

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

*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.*

Temps de lecture : minute

---

17 juin 2019

" *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/licenses* ".

# 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.