



LUIGIA

The best of Italy

CLUB DE COM DU VALAIS

22.01.2020

C'est l'histoire d'une rencontre ...

Turin, **2003** : **Luigi Guarnaccia** découvre **Enrico Coppola**, un pizzaiolo passionné et propriétaire d'une des meilleures pizzerias d'Italie.

2006 : Luigi invite Enrico à Genève pour collaborer sur une de ses nouvelles créations. Le restaurant est grand succès, une amitié se crée, assoie un respect mutuel et leur désir de travailler ensemble.

2010 : la belle histoire de LUIGIA commence après que Luigi fait l'acquisition à Genève d'un ancien garage caché entre deux bâtiments. Il invite Enrico à discuter d'idées pour un nouvel établissement. Enrico partage l'excitation de Luigi à propos de ce lieu original mais risqué, et après avoir établi de clairs objectifs, scelle leur accord par une poignée de main. Ils choisissent le nom Luigia en hommage au fait qu'ils aient eu tous les deux ont une grand-mère qui portait ce nom. Peu de temps après, Enrico quitte Turin avec sa femme et ses deux jeunes filles pour s'installer à Genève et ainsi diriger le nouveau restaurant.

LUIGIA ouvre ses portes le **1er août 2010** et est instantanément reconnu comme un phénomène. Au bout d'un an, tous les objectifs convenus ont été réalisés, et Enrico devient partenaire et associé.

Le développement de LUIGIA est aujourd'hui indissolublement lié à ce choix de fond: partager le succès avec ceux qui contribuent à sa genèse.

2012 : ouverture d'un deuxième restaurant à Genève, suivi de lancements à Nyon (**2015**), Lausanne (**2016**), Dubaï (**2017**), Fribourg (**2018**), Sion (**2018**), et Zurich (**2019**). D'autres dates prévues en 2020 notamment avec la création de la Luigia Academy à Genève, et un développement international.



Luigi et Enrico

LUIGIA



Une idée et un concept simples : proposer le meilleur de l'Italie en Suisse

En tant qu'Italiens résidant en Suisse, nous nous sommes demandés pour quelle raison il n'existait pas de pizzeria sympathique, spacieuse et aérée, où la pizza et quelques plats de cuisine régionale authentiques seraient servis à des prix modérés tout en privilégiant la qualité.

Nous nous sommes aussi demandé pourquoi on ne pourrait pas retrouver en Suisse le même goût exceptionnel qui caractérise les restaurants à succès en Italie.

C'est pour toutes ces raisons que nous avons créé LUIGIA.

- LUIGIA est une promesse simple et authentique : offrir le meilleur de l'Italie, tous les jours de l'année ;
- LUIGIA, ce sont des valeurs fortes : une passion qui se partage, un engagement de qualité sans compromis ainsi qu'une fine connaissance et un respect absolu des produits et des producteurs.

Luigia, un hommage aux grands-mères italiennes

Luigia est un prénom féminin d'autrefois, celui des grand-mères des propriétaires. Il évoque la passion et le soin qu'elles portaient à la préparation des repas, pour offrir des moments de partage et de joie.

LUIGIA trouve son inspiration dans l'amour porté à toutes ces grand-mères et dans le souvenir d'une certaine tradition, d'un mode de vie qui a aujourd'hui laissé place à un rythme plus effréné.

SURFACE

- surface idéale - 600 m2
- places assises - 180 places

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- emplacements atypiques: cinéma, garage, usines, entrepôts
- idéalement sur un seul niveau
- situé au rez-de-chaussée
- open space
- quatre canaux de ventilation de Ø80 cm
- un conduit d'évacuation pour la cheminée de Ø25 cm

HORAIRES D'OUVERTURE

- 365 jours par an
- 12:00 - 14:30
- 18:00 - 23:30

EMPLACEMENT

- centre ville ou zones résidentielles/ commerciales à grande densité
- bien desservi par les transports publics
- à proximité de grands parkings (5 minutes à pied)





Retrouver le goût authentique d'autrefois exige un travail de tous les instants et une fine connaissance des produits et de ceux qui les produisent. C'est notre engagement et notre passion.

