

VAPIANO®

DOSSIER

DE PRESSE

VAPIANO GENÈVE

MAI 2014

# SOMMAIRE

<b>COMMUNIQUÉ DE PRESSE</b>	<b>3</b>
<b>PORTRAIT D'ENTREPRISE</b>	<b>4</b>
UN CONCEPT NOVATEUR	4
HISTORIQUE : 10 ANNÉES DE SUCCÈS	4
L'ÂME DE VAPIANO : SES VAPIANISTI	5
VALEURS	6
UNE ENTREPRISE CITOYENNE SOUCIEUSE DE SON ANCRAGE LOCAL	7
DESIGN ET AMBIANCE	8
<b>ACTIVITÉS ET DÉVELOPPEMENTS</b>	<b>9</b>
VAPIANO DANS LE MONDE	9
VAPIANO EN SUISSE	9
PRIX ET DISTINCTIONS	9
<b>DATES ET CHIFFRES CLÉS</b>	<b>10</b>
<b>APERÇU DE LA CARTE</b>	<b>11</b>
<b>VAPIANO GENÈVE EN IMAGES</b>	<b>12</b>
<b>CONTACTS</b>	<b>13</b>



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GENÈVE, LE 15 MAI 2014

Après Lausanne et Fribourg, VAPIANO s'installe dans la cité de Calvin. Dès le 16 mai, les genevois pourront découvrir ce nouveau concept de restauration qui prouve que *fast* peut rimer avec *slow food*. Une cuisine méditerranéenne qui mise sur la fraîcheur et sur la qualité des aliments, préparés à la minute devant le client. A savourer dans un cadre exceptionnel : au cœur de la ville et à quelques pas du Rhône.

## UN TROISIÈME ÉTABLISSEMENT EN SUISSE ROMANDE

L'ouverture de ce troisième établissement en Suisse romande fait suite à celles de Lausanne en décembre 2012 et de Fribourg en juin 2013. Deux sites qui ont rapidement su trouver leur clientèle. Depuis son inauguration, le restaurant lausannois, qui fait face à la gare CFF, a accueilli plus de 300'000 clients qui ont savouré quelque 32 tonnes de pâtes. Côté fribourgeois, le succès est aussi au rendez-vous puisque l'établissement situé au centre-ville a servi, depuis son ouverture, plus de 25'000 pizzas à quelque 100'000 clients.

## VAPIANO GENÈVE : UN HAVRE DE PAIX À QUELQUES ENCABLURES DU RHÔNE

Pour son installation dans la cité de Calvin, VAPIANO a vu grand : l'établissement, situé Place Saint-Gervais 3, jouit d'une situation exceptionnelle au centre-ville, à proximité de la gare Cornavin. Aménagée devant le restaurant, une terrasse ombragée réserve de belles pauses estivales notamment aux actifs des quartiers alentours et aux clients de passage.

## UN COMPTOIR RÉSERVÉ À L'EMPORTER

Entièrement vitrés, les deux niveaux du restaurant, d'une surface totale de 700m<sup>2</sup>, offrent de belles perspectives sur la ville. De nombreuses plantes viennent apporter une touche de fraîcheur à l'espace élégant et chaleureux imaginé par le designer italien Matteo Thun. Nouveauté pour cet établissement genevois : un comptoir donnant sur la rue Vallin est exclusivement réservé à la vente à l'emporter. Les clients pressés peuvent donc passer commande sans entrer dans le restaurant. Joutant la Pasta Manifattura, une station pâte est exclusivement réservée à l'emporter.

## 60 EMPLOIS CRÉÉS

L'établissement VAPIANO Genève pourra accueillir plus de 200 personnes à l'intérieur. La terrasse offre quant à elle une centaine de places. Ouvert 7/7 jours, en service continu de 8h30 à minuit et jusqu'à 1h le week-end, le restaurant séduira les papilles d'une large clientèle : les actifs du quartier des Banques ou de la gare, les voyageurs et les touristes, sans oublier les jeunes et les familles. Afin de répondre au mieux aux attentes des clients, 60 collaborateurs (les Vapianisti) ont été engagés.

