

Devoir LOGO



PIZZA PICCANTE

Réalisé par
Matteo CAKARUN - A2

Présentation de l'activité de la marque

Pizza Piccante est une chaîne de restaurants familiaux qui célèbre l'art de la pizza de qualité, avec des établissements en Italie et en France. Chaque adresse propose des recettes authentiques, préparées avec des ingrédients soigneusement sélectionnés et un savoir-faire traditionnel. L'ambiance y est chaleureuse et conviviale, pensée pour accueillir aussi bien les familles que les amateurs de bonne cuisine. Pizza Piccante incarne une expérience gourmande, loin du fast-food, où le goût, la générosité et la passion italienne sont au cœur de chaque plat.

Localisation

Pizza Piccante déploie ses restaurants dans trois emplacements emblématiques, chacun situé à proximité immédiate d'un monument majeur. À Milan, l'enseigne s'installe Via Giuseppe Mazzini 2, 20123 Milano, une adresse réelle à quelques pas de la Piazza del Duomo, en plein cœur historique. À Rome, le restaurant se trouve Via di San Giovanni in Laterano 14, 00184 Roma, une rue authentique située à deux minutes du Colisée, idéale pour accueillir une clientèle locale et touristique. À Paris, Pizza Piccante prend place 7 Avenue Anatole France, 75007 Paris, une adresse existante située juste à côté de la Tour Eiffel, offrant un cadre prestigieux pour savourer une pizza de qualité dans une ambiance familiale.

Taille de Pizza Piccante

L'activité correspond aujourd'hui à une petite chaîne de restauration familiale, composée de trois établissements situés dans des zones emblématiques : Milan, Rome et Paris.

Avec seulement quelques restaurants, Pizza Piccante reste une entreprise à taille humaine, centrée sur la qualité plutôt que sur la quantité.

Son positionnement se distingue clairement du fast-food : chaque adresse met en avant un savoir-faire artisanal, une ambiance chaleureuse et une cuisine soignée.

Cette taille réduite permet à la marque de préserver une identité forte, un contrôle rigoureux de la qualité et une relation de proximité avec sa clientèle, tout en posant les bases d'un développement futur cohérent et maîtrisé.

Personna



1- Le Touriste Amateur de Cuisine Locale

- **Profil:** Voyageur international visitant les monuments proches (Duomo, Colisée, Tour Eiffel).
- **Motivations:** Découvrir une pizza de qualité dans un cadre authentique, proche des lieux touristiques.
- **Attentes:** Carte claire, service rapide mais soigné, ambiance typique, produits italiens traditionnels.
- **Comportement:** Vient à l'heure du déjeuner ou après une visite, cherche une expérience culinaire mémorable et fiable.



2- La Famille Traditionnelle

- **Profil:** Parents de 30 à 45 ans, avec un ou deux enfants, recherchant un lieu convivial pour partager un repas simple mais de qualité.
- **Motivations:** Trouver un restaurant chaleureux, rassurant, où l'on mange bien sans stress.
- **Attentes:** Accueil familial, ingrédients frais, ambiance calme, portions généreuses, prix raisonnables.
- **Comportement:** Viennent surtout le week-end ou en début de soirée, privilégient les recettes classiques et les menus enfants.

Personna



3- Le Jeune Actif / Étudiant Gourmet

- **Profil:** 18 à 30 ans, vivant en ville (Milan, Rome, Paris), sensible aux bonnes adresses et à la qualité des produits.
- **Motivations:** Manger une pizza authentique, artisanale, loin du fast-food, dans un lieu stylé mais accessible.
- **Attentes:** Recettes originales, pâte artisanale, ingrédients premium, possibilité de manger sur place ou à emporter.
- **Comportement:** Vient entre amis, teste les nouveautés, partage souvent son expérience sur les réseaux sociaux.

Histoire

L'histoire de Pizza Piccante commence en 1965, au cœur de Rome, lorsqu'une famille italienne passionnée de cuisine décide d'ouvrir une petite pizzeria artisanale à deux pas du Colisée.

Leur ambition est simple : transmettre le goût de la vraie pizza italienne, préparée avec des ingrédients frais, une pâte travaillée à la main et un savoir-faire familial transmis de génération en génération.

Le succès est immédiat, porté par la réputation de qualité et l'ambiance chaleureuse du lieu.

Au fil des années, la famille étend son activité à travers l'Italie, ouvrant de nouveaux restaurants tout en préservant l'esprit authentique et artisanal de leurs débuts.

Forte de cette croissance et d'une clientèle fidèle, Pizza Piccante franchit ensuite les frontières pour s'implanter en France, où la marque connaît un essor rapide grâce à son identité familiale et à la qualité de ses recettes.

Aujourd'hui, Pizza Piccante reste une chaîne à taille humaine, fière de ses racines italiennes et de son histoire bâtie sur la passion, la tradition et la générosité.