Les vrais produits italiens

Nous portons une attention particulière à la provenance des produits, sélectionnés par nos soins en Italie ou au plus près de nos restaurants lorsque possible. Les relations de travail et les liens d'amitié que nous entretenons avec des producteurs depuis plus de 20 ans nous garantissent, chaque jour, la meilleure qualité.

Les vraies recettes traditionnelles italiennes

Notre carte, renouvelée tous les six mois, offre une variété complète de mets italiens traditionnels ainsi que des propositions de saison pour faire découvrir aux clients des plats moins connus de belles régions d'Italie.

Nous respectons la pure tradition italienne, sans compromis. Par exemple, notre pâte à pizza est faite maison. Elle est fermentée naturellement et repose pendant 72 heures. Garnie de produits de qualité, elle procure à nos pizzas leur goût authentique, leur légèreté et leur inimitable saveur d'Italie.

Le vrai service à l'italienne

Chaque restaurant LUIGIA est un lieu spacieux, chaleureux et accueillant, avec un service efficace et cordial. La majorité de notre personnel a baigné dans la culture culinaire italienne et cela contribue à transporter nos clients dans cette ambiance si particulière au doux parfum méditerranéen.

Approche culinaire

Nous appliquons à nos restaurants-pizzeria les méthodes issues de la cuisine gastronomique, en recherchant le meilleur rapport qualité prix et en offrant un choix accessible à toutes les bourses sans faire de compromis sur la qualité.

Des chefs étoilés sont régulièrement invités à collaborer avec les équipes de Luigia. Ils viennent partager leurs techniques de travail, habituellement réservées à la haute cuisine, et s'enrichissent en contrepartie des connaissances de Luigia sur les produits et les traditions culinaires italiennes. L'échange parfait !

Devenir le point de référence pour la pizzeria moderne et le restauration italienne.

Nous partons du principe que rien n'est impossible. A force de travail toute contrainte peut se transformer en faisabilité.

Les modes de consommations dans le domaine de la restauration ont profondément changés ces dernières années avec le développement du digital. Nous nous adaptons et développons de nombreuses solutions numériques qui soutiennent l'activité de nos restaurants.

La croissance du «food delivery» se confirme années après années, due notamment à l'émergence d'une génération «Y» qui représentera la moitié de la population mondiale d'ici 2020. **Mais nous sommes profondément convaincu que la livraison à domicile ne remplacera jamais «L'EXPERIENCE» unique que nous avons à venir passer un moment convivial, chaleureux, dépaysant et de qualité en venant dans nos établissements.**

Aussi cette expérience est transmise par le personnel qui ont un rapport direct et chaleureux avec nos clients. Nous voulons que notre staff s'approprie les lieux où ils travaillent. Notre métier est difficile donc si tu ne te sens pas bien et pas un peu chez toi, tu ne cuisine pas bien et ce n'est pas bon.

Chez Luigia nous voulons que tout le monde soit motivé, du serveur au chef, en passant par le pizzaiolo, le barman. Nous souhaitons qu'ils soient fiers de ce qu'ils font et qu'il savent qu'ils vont évoluer, monter en grade, acquérir de nouvelles responsabilités. C'est ça l'esprit de notre entreprise.

Passion : Nous aimons l'Italie, notre travail et nos restaurants. Rien ne nous gratifie plus que de recevoir un compliment sincère.

Qualité : Nous créons des plats italiens authentiques et délicieux, en utilisant uniquement des ingrédients de la plus haute qualité.

Travail : Nous ne laissons rien au hasard et portons une attention particulière à ce que nos clients nous disent de leur expérience, car cela nous aide à affiner et à perfectionner continuellement LUIGIA.

Durabilité : Nous respectons l'environnement et travaillons pour laisser un monde meilleur à nos petits-enfants. Nous visons haut, mais nous gardons les pieds sur terre.

Compétence : Nous sélectionnons nos fournisseurs avec soin et travaillons en étroite collaboration avec les producteurs locaux pour nous assurer que les ingrédients à partir desquels nous créons nos plats sont les meilleurs sur le marché.