## VAPIANO, UNE INVITATION AU SAVOIR-VIVRE MADE IN ITALY

Fraîcheur et qualité du produit sont au cœur du concept VAPIANO : une cuisine méditerranéenne aux accents italiens à savourer dans une atmosphère de restauration haut de gamme. De grandes baies vitrées permettent d'observer l'élaboration des plats réalisés à la minute devant le client ainsi que la fabrication des pâtes fraîches dans la Pasta Manifattura. Une cuisine généreuse qui réussit le pari d'allier le savoureux, le frais et le rapide. S'inspirant de la célèbre devise « Chi va piano, va sano e va lontano », l'ambiance chaleureuse et décontractée de chaque établissement est une invitation au savoir-vivre made in Italy. Grâce à un système de carte à puce remise à l'entrée du restaurant, le client peut évoluer à son rythme et au gré de ses envies. Bien plus qu'un simple restaurant, VAPIANO se revendique comme un espace propice à l'échange et à la rencontre. L'ancrage local de chaque enseigne est aussi l'une des valeurs clés de la philosophie VAPIANO. Une démarche cohérente et exigeante qui englobe aussi bien la sélection des produits que le recrutement des collaborateurs. Provenant principalement de fournisseurs suisses, les produits sélectionnés répondent aux meilleurs critères de qualité et de fraîcheur.

**OUVERTURE OFFICIELLE : VENDREDI 16 MAI 2014**

**PLACE SAINT-GERVAIS 3 | 1201 GENÈVE**

**OUVERT 7J/7 DE 8H30 À MINUIT ET JUSQU'À 1H LE WEEK-END**

**Service de presse:** trivial mass production

Olivier Gallandat & Valentine Devanthéry

+41 21 323 04 10 | +41 76 574 43 28 | [presse@trivialmass.com](mailto:presse@trivialmass.com)

# PORTRAIT D'ENTREPRISE

## UN CONCEPT NOVATEUR

Au cœur de la démarche de VAPIANO, il y a la volonté de développer et d'implanter un concept de restauration qui privilégie aussi bien la qualité du produit que l'environnement dans lequel il est dégusté. Un restaurant où les convives se sentent bien, comme s'ils étaient invités chez des amis. Un lieu chaleureux, accueillant et décontracté qui n'exige aucun dress code. À mi-chemin entre restauration rapide et brasserie, ce concept concilie tous les avantages d'une chaîne de restauration (expérience, efficacité, rapidité, prix) avec les caractéristiques des restaurants traditionnels (saveur, fraîcheur et qualité des produits). Une combinaison inédite entre *fast* et *slow food*!

## HISTORIQUE : 10 ANNÉES DE SUCCÈS

Quatre entrepreneurs allemands – Gregor Gerlach, Klaus Rader, Kent Hahne et Friedmann Findeis – sont à l'origine de VAPIANO. Trois d'entre eux ont fait leurs armes dans une grande enseigne de restauration rapide. A l'issue d'une réflexion sur les exigences et les attentes de notre société en matière de qualité et de fraîcheur des aliments, de convivialité et de transparence, ils décident de créer un concept de restauration inédit qui permet de « manger vite, bien et bon ». Une *cantina* italienne d'un genre nouveau, où les plats sont préparés sous les yeux des clients.

Le premier restaurant est inauguré le 22 octobre 2002 à Hambourg, en Allemagne. Il devient très rapidement un lieu « tendance » incontournable. Encouragé par ce premier succès, les quatre fondateurs élaborent un système de franchise qui débute en 2004 avec l'ouverture d'un établissement à Düsseldorf. Puis c'est le tour de Francfort en 2005. L'ouverture d'un établissement à Istanbul en 2006 marque le début de l'expansion internationale de VAPIANO.

Depuis, l'entreprise a poursuivi une stratégie de développement continue et n'a cessé de se déployer tant en Europe qu'à l'international. Elle est désormais présente dans la plupart des grandes capitales et dans toutes les villes de dimension internationale.



## L'ÂME DE VAPIANO : SES VAPIANISTI

Le bien-être des collaborateurs (les Vapianisti) est au cœur de la philosophie VAPIANO. Ainsi, afin de leur éviter toute routine, ils sont amenés à être polyvalents et à occuper tous les postes du restaurant : de l'accueil à la préparation des plats. Une démarche originale qui s'applique également au mode de recrutement des futurs Vapianisti. L'enseigne recherche avant tout des profils atypiques, des personnes qui font preuve d'un vrai sens de la communication et d'une motivation à toute épreuve. Aucune expérience préalable dans la restauration n'est exigée. Les nouveaux Vapianisti bénéficient d'une formation au sein de l'entreprise, adaptée à leur niveau de responsabilité. Du recrutement à la formation continue, en passant par les soirées des familles ou les sorties de groupe, l'esprit d'équipe revêt une importance primordiale pour l'enseigne. Placés au centre de ses préoccupations, les Vapianisti constituent véritablement l'âme de chaque établissement.

