



Online-Ausgabe

Bilan
1211 Genève 11
022/ 322 36 36
www.bilan.ch

Genre de média: Internet
Type de média: Magazines populaires
UUpM: 126'000
Page Visits: 396'503

[Lire en ligne](#)

N° de thème: 571.069
N° d'abonnement: 1096594

Restaurant

16 Septembre 2016

Les restaurants Luigia et Capocaccia poursuivent leur croissance

Par Serge Guertchakoff L ' ancien cinéma Atlantic de Lausanne s ' est reconverti en Luigia, tandis que Capocaccia reprend l ' arcade de feu le Quirinale à Genève.



Jean-Baptiste PREMAT

Luigi Guarnaccia avec Eva Pincherle dans le nouveau Capocaccia de Genève.

Jean-Baptiste PREMAT

Luigi Guarnaccia avec Eva Pincherle dans le nouveau Capocaccia de Genève.

Le fondateur du groupe Capomondo, Luigi Guarnaccia va désormais de l ' avant dans le développement de ses diverses enseignes, ceci grâce à soutien de la société ACE & Company, active dans le private equity. Il a inauguré le 14 septembre dernier en présence de l ' ancien champion de ski Alberto Tomba le tout nouveau Capocaccia de Genève (6, rue de la Rôtisserie), lequel avait également inauguré le restaurant Luigia le 7 septembre à Lausanne. Le premier Luigia avait ouvert ses portes en décembre 2010 à la rue Adrien - Lachenal (GE), suivi d ' un second au Petit - Saconnex en 2012, avant de se développer dans le canton voisin. Ce fut d ' abord Nyon, voici un an exactement, dans un nouvel immeuble, proche de la gare, suivi voici quelques jours de la transformation du cinéma Atlantic en plein c œ ur de Lausanne. Cette salle a fermé définitivement ses portes en 2011, après 63 années d ' exploitation. En quelques chiffres : Luigia Lausanne, c ' est 1000 m2 de surface dédiée aux clients, jusqu ' à 9 mètres de hauteur sous plafond. Ce restaurant a



Online-Ausgabe

Bilan
1211 Genève 11
022/ 322 36 36
www.bilan.ch

Genre de média: Internet
Type de média: Magazines populaires
UUpM: 126'000
Page Visits: 396'503

[Lire en ligne](#)

N° de thème: 571.069
N° d'abonnement: 1096594

ouvert ses portes le 1er juillet dernier. Des espaces de fermentation de la pâte à pizza sont offerts à la vue de tous. Le concept de Luigia est simple : « les vrais produits italiens, les vraies recettes traditionnelles italiennes, le vrai service à l'italienne ». Autre particularité, le client y va sans réserver et paie en allant directement à la caisse. Luigia compte aujourd'hui environ 123 collaboratrices et collaborateurs.

Quant au Capocaccia, le déménagement de Confédération Centre à la rue de la Rôtisserie aura permis de passer de 14 à 18 salariés, ceci notamment du fait d'une ouverture le dimanche également. Cela fait déjà 16 ans que cette enseigne est à Genève. On peut non seulement y déjeuner, mais aussi s'y rendre à n'importe quelle heure de la journée avec des encas typiquement italiens : sandwich fait minute, club sandwich, hamburger, salade ou encore carpaccio. L'établissement se divise en deux zones : l'une dédiée au bar, pensée comme un comptoir à l'italienne, l'autre au restaurant - bistrot, avec des banquettes capitonnées. La devise du lieu : « Fermé seulement quand vous dormez ! ». Luigi Guarnaccia se dit ravi de l'arrivée d'Eataly à Lausanne : « C'est toujours positif d'avoir un nouveau concurrent qui mise aussi sur la qualité. » Pour ce dernier, la transformation du Quirinale en Capocaccia a un goût particulier. N'oublions pas qu'il était à l'origine de l'ouverture du Quirinale en 2005. Et la suite ? Ce devrait être Zurich. « Je vise une dizaine de restaurants pour Luigia en Suisse. »