

# Seine-et-Marne : leur robot autonome fabrique une pizza en moins de 5 minutes

🏠 > Île-de-France & Oise > Seine-et-Marne | Alexandre Métivier | 21 juin 2018, 17h22 | MAJ : 21 juin 2018, 18h42 | [f](#) [t](#) [m](#) 1



Montévrain, jeudi 21 juin 2018. Cyril Hamon (à gauche) et Sébastien Roverso sont les deux ingénieurs à l'origine du projet Pazzi. LP/Alexandre Métivier



La start-up Ekim, de Montévrain, a créé le robot Pazzi capable de préparer, découper et servir au client une pizza très rapidement. Un premier restaurant pilote verra le jour à Paris ou au Val-d'Europe d'ici la fin de l'année.

Il saisit la pâte, l'aplatit et l'arrondit, y dépose la sauce tomate puis l'étale, dispose la garniture de votre choix avant de cuire, découper et mettre en boîte votre pizza en quatre minutes et trente secondes. Lui, c'est le robot Pazzi à trois bras imaginé et conçu par l'équipe d'Ekim, une start-up installée à Montévrain. Il peut aussi démarrer la préparation d'une pizza toutes les trente secondes.

« Nous voulons avoir un restaurant en propre à Paris ou sur le Val-d'Europe d'ici à la fin de l'année, annonce Philippe Goldman, président d'Ekim. Puis nous voulons franchiser notre concept en 2019 dans une dizaine de lieux sur toute la France. Ça coûtera 500 000 euros par unité. J'ai des demandes tous les jours. »

Une levée de fonds de 2,2 millions d'euros vient d'être lancée pour financer le site pilote et la commercialisation. « Il y aura une application en fin d'année. C'est le premier concept de restauration 100% autonome et c'est *made in* Seine-et-Marne », appuie-t-il.

## 500 000 combinaisons de recettes différentes

L'histoire a démarré en août 2012, dans le garage de Sébastien Roverso à Lagny-sur-Marne. Il sort de cinq d'études d'ingénieur à l'[ESIEE Paris de Champs-sur-Marne](#) où il a côtoyé Cyril Hamon, un habitant de Pontault-Combault. « En revenant de vacances, Sébastien m'a proposé l'idée. Elle ressemblait déjà au produit d'aujourd'hui, se souvient Cyril. Nous voulions faire une pizzeria automatisée face au client. »

Les deux hommes, 26 ans à l'époque, se lancent. Sans filet. « Nous avons vécu sur nos économies, ajoute-t-il. Nous aimons l'innovation et les choses qui peuvent impacter le public. Nous avons réussi à convaincre des investisseurs au bout d'un an et demi. »

Ils quittent le garage de Sébastien pour un bâtiment neuf à Montévrain. Début 2017, lors d'un salon, ils rencontrent Thierry Grafagnino, triple champion du monde de pizza. « Le courant est passé directement. Aujourd'hui, il a fait la pâte et les recettes », précise Cyril. « Le robot est capable de faire 500 000 combinaisons de recettes, ajoute Philippe Goldman. Il y a quinze recettes de pizzas de base mais ensuite on peut varier la taille, mettre plus ou moins de champignons, changer la base, etc. Les produits sont d'Italie pour les légumes ou les sauces et de France pour le fromage, la farine ou les viandes. »

À terme, la marque Pazzi veut s'installer dans les gares, les aéroports, les centres commerciaux ou à la sortie des bureaux. « Nous voulons amener de la qualité dans l'assiette en restauration rapide », conclut Philippe Goldman.

Annonce fermée par Google

[Bloquer l'annonce](#)

[Pourquoi cette annonce ?](#)

[Seine-et-Marne](#) [Ekim](#) [Pazzi](#) [Robot pizza](#)

[Sébastien Roverso](#) [Cyril Hamon](#)