

pistorama



CONFISERIE AL PORTO SA, TICINO

**Comme une marque crée
de la confiance**

«FELD-BECK» ET «LIVE-BECK» À WÄDENSWIL

Cuire en direct devant les clients

CONFISERIE AL PORTO SA, TICINO

Comme une marque crée de la confiance

De la République alpine au Tessin

Anton Froschauer vint, depuis l'Autriche dans le sud de la Suisse, comme jeune restaurateur, il est cuisinier et serveur qualifié, et travailla tout d'abord dans un hôtel renommé à Ascona. A 30 ans déjà, avec une saine portion de naïveté et beaucoup d'entrain, le jeune Autrichien a saisi la chance de démarrer une carrière d'entrepreneur: avec des partenaires appropriés, il reprit la confiserie tessinoise Al Porto.

Qualité et tradition

La Confiserie Al Porto avait certes l'air un peu poussiéreuse, mais elle

jouissait à l'époque déjà d'une bonne image pour des spécialités traditionnelles de grande qualité. Avec foi dans l'avenir de l'entreprise, il débuta tout d'abord avec les trois points de vente existants dans la région de Locarno-Ascona, de même qu'avec l'entreprise de production dans la vieille ville de Locarno.

Produits haut de gamme

Dès le début, il était clair pour Anton Froschauer qu'une lutte des prix avec le commerce de détail ne valait pas la peine, c'est pourquoi il a misé dès le départ sur une stratégie de produits haut de gamme. Il en résulte des produits uniques, de qualité très haut de gamme, avec des saveurs particulières, de même que des formes et des couleurs en harmonie, qui valent leur prix. «Chez nous le produit est très clairement au premier plan», fait-il remarquer avec passion.

Production à l'Al Porto

Le fournil dans la vieille ville de Locarno fut vite trop petit. L'ensemble de la

production, y compris l'administration, fut déplacé à Tenero, dans une ancienne imprimerie. Depuis 2008, dans un espace spacieux, durant 365 jours par année, l'ensemble des produits sont désormais confectionnés, emballés, préparés et livrés aux points de vente, par environ 30 collaborateurs.

Panettoni

Les Panettoni sont une spécialité particulière. La confection de cette pâtisserie légère et aérée nécessite énormément de doigté et est tradi-

ANTON FROSCHAUER

«The product is the hero»

tionnellement produite à la main et avec du «lievito madre» (levure mère). Cette dernière nécessite particulièrement beaucoup de soin. La confiserie Al Porto a réussi à faire de la pâtisserie originellement de Noël un produit qui se vend toute l'année. Ainsi, entre autres, la très populaire création «La Ciliegia», avec des cerises légèrement

Contact

al Porto

locarno ascona lugano

Confiserie Al Porto SA

Via del Sole 1 | 6598 Tenero

Web: www.alporto.ch





confites, qui a obtenu le premier prix lors de l'international Art & Pastry Festival à Lugano, fait partie de la «palette de Panettoni». Ou encore la variante automnale complétée avec des châtaignes.

Rouge traditionnel

En plus du profilage par la qualité des produits, il était important pour Anton Froschauer de créer une identité visuelle uniforme. Il a très vite mandaté une agence professionnelle pour développer un Corporate Design adapté. En même temps, il fit reparler de la confiserie par une action commando: «D'un seul coup nous avons changé tous les magasins pour revenir à la couleur traditionnelle rouge» explique-t-il. Et au plus tard à ce moment-là il fut clair qu'un vent nouveau soufflait dans la confiserie.

Savourez en flânant

Très vite suivit l'ouverture d'un stand de vente mobile dans la galerie marchande à Locarno. «Al-Porto» entra dans la galerie, sous les célèbres «Portici»

(arcades), juste à l'entrée du grand magasin. Des snacks et des sandwiches relevés, de même que des pains croustillants et des pâtisseries alléchantes ou encore des petites attentions pratiques, garantissent un moment de détente durant le shopping astreignant. De plus l'éclairage chaleureux des marchandises est extrêmement attirant – pas la peine dès lors de résister.

«Al Porto» comme marque

Le concept marketing, qui ne passe pas inaperçu, une écriture blanche sur un fond rouge, présente la marque «Al Porto» de manière optimale. Les affiches publicitaires, par exemple, attirent les regards: les photos des spécialités dans la partie supérieure sont parfaitement mises en scène par la marque au-dessous. Les camions de livraison rouges avec le sobre «Al-Porto»-Brand en blanc sont tout aussi voyants. «Nous ressentons une grande confiance du côté des clients pour la marque «Al Porto», associée à des attentes élevées en termes de



qualité de produit», explique fièrement Anton Froschauer et complè- te aussitôt: «Une tâche très exigeante mais belle pour nous, de devoir le prouver encore et encore.»