Axe de Responsabilité Sociétale de Pizza Piccante (RSE)

Pizza Piccante s'appuie sur une identité familiale forte, ce qui rend son engagement RSE naturel et cohérent.

L'entreprise se structure autour de quatre piliers :

- **Approvisionnement responsable:** Utilisation d'ingrédients frais, locaux et de saison autant que possible, en privilégiant les producteurs italiens et français engagés dans des pratiques durables. Les farines proviennent de moulins traditionnels, les légumes de circuits courts, et les viandes de filières contrôlées.
- **Respect des traditions et du savoir-faire:** Préserver la méthode artisanale n'est pas seulement un choix culinaire, mais aussi un engagement culturel. Pizza Piccante valorise les métiers de la restauration, forme ses équipes aux techniques traditionnelles et encourage la transmission intergénérationnelle.
- **Impact environnemental réduit:** Réduction du plastique à usage unique, tri systématique, optimisation énergétique des cuisines et lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à une gestion précise des stocks et à des partenariats solidaires.
- **Engagement social et local:** Chaque restaurant s'intègre dans son quartier : soutien aux événements locaux, partenariats avec des associations, et création d'emplois stables dans un cadre familial et bienveillant.

Valeurs

Les valeurs de Pizza Piccante se résument autour d'un noyau clair et cohérent : authenticité, qualité, convivialité, respect des traditions et responsabilité.

La marque défend une cuisine fidèle à ses racines italiennes, préparée avec des ingrédients frais et sélectionnés avec soin.

L'esprit familial reste central : chaque restaurant est pensé comme un lieu chaleureux où l'on partage un vrai moment, pas seulement un repas.

L'entreprise valorise aussi le savoir-faire artisanal transmis depuis 1965, tout en s'engageant dans une démarche responsable : limiter le gaspillage, réduire les emballages et soutenir les producteurs locaux.

Enfin, Pizza Piccante vise une excellence accessible, en proposant une expérience soignée et généreuse, sans devenir élitiste.

Concurrence



Del Arte:

- **Style** : Logo ovale, couleurs italiennes (vert/rouge), typographie arrondie.
- **Positionnement visuel** : Chaîne accessible, familiale, très grand public.
- **Message implicite** : Simplicité, rapidité, cuisine italienne "pour tous".
- **Forces** : Reconnaissable, chaleureux.
- **Faiblesses** : Peu premium, très "chaîne".



Pizza Mongelli:

- **Style** : Logo sobre, souvent noir et blanc, typographie élégante.
- **Positionnement visuel** : Pizzeria artisanale haut de gamme.
- **Message implicite** : Authenticité, excellence, savoir-faire.
- **Forces** : Image premium, crédibilité artisanale.
- **Faiblesses** : Moins accessible, plus niche.



Terre Rosse:

- **Style** : Logo épuré, couleurs naturelles, typographie fine.
- **Positionnement visuel** : Gastronomie italienne raffinée, terroir, authenticité.
- **Message implicite** : Qualité, tradition, produits d'exception.
- **Forces** : Image premium, élégante.
- **Faiblesses** : Moins grand public, plus discret.

Concurrence



Pepe Pizzeria:

- **Style** : Logo simple, souvent basé sur une signature ou une typographie manuscrite.
- **Positionnement visuel** : Chef star, pizzeria d'auteur.
- **Message implicite** : Expertise, personnalité, authenticité napolitaine.
- **Forces** : Forte identité personnelle, prestige.
- **Faiblesses** : Dépend beaucoup de la figure du chef.



Big Mamma:

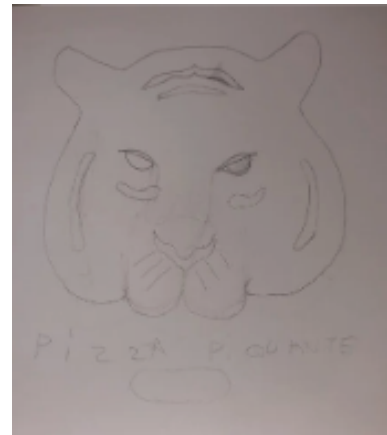
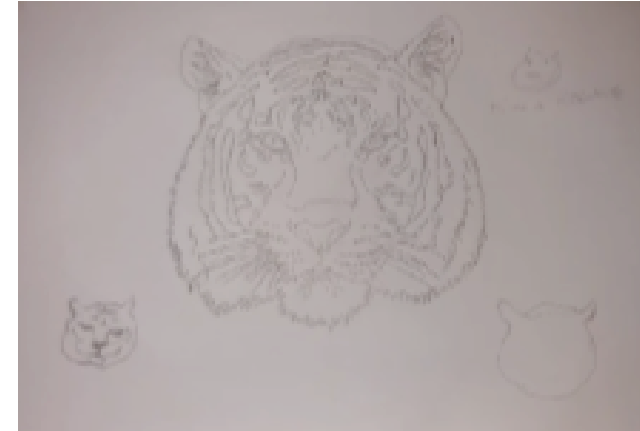
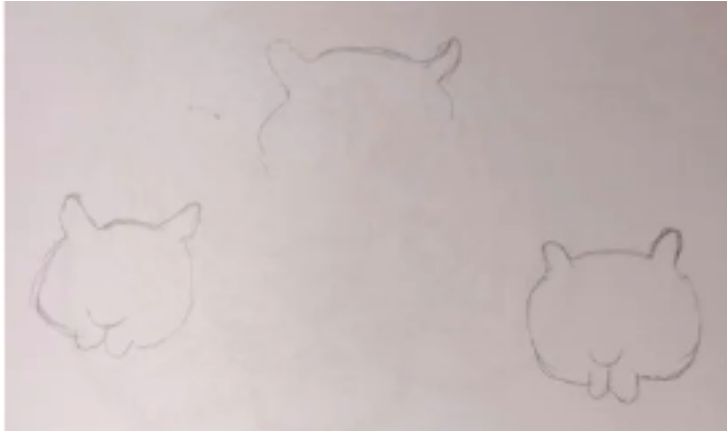
- **Style** : Logo rétro, typographie vintage, couleurs chaudes.
- **Positionnement visuel** : Expérience immersive, généreuse, très "instagrammable".
- **Message implicite** : Abondance, fun, ambiance italienne théâtralisée.
- **Forces** : Très reconnaissable, très tendance.
- **Faiblesses** : Peut sembler surjoué, moins authentique.



