16.11.2023 – 17:01 Uhr

Développement de la nouvelle génération de restaurants Manora : un concept innovant pour Manora Genève

Genève (ots) -

Après d'importants travaux de rénovation, le plus grand restaurant Manora de Suisse réouvre ses portes à Genève avec un nouveau concept innovant. Dans une ambiance de marché, ce restaurant invite à la découverte de sept univers gastronomiques et propose des plats frais et artisanaux. Pour offrir une transparence totale et une expérience unique, les menus sont cuisinés sous les yeux des client-e-s. Une attention toute particulière est accordée aux produits locaux et aux circuits courts. Ce concept attractif testé au Manora de Lugano depuis janvier 2022 régale déjà la clientèle tessinoise et est maintenant lancé à Genève.

Les restaurants Manora, situés au dernier étage des grands magasins Manor, existent en Suisse depuis les années 60. Ils offrent aux client-e-s fraîcheur, qualité et plats variés. Genève est le plus grand site Manora en Suisse et compte parmi les plus grands restaurants de grands magasins de toute l'Europe en termes de fréquentation et de chiffre d'affaires. Chaque jour, le restaurant accueille entre 4000 et 6000 visiteurs venus du monde entier. Depuis sa rénovation, il a été entièrement restructuré avec 70 places de plus, pour devenir désormais un espace de 800 places : 500 places à l'intérieur et 300 à l'extérieur du restaurant sur une terrasse de 80 mètres de long offrant l'une des plus belles vues sur l'incontournable jet d'eau genevois et le Mont Blanc. Il s'agit de la plus grande terrasse "roof top" de Genève.

Nouveau concept avec sept univers

" L'équipe Manora a fait preuve de créativité et d'énergie dans le développement de la nouvelle génération de restaurants Manora. Notre objectif principal est que les client-e-s soient satisfait-e-s. Le nouveau concept allie des thèmes actuels comme le développement durable aux spécialités traditionnelles et locales. Nous avons voulu créer une place du marché ou tout le monde est le bienvenu. Manora Genève est un lieu de vie où notre rôle social est fondamental : il doit être populaire et accessible à tous ", explique Sebastien Iandelli, Category Director Food.

Il existe désormais sept univers : " Il Giardino ", " Il Pizzaiolo ", " La Pasta Bio ", " Il Café Bio ", " La Rôtisserie ", " L'Atelier Fior di Latte " et " La Cuisine du Monde ".

1. Au coeur du restaurant se trouve **" Il Giardino "**, où l'on peut choisir des salades, des plats de légumes de saison et d'autres produits végétaliens, 100 % " faits maison " et principalement d'origine locale. Manora travaille également les " légumes moches ", qui ne sont pas vendables en raison de leur apparence, mais pour Manora seule la qualité compte. Un impressionnant espace consacré aux jus frais et aux smoothies, tous préparés sur place, permet aux client-e-s de faire le plein de vitamines.
2. Manora Genève recèle en outre beaucoup " d'italianità ". En effet, le stand **" Il Pizzaiolo "**, avec ses deux fours à bois imposants, propose un voyage en méditerranée. La pizza au feu de bois est préparée avec des produits sains et de qualité. Les pizzaiolos s'activent autour des flammes de ces fours qui cuisent de délicieuses pizzas avec un rapport qualité-prix

incomparable.

3. Le stand **" La Pasta Bio "** propose des pâtes produites sur place avec la propre farine Manora 100% biologique. Le pastaiolo prépare " à la minute " devant les client-e-s des pâtes avec des produits de saison. Selon l'inspiration du jour, on peut ainsi déguster des raviolis fourrés à la ricotta et à la sauce au citron et à la sauge, par exemple, ou encore, pour les puristes, de simples penne à la sauce tomate.
4. Au stand **" Il Café Bio "** est servi exclusivement du café 100% bio, torréfié à Berne en exclusivité pour Manora. Les spécialités de café sont préparées avec la dernière technologie de machines à café italienne. Petite recommandation du barista : les biscuits italiens " cantucci artigianali " de Manora sont la combinaison parfaite avec le café.
5. Comme sur les marchés " La Rôtisserie " propose de délicieuses volailles rôties à la flamme selon la recette façon grand-mère, accompagnées de petites pommes de terre cuites dans la rôtissoire. Une autre spécialité est le fameux poulet "churasco" préparé sur le gril en pierre de lave.
6. Dans " L'Atelier Fior di Latte ", des fromagers venus directement des Pouilles filent la mozzarella devant les client-e-s. Le lait est livré quotidiennement depuis les pâturages du canton de Genève. Burrata, nodini, ricotta et autres trésors peuvent être dégustés et goûtés. Le concept est unique en Europe par sa simplicité et sa transparence.
7. " La Cuisine du Monde " est le septième univers gastronomique de Manora Genève avec trois thèmes. Les célèbres burgers américains de la marque 'Black Tap' proposent un concept unique de 'smash burgers' préparés à la minute devant les client-e-s. Le conseil du chef : les burgers américains originaux s'accompagnent parfaitement avec des frites de patates douces. Le stand "Liban" propose le meilleur de Fouad, un restaurant genevois réputé. Le traditionnel shawarma et d'autres plats libanais sont cuisinés avec des ingrédients frais. D'autres spécialités telles que le taboulé, le kebbe et le pain pita complètent l'offre. Le stand "Thai" propose une sélection de deux ou trois plats chaque jour. Les traditionnels Pad Thaï et Panang Curry sont préparés par des chefs thaïlandais, offrant une cuisine savoureuse et goûteuse qui invite au voyage.

