

PAZZI

Robot & Gusto

PAZZI LÈVE UNE SÉRIE A DE 10 MILLIONS D'EUROS

**Pour accélérer le développement
De sa technologie et ouvrir
Son restaurant pilote 100% autonome
Avec les premiers robots pizziolos cuisinant devant les
clients !**

www.pazzi.co



Crédit photo : Romain GAILLARD/REA



Mené par le fonds d'investissement Singapourien Qualgro qui inaugure son premier investissement en Europe, il 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 remarquables sur le secteur de la Robotic Food Tech américaine tels Zume ou Spyce, ces investisseurs misent sur Pazzi, pionner en Europe, et à la technologie autonome plus avancée. En effet l'automatisation par la robotisation est devenu 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.

****Food robotics Market to Hit \$3.1B by 2025 (report Meticulous Research)***



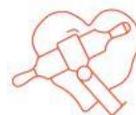
The Merchant Club



Les enjeux de cette levée pour PAZZI

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 (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 ».

PAZZI - Le goût d'inventer



Pazzi est née de l'imagination et du patient travail de R&D (5 brevets obtenus) de deux jeunes inventeurs français, Sébastien Roverso et Cyrill Hamon, ingénieurs passionnés de robotique et d'électronique depuis l'enfance, qui ont croisé la route de Philippe Goldman, ex l'Oréal et aujourd'hui CEO. L'équipe de 15 personnes collabore depuis 2017 avec le chef Thierry Graffagnino, 3 fois champion du monde de la pizza, qui a signé la pâte et les recettes des pizzas, mais surtout aidé les ingénieurs à apprendre aux robots à répliquer les gestes des pizzaiolos, afin de rendre l'expérience robotique visible unique.

PAZZI

Robot & Gusto



PAZZI - A New deal

La mission PAZZI : mettre la robotique au service du goût et d'une expérience inédite de restauration.

L'ambition PAZZI : changer la restauration rapide** et répondre aux exigences des clients via une approche qualitative qui concerne toute la chaîne de valeur (du sourcing à la livraison).

Pazzi est le pionnier d'une nouvelle restauration combinant une forme inédite de robotique (compacte, visible, au sein des villes) et un engagement sur la qualité, le goût et l'accessibilité de ses pizzas.

Le projet Pazzi répond tant aux enjeux du métier (sourcing, qualité, recrutement, turn-over, digitalisation, hygiène) qu'aux exigences de plus en plus élevées des consommateurs (plaisir, choix, transparence, traçabilité).

****Marché de la pizza évalué à 134B€ au niveau mondial et celui de la restauration rapide à 900B€ (source : Xerfi)**

PAZZI - Tech for Good Food



Une volonté résolue de lutter contre une restauration rapide synonyme de malbouffe et de standardisation de l'offre, en proposant à contrario une offre de pizzas personnalisables à l'infini et réalisées à la demande sous les yeux des clients par un robot-pizzaïolo.

Grâce à sa technologie de pointe (robots, vision & data learning), Pazzi a pu mettre en œuvre depuis deux ans une filière de qualité et des recettes d'exception avec son chef, Thierry Graffagnino, à base de légumes bio d'Italie, jambons clean label, fromages AOP français, poissons issus de la pêche durable, et une farine issue de moulins franciliens sur une combinaison de plus de 5 millions de recettes.



LES PAZZIRIAS :

C'est aussi la possibilité d'une restauration ouverte 24h/7j et une rapidité d'exécution de 100 pizzas par heure, permettant à PAZZI d'être une solution de restauration optimale, clef en main, pour les opérateurs de lieux de flux : gares, aéroports, grands boulevards, centres commerciaux, grands magasins ou campus.

Pour Philippe Goldman, CEO de PAZZI

« Pazzi signifie « fous » en italien. C'est à l'image de notre équipe et du pari fou investi en recherche depuis 6 ans concrétisé notamment par 5 brevets. L'objectif est désormais de conquérir non seulement le marché mondial de la restauration rapide évalué à 900 milliards d'€** en créant un champion européen mais aussi de combattre la malbouffe tout en répondant aux enjeux structurels du secteur. La mission de Pazzi est de mettre la technologie et la robotique au service du goût et d'une alimentation plus saine. »





Le fonds d'investissements Singapourien Qualgro, qui a mené ce tour, témoigne du potentiel d'innovation de PAZZI dans le monde de la foodtech :



« 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. Nous pensons que ce concept pourra être implanté rapidement dans les grandes villes aux USA, en Europe et en Asie. Nous sommes très heureux de soutenir l'équipe de Pazzi et leur technologie et concept de rupture, dans leur expansion internationale. »
Heang Chhor, fondateur de Qualgro VC



Interview sur demande au service presse de PAZZI :
de son CEO Philippe Goldman
et du fonds d'investissement QUALGRO