Ligne d'emballages élégante

Le concept couleur est aussi appliqué à la ligne d'emballage haut de gamme. Blanc et rouge, complété par l'élégante ligne de confiserie, en blanc avec la marque en doré, pour des délices chocolatés. L'image globale attrayante est déjà visible de loin en flânant sous les «Portici locarnesi». Les formes des boîtes et des sachets sont fondamentalement discrètes, toutefois grâce au fort contraste de couleur sont reconnaissables sans l'ombre d'un doute. Les sacs sont un tout aussi bon vecteur de publicité: incroyable le nombre de «sacs Al Porto» rouges qui se baladent à travers les ruelles de Locarno et Lugano...

Le bijou

Initialement géré comme un minuscule magasin de quartier, la filiale «Al Porto Ascona» a promptement subi une extension et rénovation. Depuis lors, le deuxième meilleur point de vente se présente de manière élégante, avec un comptoir au centre, entouré de surfaces d'exposition conçues spacieusement. L'étalage varié, avec un gros choix de pains, de dé-

licieuses pâtisseries, des modèles de tourtes de mariage, de même qu'une vaste collection de cadeaux, est très bien mis en valeur. L'assortiment est idéalement complété avec un petit choix d'aliments

pour le petit déjeuner et des collations, de même que de la nouvelle ligne Gourmet, dotée de pâtes et de sauces, de même que de «grissini» et de noix. En outre, les clients savent apprécier les places de parc juste devant le magasin. La deuxième filiale à Ascona, l'«Al Porto Piazza Ascona», est aussi un bijou: directement située sur la célèbre Piazza, le magasin est non seulement populaire auprès des touristes, mais assure aussi une ambiance de vacances pour tous les clients.

Deux magasins à proximité immédiate

Les deux filiales à Locarno ne sont que très peu éloignées l'une de l'autre. Un agencement tout à fait différent des deux magasins empêche la concurrence interne et permet de cibler des groupes de clients différents. La gamme de produit est certes adaptée aux besoins des clients des magasins respectifs, toutefois sans laisser pour compte la stratégie haut de gamme: les produits

montrent clairement qu'ils sont partout de qualité identique, i.e. haut de gamme. La forte différenciation des emplacements permet de plus une structure des prix en partie conçue

ANTON FROSCHAUER

«Les Tessinois aiment se parquer directement devant l'entrée du magasin!»

différemment. Toutefois avec le désavantage que tous les groupes cibles ne puissent être touchés. De ce fait le nombre de filiales possibles est limité et est pratiquement épuisé à Locarno et Ascona.

Où l'histoire a été écrite

Une raison pertinente pour prendre un nouveau cap. C'est ainsi qu'Anton Froschauer s'est agrandi en 2010, avec un concept dans le concept, plus au sud, à Lugano. Au lieu d'une filiale Al Porto classique, il a repris le célèbre «Salotto» (salon) de Lugano. Un restaurant chargé d'histoire, avec des locaux historiques, dans lesquels de nombreuses personnalités célèbres ont déjà été accueillies.

Élégant et raffiné

La présentation attrayante des délices de la boulangerie, pâtisserie et confiserie Al Porto dans l'ambiance



élégante du «Ristorante Grand Café Al Porto» séduit autant que les plats dignes de Lucullus du chef de cuisine issu de la haute gastronomie. Là où autrefois des guerres dévastatrices ont pris fin, des événements importants sont aujourd'hui célébrés, des déjeuners d'affaires organisés ou on s'y retrouve juste entre amis.

Malgré beaucoup de scepticisme de la part de la concurrence, l'ambiance tant appréciée des clients, empreinte de culture et d'histoire, dans le «Ristorante Grand Café Al Porto» discrètement rénové, s'est réanimée. Et la marque «Al Porto» s'est également établie avec succès à Lugano.



«Al Porto Café Lago»

Une expérience exceptionnelle

- Pour épicuriens et vacanciers
- Café avec terrasse dans une ambiance élégante et unique
- Un petit plus avec une vue imprenable sur la promenade qui borde le lac
- Service attentif et compétent
- Offre: pâtisseries (mousses, tartelettes, cakes, etc.), spécialités glacées (à base de gelati maison), petits déjeuners, salades, soupes et «Mezze Folie» (petits menus dans le domaine des snacks)

Particularités

- Ouvert en 2010
- Horaires d'ouverture plus longs en soirée – en plein été jusqu'à 22 heures
- Apprécié pour le «dolce farniente»

«Al Porto Piazza Stazione»

Où l'on se retrouve

- Point de rencontre à la gare
- Zone de rencontre – des allées et venues constantes
- Bar, qui invite à la flânerie
- Des clients de tout genre: voyageurs/euses, étudiant(e)s, hommes/femmes d'affaires, touristes, retraité(e)s, travailleurs/euses, etc.
- Assortiment: articles de Take-away, tels que sandwiches, quiches, salades, birchermüeslis et pâtisseries et viennoiseries
- Au Café: délices de la vitrine du magasin

Particularités

- Eprouvé depuis 40 ans
- L'étalage dans la vitrine est irrésistible
- Choix varié de brioches, farcies et non farcies
- Meilleur point de vente Al Porto malgré la plus petite surface de vente