Concrétisation de cette politique interne de formation et de promotion, le nouvel établissement genevois accueillera plus de dix collaborateurs – managers ou employés – issus des restaurants de Lausanne et Fribourg. Toutes les formations des Vapianisti ont lieu au sein même de ces deux établissements et des échanges sont déjà prévus dans les mois qui viennent entre les trois enseignes romandes: un mix sympathique et ludique pour les équipes qui aiment partager des aventures communes.



## VALEURS

L'approche VAPIANO repose sur un ensemble de valeurs qui constituent l'ADN de l'entreprise :

- **Des produits frais et de qualité**

À base de produits frais scrupuleusement sélectionnés et livrés quotidiennement par des producteurs de la région, les mets VAPIANO font la part belle à une cuisine d'inspiration méditerranéenne. Une cuisine généreuse et festive qui redonne au Goût ses lettres de noblesse. Antipasti, pasta, pizze cuites au four à pierre, salsa, insalate ou dolci faits maison, tout est préparé à la minute avec savoir-faire. L'enseigne est également la seule à proposer des pâtes complètes, particulièrement appréciées des sportifs. La carte évolue au rythme des saisons: tous les trois mois de nouvelles créations sont proposées.

- **Transparence – personnalisation**

Les pâtes maison sont fabriquées sur place dans la Pasta Manifattura, à la vue de tous grâce aux grandes baies vitrées. Assistant en direct à la réalisation de sa commande, le client peut choisir de personnaliser sa recette comme bon lui semble. Un potager de fines herbes fraîches en libre service lui permet enfin d'agrémenter son plat à sa convenance.

A Genève, la Pasta Manifattura est visible depuis la rue Vallin.

- **Flexibilité – rapidité**

Grâce à un système de carte à puce fournie à l'entrée, le rythme et les envies de chacun sont respectés. A tout moment, les clients peuvent se rendre dans l'un des trois espaces – comptoir des pâtes, station pizza, salade et dessert ou bar – et commander ce qui leur plaît. Sans faire appel à un serveur, l'addition se règle directement à la sortie du restaurant. Si un convive souhaite inviter l'un de ses amis, il lui suffit de récupérer sa carte. Ce système unique permet une grande réactivité dans la commande et garantit une totale liberté au client.

Nouveauté pour le VAPIANO Genève: un comptoir donnant sur la rue Vallin est réservé à la vente à l'emporter. Les clients pressés peuvent donc passer commande sans entrer dans le restaurant. Jouxant la Pasta Manifattura, une station pâte est exclusivement réservée au take-away.

- **Convivialité**

Spacieux et baigné de lumière, chaque restaurant propose un espace bar et un lounge ainsi que de grandes tables en chêne invitant les clients venus seuls à converser avec leur voisin. Tel est le symbole de l'olivier centenaire situé au cœur de chaque établissement. Distribués sur deux niveaux, les 700m<sup>2</sup> du VAPIANO Genève sont entièrement vitrés. Un bar central trône au centre du 1<sup>er</sup> étage. La terrasse, aménagée autour du restaurant devant la place de Saint-Gervais (entièrement rénovée), permet de profiter d'une situation et d'une vue exceptionnelles au cœur de Genève et à quelques pas du Rhône.

- **Un lieu pour tous**

Avec un service tout au long de la journée, de 8h30 à minuit et jusqu'à 1h le week-end, le restaurant s'adresse à une large clientèle : les actifs des quartiers alentours seront nombreux le matin, pour un café ou un latte macchiato, ainsi qu'à l'heure du déjeuner, alors qu'au cours de l'après-midi d'autres se laisseront tenter par les desserts maison. En fin d'après-midi et en début de soirée, les clients pourront s'offrir un moment de détente dans l'espace lounge, avant ou après une séance de cinéma ou un spectacle. Quant au week-end, il sera naturellement prisé par les familles. L'emplacement à proximité de la gare et des transports publics permettra également d'accueillir les nombreux voyageurs et pendulaires qui pourront déguster les spécialités VAPIANO sur place ou, pour les plus pressés, à l'emporter.

