera des petites pizzas sucrées. C'est le projet le plus spectaculaire de ma carrière. Mais impossible n'est pas Graffagnino.