Pazzi et ses pizzas fabriquées par un robot débarquent à Paris

Pazzi ouvre aujourd'hui un nouvelle pizzeria au coeur de Paris. Son originalité ? Derrière les fourneaux, pas de pizzaïolo mais un seulement un robot qui s'affaire à pétrir la pâte et réaliser des pizza sans avoir besoin de s'arrêter.

Temps de lecture : minute

5 juillet 2021

Voci une invention qui pourrait déplaire aux pizzaiolo traditionnels : Pazzi , un robot capable de réaliser, sans aucune intervention humaine des pizzas du début à la fin. Dès ce 5 juillet 2021, leur robot Pazzi oeuvrera dans le centre de la capitale. Les fondateurs du projet, Sébastien Roverso et Cyril Hamon, qui travaillent dessus depuis 2017, avaient déjà ouvert un premier établissement au sein du centre commercial Val d'Europe à l'est de Paris en 2019.

Le robot, chef des cuisines

Ce robot, qui officie derrière une vitre, est capable de réaliser une pizza en 5 minutes, presque intégralement sous les yeux du client qui vient de la commander sur une borne automatique. Ses bras articulés étalent la pâte, posent la sauce tomate, ajoutent les garnitures (la seule étape hors de la vue du client), mettent la pizza au four, la sortent et la placent dans sa boîte de livraison. Le tout avec une capacité maximum de 80 pizzas par heure, avec un prix de vente compris entre 7 et 13,6 euros, et un pari sur la qualité (pâte fraîche, légumes bio, fromages AOP...).

Rien n'est dû au hasard. La startup s'est fait accompagnée par le triple

champion du monde des pizzaiolos, Thierry Graffagnino, pour développer ses recettes.Le personnel est là pour fluidifier les relations avec la clientèle et gérer les quelques tables pour la restauration sur place, mais n'intervient à aucun moment dans la fabrication.

À lire aussi
Pazzi lève 10 millions d’euros pour son robot-pizzaïolo

Pazzi a pour ambition de devenir une véritable chaîne de restauration rapide, sur un modèle voisin de celui des grandes franchises du secteur, explique Philippe Goldman, le directeur général de cette entreprise de 35 personnes aujourd'hui. "*Nous sommes en train de finaliser des signatures d'emplacements*" dans Paris, et "*à partir de mars-avril on va démarrer l'ouverture de la Suisse*" , indique-t-il, qui peut compter sur les 10 millions d'euros de capital risque levé en 2019 par Pazzi auprès du fonds singapourien Qualdro, du français Eutopia, de ses investisseurs historiques Partech et Daphni et de The Merchant Club "*On commence maintenant l'internationalisation parce que dans notre développement commercial, 50% de la demande vient de l'étranger*" , précise-t-il. "*La*

restauration rapide est partout en crise sur le recrutement et la capacité à trouver des employés" .

La course au robot cuistot est lancée

Pazzi n'est pas la première entreprise à tenter d'automatiser le travail du pizzaiolo. PicNic, une startup de Seattle, vient de lever 16,3 millions de dollars pour poursuivre le développement de sa machine à fabriquer des pizzas pour restaurants - qui, à la différence de celle de Pazzi, a toujours besoin d'un opérateur pour fonctionner. Et ce, malgré le spectaculaire échec de Zume, qui s'est reconverti début 2020 dans l'emballage recyclable après avoir englouti près de 375 millions de dollars dans une tentative de monter un réseau de robots pizzaioli sur tout le territoire des États-Unis.

À lire aussi
4 startups foodtech à découvrir: Take a Meal, Pickr, Beendhi et

Funky Veggie

Les robots lorgnent aussi sur d'autres secteurs que la pizza. Creator, un robot préparateur de hamburger - grill du steack compris - a tenu deux ans à San Francisco, avant que le restaurant ne ferme ses portes en juin 2020 pour cause de confinement. En Suède, la startup BonBot vient de lever 2 millions de dollars pour lancer un premier robot glacier d'ici à la fin de l'année. En France, la startup Cook-e a présenté et testé au dernier salon Vivatech un robot fabriquant des plats au wok: les ingrédients correspondant à la commande sont versés automatiquement dans un wok rotatif contrôlé par la machine. Celle-ci verse également la préparation terminée dans l'assiette, avant de laver le wok.

Même si le secteur de la restauration connaît des difficultés à recruter, l'arrivée de ses robots posent de nombreuses questions sur l'avenir de certaines professions qui semblaient échapper jusqu'ici à ses enjeux.

Article écrit par Maddyness avec AFP