## UNE ENTREPRISE CITOYENNE SOUCIEUSE DE SON ANCRAGE LOCAL

VAPIANO voue un grand respect à la région et à la culture dans laquelle elle choisit de s'implanter.

- **Des produits suisses de qualité**

Afin de garantir une qualité et une fraîcheur maximale des fruits et légumes qui composent ses plats, elle a choisi de s'associer à une entreprise suisse qui livrera ses produits quotidiennement. Cette dernière a su répondre aux standards de qualité élevés attendus par VAPIANO. La farine utilisée dans la fabrication des pâtes fraîches provient quant à elle de l'entreprise familiale Meyerhans Mühlen, basée depuis 1784 à Weinfelden dans le canton de Thurgovie, et les œufs de la ferme avicole La Prairie à Cournillens (FR). Enfin, c'est la société Erwin Aeby (basée à Tentlingen, dans le canton de Fribourg), réputée pour l'excellence de ses produits de boulangerie et faisant uniquement appel à des artisans suisses, qui assurera la livraison quotidienne du pain. Pour étoffer sa vithèque, VAPIANO a décidé de valoriser le patrimoine romand, genevois en particulier. *L'humaniste Gamaret-Syrah de Genève AOC 2012* fait ainsi partie des vins proposés à la carte. Tous les mois, un vin issu des vignobles de la région sera mis à l'honneur. Pour cette ouverture, c'est *Le Bienfaiteur Chasselas de Genève AOC* de la Cave de Genève qui réjouira les papilles des amateurs.

- **Un partenariat actif avec l'Office régional de placement**

Dans la continuité des démarches entreprises pour l'installation des enseignes lausannoises et fribourgeoises, une collaboration a été engagée avec l'Office régionale de placement du canton de Genève. L'établissement VAPIANO Genève permettra ainsi à une vingtaine de collaborateurs issus de l'ORP de «remettre le pied à l'étrier». Ces derniers pourront bénéficier du programme de formation interne et, à l'issue de leur période d'essai, se voir offrir un contrat fixe. Cette fructueuse collaboration avec l'ORP devrait déboucher dans les mois qui viennent à la mise en place de nouveaux partenariats entre VAPIANO et des entreprises de la région.

- **Un soutien actif au Chênois Genève Handball club**

Très attachée aux valeurs du sport, l'enseigne VAPIANO a souhaité créer des liens avec le Chênois Genève Handball club. Avec une équipe qui évolue en Ligue Nationale depuis 2010, le club compte aujourd'hui plus 210 membres actifs réunis dans 11 équipes juniors et 3 équipes seniors. Dominant le handball en Suisse romande depuis de nombreuses années, le Chênois est le seul club romand à avoir évolué 2 saisons en LNA et 3 en LNB. VAPIANO participera activement à la vie du club avec plusieurs actions de soutien, notamment des soirées spéciales organisées lors des matchs avec menus spécifiques et séances de dédicaces.





## DESIGN ET AMBIANCE

### • Matteo Thun

Pour la mise en espace et pour la décoration de ses restaurants, VAPIANO a fait appel à une figure incontournable du design international. C'est l'architecte et designer italien Matteo Thun qui signe depuis l'origine les espaces de tous les restaurants. Lignes pures et élégantes, mêlant des matériaux nobles – bois de chêne et marbre – aux couleurs chaudes, l'environnement qu'il a imaginé est une invitation au plaisir des yeux et de la table made in Italy.

Cofondateur avec Ettore Sottsass du mythique Groupe Memphis en 1981, mouvement qui a insufflé une vitalité sans précédent dans le design international, Matteo Thun s'en éloigne en 1984 pour fonder son propre studio à Milan. Il entretient depuis les années 1990 un lien étroit avec la Suisse où il a été Directeur artistique de la marque horlogère biennoise Swatch (1990–1993). Célébré partout dans le monde, il a remporté à trois reprises le ADI Compasso d'Oro et a été récompensé – parmi bien d'autres distinctions – par le prix Hotel of the Year en 2001 pour sa réalisation du Side Hotel à Hambourg. En Suisse, l'Unité stratégique qu'il a réalisée pour Hugo Boss en 2007 a reçu le Prix Acier Construction.