Gruppomimo:

- **Style** : Logo moderne, couleurs vives, typographie arrondie et joyeuse.
- **Positionnement visuel** : Convivial, jeune, tendance.
- **Message implicite** : Expérience fun, ambiance festive, accessible mais stylé.
- **Forces** : Très attractif pour les jeunes, moderne.
- **Faiblesses** : Moins traditionnel, moins "italien authentique".

Etapes de création



Logo finalisé plein écran (en noir sur fond blanc)



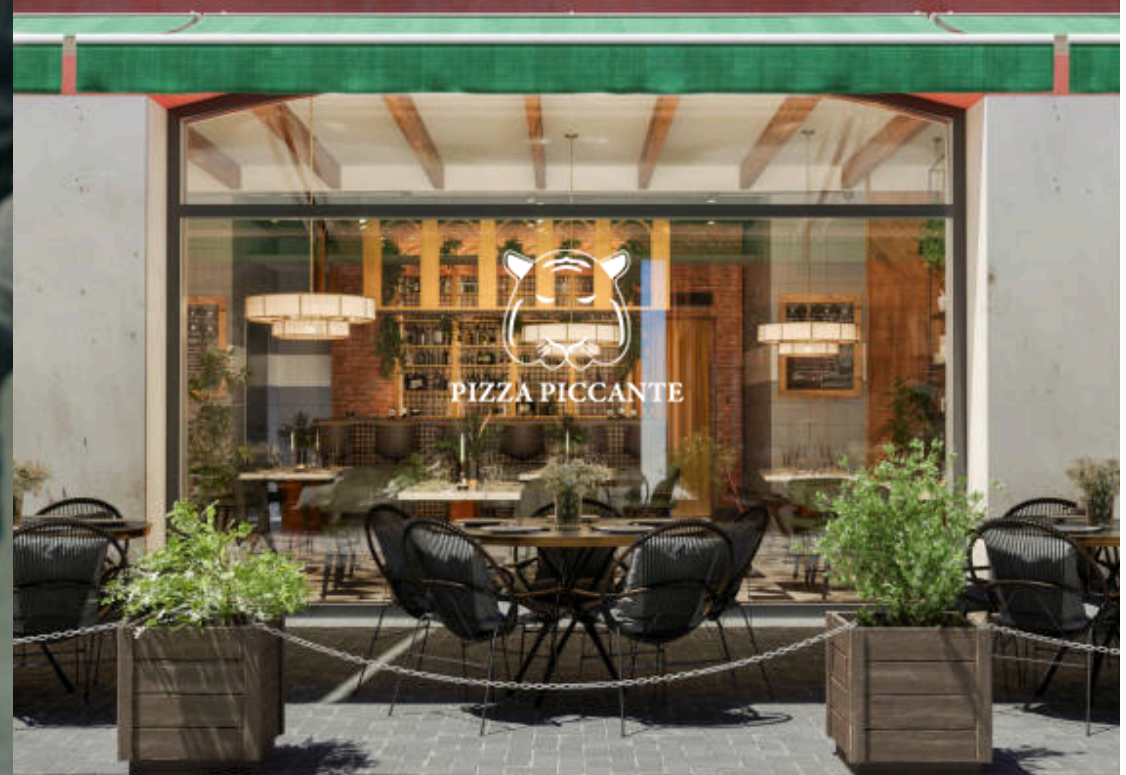
PIZZA PICCANTE

Logo finalisé plein écran (Version blanc sur fond noir)



PIZZA PICCANTE

Mock-up



Moodboard