Partage : Notre personnel fait partie de la famille LUIGIA. Nous leur faisons confiance et les soutenons, dans le but ultime de leur permettre de devenir nos partenaires.

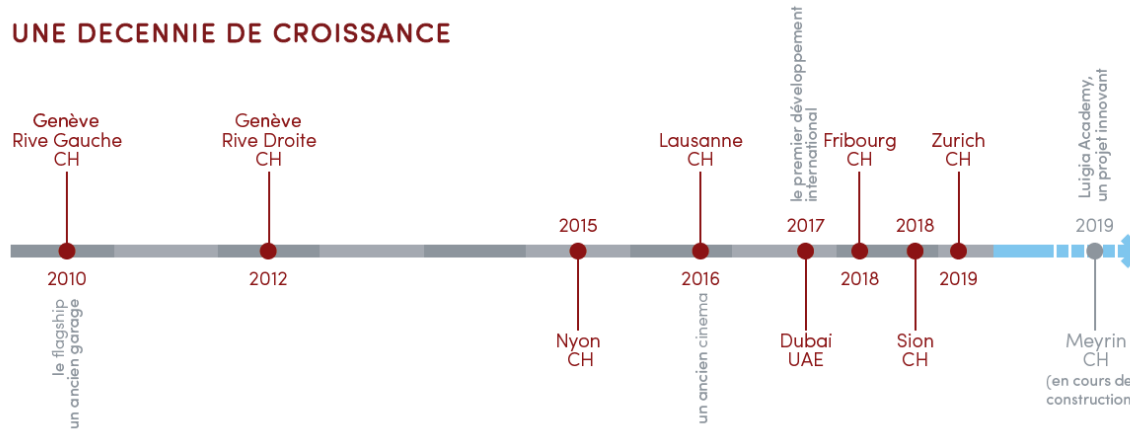
Générosité : Que se soit dans nos assiettes ou dans les actions caritatives que nous menons, nous sommes très attachés à cette valeur.

Convivialité : Nous nous attachons à créer une atmosphère propice au plaisir de vivre ensemble, de chercher des équilibres nécessaires à établir un échange sincèrement amical autour d'une table.

Formation : Depuis l'ouverture de notre premier restaurant nous avons toujours positionné la formation interne au cœur de notre développement. Pour tous les métiers présents dans nos établissements, en partant du plongeur, en passant par le cuisinier, le pizzaiolo et jusqu'au personnel d'accueil et de service, nous avons la conviction que c'est le seul moyen de se développer de façon organique.

Recherche : Notre philosophie a toujours été d'appliquer à nos restaurants-pizzeria les méthodes issues de la cuisine gastronomique, en recherchant sans compromission le meilleur rapport qualité prix pour offrir un choix accessible à toutes les bourses. Pour amener des propositions de saison, notre carte est renouvelée tous les six mois.

UNE DECENNIE DE CROISSANCE



Les restaurants Luigia c'est:

- 3'500 repas par jour
- 130 spécialités italiennes
- 250 collaborateurs

La livraison à domicile représente:

- Environ 70'000 repas livrés en 2019
- Une croissance de + 17% chaque année
- 12% du chiffre d'affaire des restaurants

Forces



expérience culinaire primée par de nombreux prix



accueillant pour les familles



vraies recettes italiennes



des matières premières sélectionnées et authentiques



la formation continue au centre de son concept



système de travail très efficace



un design intérieur sur mesure de première ordre



gérants des restaurants associés



précurseur en matière de durabilité



The best of Italy

INEMA

Luigia est ouvert tous les jours de l'année, 365 jours pour les lunchs et pour les diners. Chaque moment de la journée s'adapte à **un large public**.

Luigia s'adresse à tous. Nous sommes particulièrement attentif aux familles, aux groupes d'amis, aux personnes âgées, aux déjeuners d'affaire, aux groupes d'entreprises.

Les enfants ont une place primordiale dans notre concept. Nous leur avons développé notamment des espaces de jeux dédiés et des salles de cinéma projetant des dessins animés dans la plupart des établissements.