Photos disponibles sur demande dès maintenant

Vidéo ci-dessous :

<https://youtu.be/aPD6psbLtU>

Agence Mlle Pitch

Magali Faget : magali.faget@mille-pitch.com / tel : 06 43 47 46 51

A propos de PAZZI :

Pazzi est la marque et la société de développement créées par la Start up française de robotique food tech EKIM, créée en décembre 2013 par deux jeunes ingénieurs/inventeurs Sébastien Roverso et Cyrill Hamon. 5M€ ont été obtenus en financement depuis sa création et jusqu'en 2018 par la BPI, le Crédit Impôt Recherche et les premiers investisseurs Partech, daphni et Kima venture. EKIM et PAZZI sont composées d'une quinzaine de collaborateurs. Philippe Goldman en est le CEO.

PAZZI/EKIM sas- 7 rue Edouard Buffard 77144 Montévrain. Plus d'infos sur pazzi.co



A propos de l'équipe dirigeante Pazzi

Philippe Goldman, ceo et actionnaire

47 ans, a rejoint l'aventure EKIM début 2017 après 20 ans d'expérience en B2C dont 4 ans au sein de sa propre entreprise et 11 ans chez L'OREAL. Philippe est au board de la start-up cosmétique Merci Handy.

Sébastien Roverso, co-fondateur, directeur robotique,

31 ans, école d'ingénieur ESIEE PARIS (spécialité électronique et robotique), 3 ans d'expérience chez Bosch (développement électronique et matériel embarqué dans l'automobile),

Cyrill Hamon, co-fondateur, directeur Automatisation,

31 ans, école d'ingénieur ESIEE PARIS (spécialité électronique et robotique), 3 ans d'expérience chez Thales (développement logiciel embarqué pour contrôle radar).

À propos de nos investisseurs de Série A

Qualgro – Olivier Sibony, membre du Comité d'Investissement Qualgro et du Comité Stratégique de PAZZI. Qualgro est un Fonds VC Singapourien qui investit dans des sociétés tech ayant un potentiel d'internationalisation, principalement dans le domaine des data et software. Depuis sa création en 2015, Qualgro a fait plus de 20 investissements en Asie du Sud Est/Océanie, et s'étend en Europe en 2019. **Plus d'infos sur qualgro.com**

Partech – Romain Lavault, general partner Partech et membre du Comité Stratégique de PAZZI. Partech est un investisseur majeur au service des entreprises innovantes depuis ses bureaux de San Francisco, Paris, Berlin et Dakar. Avec une capacité d'investissement de plus d'un milliard d'euros, les sociétés soutenues par Partech ont réalisé plus de 20 introductions en bourse et plus de 50 cessions stratégiques à plus de 100M\$. **Plus d'infos sur partechpartners.com**

Daphni - Pierre-Eric Leibovici et Paul Bazin font partie du Comité Stratégique de PAZZI. daphni est une société de capital-innovation qui investit dans des startups numériques européennes ayant une ambition internationale. Lancée en juin 2016, son premier fonds de 170 millions d'euros a déjà réalisé plus de 25 investissements. **Plus d'infos sur daphni.com**

Eutopia – Camille Kriebitzsch, co-fondatrice d'Eutopia et membre du Comité Stratégique de PAZZI. Eutopia est un fonds VC européen early stage spécialisé dans les startups consumer. Lancé initialement sous le nom Otium Brands, le fonds a déjà investi plus de 50 millions d'euros. Pazzi est le premier investissement en tant qu'Eutopia. **Plus d'infos sur eutopia.vc**

The Merchant Club. The Merchant Club est un club d'investissement, créé par Laurent Zmiro (Londres) et Laurent Ghouzi (New-York) qui réunit un petit nombre de Family Offices dont les fondateurs sont des entrepreneurs avertis qui ont acquis une expérience à travers différents secteurs d'activité parfois sur plusieurs générations et qui souhaitent se diversifier. **Plus d'infos sur themerchant.club**

À propos de nos conseils

Matador Ventures. Severine Balick a agi en qualité de conseil exclusif de EKIM/PAZZI pour cette Série A. Matador Ventures est spécialiste en levée de fonds pour les start-ups et entreprises innovantes à forte croissance du secteur de la Foodtech et de l'Hospitality. **Plus d'infos sur matador-ventures.com.**

Villechenon – Morgan Hunault-Berret, associée et Amélie Maindron, collaboratrice, sont avocats conseil de PAZZI. Villechenon est un cabinet d'avocats indépendant créé en 1979 à fort esprit entrepreneurial dédié au droit des affaires et notamment aux opérations de capital risque, capital développement, LBO et Fusions-Acquisitions. Villechenon intervient sur plus de 80 opérations/an. **Plus d'infos sur villechenon.com**