

Un goût d'Italie



Véronique et Emilie Leobilla

Francesca,

159 quai George V au Havre
Ouverture : du lundi au vendredi midi

9 rue Albert André Huet,
Ouverture : du lundi au samedi
+ vendredi et samedi soir

- Site Internet : www.francesca.com
- Gérantes : Véronique et Emilie Leobilla

Après une première ouverture réussie près du centre Coty, Véronique Leobilla a lancé un second restaurant «Francesca» en décembre au Havre. Le concept : des pâtes express à emporter ou déguster sur place.

Il n'y a pas de hasard, entend on dire parfois... L'exemple de Véronique Leobilla et de ses deux restaurants spécialisés dans les pâtes italiennes à emporter ou à déguster sur place, semble vérifier cet adage. Comment cette Française réussit-elle à faire partager sa passion à un nombre croissant de clients ? "Peut-être parce que chez nous, les pâtes sont une véritable tradition, explique Véronique Leobilla. Ma belle famille est italienne ; j'ai donc appris en direct le véritable goût de la cuisine de ce pays et plus spécialement celui des pâtes. Par le passé, nous avons souvent regretté entre nous de ne pouvoir en acheter dans la rue, à déguster sur le pouce ; mais pour autant, je n'imaginai pas me lancer dans ce métier. C'est la découverte puis la rencontre avec la responsable de la franchise Francesca qui m'a décidée à me lancer, en raison de la qualité de ses produits".

Une découverte qui non seulement la séduit, mais avec elle toute sa famille puisque Véronique vient de confier la gestion de son second restaurant, situé face au Centre Havrais de Commerce International, à sa fille Emilie.

Prix et recettes séduisantes

"La créatrice de cette franchise est sicilienne et connaît par coeur les recettes de toute l'Italie. Les sauces fraîches sont la marque de fabrique de la maison et elles sont délicieuses. Très variées, elles sont sans OGM, livrées directement chez nous et élaborées exclusivement à partir de produits de qualité venus d'Italie : tomates, huile d'olive, parmesan AOC, basilic ou encore pesto, cèpes, mascarpone... Et en plus, le concept Francesca est convivial et permet de pratiquer des tarifs très attractifs" poursuit Véronique Leobilla. "Nous faisons cuire les pâtes sur place et nous proposons un choix de desserts maison créatifs pour tous les types d'appétits : tiramisu, compotes, fromage blanc aux fruits rouges ou caramel, pain d'épices, spéculoos, tartes..."

Le premier plat de pâtes est proposé à 4,50 € et la formule la plus courante est à 8,50 € avec l'opportunité de profiter d'une carte de fidélité et de ses avantages.

Les pâtes peuvent s'emporter mais aussi se déguster sur place à midi car, à l'inverse de l'établissement du centre Coty ouvert les vendredis et samedis soir, le nouveau restaurant du quartier des affaires est fermé le soir.

La déco, aux couleurs italiennes, chaleureuses et acidulées, le mobilier sont également des arguments favorables pour passer un moment de détente agréable. Véronique Leobilla a bénéficié pour eux du dispositif Rénovmag et du programme Fisac.

Elle a par ailleurs porté une grande attention au choix de son équipe afin de fidéliser à la fois ses collaborateurs et sa clientèle.

Ce que la CCI a fait ...

Accompagnement pour le financement de son projet de modernisation du local commercial :

- Rénov'Mag pour les aménagements intérieurs, dispositif de prêt bonifié avec un taux préférentiel de 1%
- FISAC pour la rénovation de la devanture commerciale

Contact

Alexandra Joly au 02 35 55 26 96
ajoly@havre.cci.fr