Pizzas napolitaines et mozzarella produite sur place

" Le monde de la gastronomie est en constante évolution. Nous nous sommes tournés vers nos racines afin d'affirmer et de renforcer notre singularité sur le marché. Les maîtres mots de ce concept sont : populaire, transparent et produit quotidiennement. Nous préparons des plats simples avec des produits locaux de saisons qui sont présentés devant nos client-e-s ", explique Sebastien Iandelli.

Les pizzas napolitaines et la mozzarella "Fior di Latte" faite maison sont deux des points forts de ce concept gastronomique.

Les deux grands fours à pizza situés juste à l'entrée du restaurant attirent l'attention : ils proviennent directement d'un artisan de Naples. Leur installation représentait un défi de poids pour hisser les 5 tonnes de pierre du Vésuve qui les composent. Pour de vraies pizzas napolitaines, seuls des produits de haute qualité sont utilisés, comme la farine spécialement approvisionnée par l'équipe développement de Manora. " Notre pâte repose pendant 48 heures à une température constante, c'est la seule façon de la rendre légère, aérée et facile à digérer. La sauce à base de tomates Datterini est préparée et récoltée exclusivement pour Manora en Sicile. Lorsque la pizza est mise au four, elle est cuite à environ 400 degrés pendant 50 secondes. Elle reste ainsi humide au centre et présente un bord bombé et bien cuit ", explique Danilo Pastore, responsable Food Developpement Manora.

Chaque jour, Manora Genève prépare plus de 300 pizzas avec une équipe de quatre à cinq pizzaiolos. Les sandwichs panini, les pinsa et autres spécialités sont également fabriqués exclusivement avec cette base de pâte à pizza.

Chez Manora Genève, la mozzarella "Fior di Latte" est fabriquée quotidiennement avec du lait local provenant à 100 % de la traite du matin et allie la tradition fromagère des Pouilles à la qualité du lait suisse.

Produits locaux

Les produits locaux sont une priorité pour Manora Genève, tout comme dans les 26 autres restaurants Manora en Suisse. Les ingrédients frais de la plus haute qualité et des produits locaux certifiés sont utilisés pour la préparation des plats.

De plus, des cours de cuisine et des dégustations sont également proposés dans un lieu convivial, " l'Atelier ", afin que les client-e-s puissent en apprendre davantage sur les produits et les ingrédients. Ce lieu peut également être privatisé pour les soirées professionnelles ou privé des client-e-s.

Adresse

Manora Restaurant Genève

Rue Cornavin 6

1211 Genève

Heures d'ouverture

Lun/Mar/Mer de 9h à 19h

Jeu de 9h à 21h

Ve de 9h à 19h30

Sa de 8h30 à 18h

Photos

Téléchargez les photos ici

À propos de Manor

Groupe de grands magasins le plus important de Suisse, Manor comprend 59 grands magasins, 27 supermarchés Manor Food et 23 restaurants Manora. L'entreprise suit une stratégie omnicanale (à savoir, la combinaison de magasins physiques, de boutique en ligne et de services en ligne et dans les magasins) et propose sur manor.ch une place de marché (marketplace) en ligne pour des fabricants et des marques partenaires sélectionnés. L'entreprise est présente dans toutes les régions du pays, emploie environ 7900 collaboratrices et collaborateurs.

Au total, Manor propose plus d'un million d'articles provenant d'environ 2800 fournisseurs du monde entier. Parmi eux, environ 700 sont des producteurs locaux qui, dans le cadre du programme " local " de Manor, livrent entre autres des produits de saison dans les supermarchés Manor Food. Manor est fier de proposer un assortiment de plus de 5000 produits locaux et de soutenir ainsi les agriculteurs-trices et les entreprises locales. Les restaurants Manora sélectionnent également des ingrédients frais de la plus haute qualité et des produits locaux certifiés provenant d'un rayon maximal de 30 kilomètres pour la préparation de leurs plats.

www.manor.ch

Contact:

Contact médias
Manor AG
Corporate Communications
media@manor.ch
N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire ou pour une interview de Sébastien Iandelli.

Medieninhalte

Développement de la nouvelle génération de restaurants Manora Un concept innovant pour Manora Genève / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100001185 / L'utilisation de cette image à des fins éditoriales est autorisée et gratuite, pourvu que toutes les conditions d'utilisation soient respectées. La publication doit inclure le crédit de l'image.

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/fr/pm/100001185/100913528 abgerufen werden.