Nous sommes particulièrement apprécié par les **italophones**, qui retrouvent souvent chez nous un goût authentique d'une cuisine qui leur rappelle un moment partagé avec une maman, une grand-mère ou tout simplement un souvenir de vacances.

Séduire

Toute notre communication doit tendre vers un objectif principal: accrocher nos clients potentiels, créer de l'envie et les amener à franchir la porte de nos établissements pour découvrir la qualité de notre cuisine.

Convaincre

Une fois le seuil de la porte passée, c'est le travail de nos restaurants, par leur accueil et la qualité de leur cuisine, de les persuader que le choix de ses clients s'avère le meilleur.

Fidéliser

Par une communication institutionnelle adéquate, et attirer les clients irrégulier à revenir et «câliner» nos habitués.

Nos Messages récurrents:

- Mettre en avant le rapport qualité/prix.
- Pas de réservation, mais pas d'attente.
- Remplir les points faibles comme le début de la semaine et particulièrement le déjeuner.
- S'adapter aux communautés locales

Dans l'ADN de notre société et des personnalités qui sont à la tête de l'entreprise est profondément ancrée l'idée de **combattre le conformisme**. Nous nous remettons en question chaque matin afin de rechercher l'excellence et les solutions innovantes nous permettant de continuer à grandir. Nous voulons une communication pertinente et créative.

En matière de communication nous voulons créer l'effet «wow», symbolisant la qualité et «l'explosion en bouche» que nous retrouvons dans nos recettes.

Tout en étant attaché à la tradition, le style Luigia est **contemporain, moderne**. C'est l'Italie, référence incontournable du design et de la mode. C'est le **sens du détail, de l'esthétisme et de la qualité**. Le style Luigia est aussi **amusant, captivant, divertissant, convivial, sexy, brillant**.

Notre **univers se rapproche du cirque, de la fête foraine, des moments partagés** sur la place d'un village un soir d'été, quant un tumulte sympathique mélange des discussions animées et des enfants qui s'amusent.

- Nous ne sommes pas une chaine de restauration, mais une famille de restaurants, regroupé autour d'un concept commun et des valeurs partagées.
- Nous ne sommes pas des restaurants chers. A produit équivalent, nous avons les prix les plus bas du marché avec une qualité incomparable.
- Les poncifs liés à l'italianité, tel que l'utilisation du drapeau Italien, les mandolines, la dolce vita, etc..
- Les concepts statiques et anciens.
- Être ostentatoire et prétentieux.

1. Communication institutionnelle

- 2 campagnes corporate annuelles.
- Communiquer sur qui nous sommes, nos valeurs, notre philosophie,
- Objectif: consolider la réputation de la marque, et la faire connaître auprès d'un plus large public.

2. Communication B2C

- Lié à un calendrier d'évènements ponctuels tout au long de l'année. 2 à 3 rendez-vous par mois.
- Communiquer sur les produits, les recettes, l'ambiance, l'expérience, les moments
- Objectif: renforcer notre présence locale, établir une relation au plus près de nos clients.

1. Online

- Web

- Réseaux Sociaux

Nous avons à ce jour une base de 50'000 followers principalement sur Instagram et Facebook.

2. Offline

- In-store

- Affichage

- Direct marketing

- Cinémas

4. Promotions

5. Sponsoring

LUIGIA



« Nous voulons qu'en se rendant chez LUIGIA, nos clients aient l'impression de pousser la porte de l'Italie et de partager un moment de convivialité en goûtant, le temps d'un repas, aux plaisirs et aux saveurs de la dolce vita. »

Luigi Guarnaccia, *Founder & Inspirator*

« La qualité, la qualité, rien que la qualité ! Ces mots ont résonné à mes oreilles depuis mon enfance. Notre cuisine est une cuisine authentique, où nous cherchons à reproduire les recettes de notre enfance, lorsque, le dimanche, l'odeur du ragoût mijotant dans la casserole embaumait la maison dès le petit déjeuner. »

Enrico Coppola, *Talent & Partner*



LUIGIA

The best of Italy

MERCI !