



DOPPIO MALTO POURSUIT SON DÉVELOPPEMENT EN FRANCE ET ENRICHIT SON CONCEPT DE BRASSERIE-RESTAURANT

Doppio Malto sera présent du 14 au 16 mars 2026 au Franchise Expo Paris (STAND T100 – U101) pour rencontrer les porteurs de projet et présenter son concept unique, alliant bière artisanale italienne, cuisine conviviale et ambiance festive.



UNE MARQUE EN PLEINE EXPANSION

Leader des brasseries-restaurant en Italie avec plus de 60 établissements, Doppio Malto poursuit son expansion en France avec de nouvelles ouvertures prévues courant 2026 à **Marseille, Toulouse, Clermont-Ferrand, Strasbourg, Bordeaux et Marne-la-Vallée**.

L'objectif: développer 10 à 12 restaurants par an dans des emplacements stratégiques à fort trafic, en centres commerciaux et zones urbaines.

Aujourd'hui, la marque compte 7 restaurants en France, à **Paris La Défense, Bordeaux-Lac, Chambray-lès-Tours, Nice CAP3000, Laval, Montpellier Odysseum et Chasse-sur-Rhône**, et prépare activement sa prochaine phase de développement.

UN CONCEPT CONVIVIAL ET INNOVANT, ENTRE BIÈRE ET "ITALIAN LIFESTYLE"

Doppio Malto met la bière artisanale italienne au cœur de l'expérience client. Produite dans sa brasserie de 4 500 m² à Iglesias, **en Sardaigne**, la gamme propose **18 variétés différentes**, récompensées par plus de 100 prix internationaux.

La cuisine, simple, authentique et créative, offre un large choix de plats inspirés de la gastronomie italienne: antipasti, viandes à la braise, pizzas, pâtes, salades et desserts, servis dans une ambiance conviviale, ludique et colorée. Les restaurants s'adaptent à tous: déjeuners d'affaires, apéritifs entre amis, soirées musicales ou moments en famille.

La marque poursuit également son développement institutionnel et marketing, avec des partenariats prestigieux comme main sponsor du **Cagliari Calcio**, équipe de Serie A, et la restauration exclusive dans **les stades de Cagliari et San Siro à Milan**.



UN RÉSEAU SOLIDE ET AMBITIEUX, AVEC UNE IDENTITÉ DE MARQUE FORTE



Doppio Malto recherche des candidats passionnés et ambitieux pour accompagner son expansion, dans des emplacements stratégiques en ville ou en périphérie. L'enseigne a été récompensée par le **BRA Tendances Restauration 2023**, le **Mapic Awards 2023 – Concept de l'année**, le **Foodservice Award Italy**, et **Insegna dell'anno 2024-2025 & 2025-2026** (version italienne du "Retailer of the Year").

«Doppio Malto, c'est le lieu où l'on se régale, rit et profite ensemble! Famille, amis, amateurs de bière ou gourmets: tout le monde trouve son bonheur dans notre décor spectaculaire, entre cuisine italienne authentique et bières artisanales originales», souligne Enea Lazzaletti, Business Operation Manager France. «Un concept décalé, gourmand et festif qui séduit les consommateurs et fait de chaque visite un vrai moment de plaisir.»

FICHE D'IDENTITÉ DU RÉSEAU

- Type de contrat: 7 ans et plus
- Droit d'entrée: 30 k€ + 22 k€ (conception design)
- Investissement: 2500 €/m² (clé en main)
- Apport personnel: à partir de 200 k€
- Chiffre d'affaires prévisionnel: 1,8 M€ à 4 M€ (selon la surface)

À PROPOS DE DOPPIO MALTO: LA PASSION DE LA BIÈRE, DE LA PRODUCTION À LA RESTAURATION

En 2004, Giovanni Porcu, avocat et entrepreneur sarde, rachète une brasserie à Erba (province de Côme). Rapidement, il ouvre ses premiers lieux de dégustation à Vérone et Scalo Milano, lançant une aventure entrepreneuriale qui fait de **Doppio Malto** une référence nationale puis européenne.

«En France, nous partageons les mêmes valeurs qu'en Italie: la passion brassicole, l'amour de la vie et l'envie de se retrouver autour d'une bonne bière artisanale. C'est pourquoi Doppio Malto s'y sent déjà chez lui», souligne Giovanni Porcu, CEO.



www.doppiomalto.com | [@doppiomalto_france](https://www.instagram.com/doppiomalto_france)

CONTACT:

Capucine Wacogne - capucine@oxygen-rp.com - 06 59 67 65 92
Mangara Sambakessy - mangara.s@oxygen-rp.com - 06 63 92 23 89