

Entre'Acte

Supplément du Journal des Cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands,

LE CAFETIER

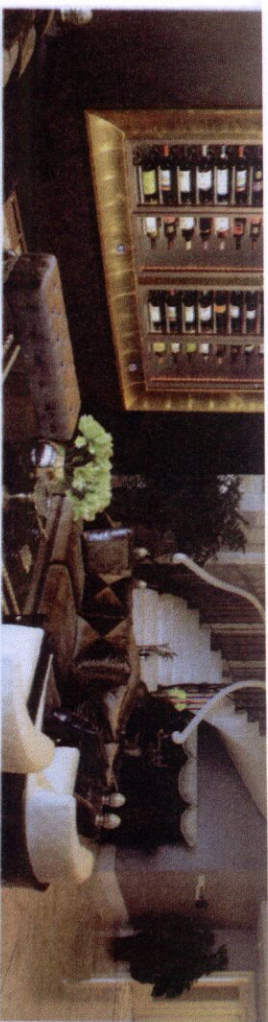
Bellissima

ITALIA

«Nous, en Italie, on aime la beauté, comme tout le monde», affirme Beppe Salussoglia, directeur de Colella, spécialiste des appareils et équipements, copies d'époque. Comme tout le monde, peut-être, mais les industriels italiens la maîtrisent comme personne. Une belle machine est presque en soi, un motif de visite. «Les utilisateurs doivent comprendre ce qu'ils ont dans les mains, reconnaître-ils. Ce sont des objets-culte, qui ne sont pas faits pour tout le monde». Les tranches sont un investissement et un plaisir de collectionneurs. Leur coût s'explique facilement par le temps passé à choyer les pièces et les

L'APPARENCE ET L'EFFICACITÉ

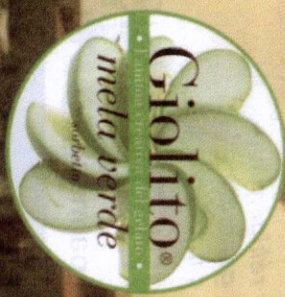
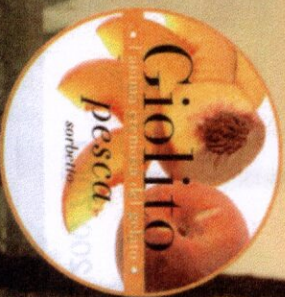
«Ce que j'admire chez les Italiens, c'est leur capacité à inventer des produits habillés d'élégance. Au fond, leur manière d'être et leur manière de faire», explique Michel Grand, directeur de Distribution, un importateur de marques italiennes pour le secteur hôtellerie, restauration et cafetiers. Ses caves à vins sont des produits contemporains d'exception, à la limite de l'œuvre d'art. Leur vitrine apparaît comme un tableau réfrigéré. «Pour une question de rentabilité, les restaurateurs ont besoin de mettre en avant les bouteilles, pour augmenter leurs ventes», estime-t-il. Les appareils sont aussi esthétiques que



Des équipements aussi pratiques qu'esthétiques.

pratiques, certains limitent le nombre de manipulations, avec des doses programmées. «Au départ, les produits étaient prévus pour des pizzerias haut de gamme, avoue Michel Grand, mais en Italie, les restaurateurs sont tous sensibles au beau». Mettre l'objet à la vue des clients est une façon de le

séduire davantage, mais aussi de se faire plaisir. Le directeur de Colella l'affirme: «toutes nos machines sont faites par un maniaque. Elles ne sont pas vendues sans suivi, ni sans émotion». Là est sans doute le secret du style italien, et il tient en une formule tout simple: beaucoup d'amour et beaucoup de travail.



La seule glace

venant directement de la Gelateria italiana! Venez déguster nos délicieuses nouveautés!

Giolito®
* Paolina Italiana del gelato *

Limited Edition
Glace à la groseille à maquereau et glace à la datte

Giolito® GmbH | 3011 Bern |
Tél +41 (0)31 311 10 90 | www.giolito.com

Systemes de caisses-enregistreuses et terminaux d'encaissements

La compétence OMRON

APPLITEC - OMRON



Avenue des Certsiers 6 – 1023 Crissier – Tél. 021 626 50 60
Rue du Pré-de-la-Fontaine 15, 1242 Satigny/GE. – Tél. 022 793 38 81



www.applitec-omron.ch