### • Dominik Monheim

Artiste d'origine allemande, Dominik Monheim réalise dans chaque établissement une frise sur mesure qui surplombe les cuisines. Son travail, réalisé à la craie et au fusain sur de grands tableaux en bois, met en scène une série de dessins qui évoquent, non sans humour, les valeurs de l'entreprise et les traits caractéristiques de la ville, de la région et du pays dans lequel elle a choisi de s'installer. Cette œuvre originale vient une nouvelle fois souligner l'attachement de l'enseigne au patrimoine et à la culture locales.





# ACTIVITÉS ET DÉVELOPPEMENTS

## VAPIANO DANS LE MONDE

Connaissant depuis 2006 un développement international sans précédent, VAPIANO compte aujourd'hui 140 établissements sur les cinq continents. L'entreprise est actuellement présente dans 27 pays.

À ce jour, l'entreprise emploie 10'100 Vapianisti à travers le monde et a réalisé un chiffre d'affaires de 287 millions d'euros en 2012.

## VAPIANO EN SUISSE

VAPIANO ouvre son premier établissement à Zürich en 2007. Ce dernier connaît un succès rapide. Un deuxième restaurant est inauguré, toujours à Zürich, en 2010 puis un troisième à Bâle la même année.

L'implantation en Suisse romande s'inscrit dans une logique naturelle de développement. Après Lausanne, capitale olympique idéalement située au cœur de la Suisse romande, VAPIANO a jeté son dévolu sur Fribourg, carrefour linguistique et culturel situé au centre du pays. Genève, ville internationale et poumon économique de l'arc lémanique, s'inscrit dans la même dynamique. Dès aujourd'hui, ce sont les gastronomes du bout du lac Léman qui pourront découvrir le concept VAPIANO.

Acteur économique de premier plan, VAPIANO a créé 250 emplois (dont 150 postes fixes) depuis son arrivée en Suisse. À terme, ce sont plus de 300 places de travail qui devraient être créées en Suisse romande, destinées en particulier aux jeunes.

## PRIX ET DISTINCTIONS

Non-content de rencontrer un immense succès dans le monde entier, le concept VAPIANO a également reçu de nombreuses distinctions:

- **2006** : Foodservice Award
- **2006** : Nominé et finaliste du «Entrepreneur 2006/07» (Allemagne)
- **2007** : ECE-Retailer-Award «Most innovative concept»
- **2008** : Top-10-Employer 2007
- **2008** : Nations Restaurant News «Hot Concept Award 2008» (Etats-Unis)
- **2011** : e-Star Online Excellence Award 2011 (Allemagne)
- **2012** : TopJob 2012
- **2012** : Deutscher Preis für Onlinekommunikation

# DATES ET CHIFFRES CLÉS

Société	VAPIANO
Dates clés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2002 : Premier restaurant – Vapiano Hohe Bleichen, Hambourg, Allemagne</li> <li>• 2004 : Ouverture du premier restaurant franchisé à Düsseldorf, Allemagne</li> <li>• 2006 : Premier restaurant à Istanbul, Turquie – prémices du développement international</li> <li>• 2008 : Premier restaurant en Arabie Saoudite (Riyad)</li> <li>• 2009 : Premier restaurant en Australie – Vapiano est désormais présent sur les quatre continents</li> <li>• 2011 : Premiers restaurants au Mexique, en Corée du Sud et en Chine, ouverture du 100ème restaurant dans le monde</li> </ul>
En Suisse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2007 : Ouverture du premier restaurant à Zürich</li> <li>• 2010 : Deuxième établissement zurichois</li> <li>• 2010 : Ouverture à Bâle</li> <li>• 2012 : Ouverture du premier restaurant en Suisse romande, à Lausanne</li> <li>• 2013 : Ouverture à Fribourg en juin</li> <li>• 2014 : Ouverture à Genève</li> </ul>
Nombre de restaurants dans le monde	<b>140 établissements dans 27 pays et sur les cinq continents.</b>
Nombre de collaborateurs dans le monde d'ici fin 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10'100 Vapianisti</li> </ul>
Nombre de collaborateurs en Suisse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plus de 150 Vapianisti dont 30 à Fribourg, 58 à Lausanne et 75 à Genève.</li> <li>• À terme, plus de 300 postes fixes seront créés en Suisse romande.</li> </ul>
Chiffre d'affaires global en 2012	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 287.1 millions d'euros</li> </ul>
VAPIANO Genève : quelques chiffres	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plus de 700m<sup>2</sup> distribués sur deux niveaux</li> <li>• 200 places assises à l'intérieur</li> <li>• Une terrasse de 96 places située sur la place de Saint-Gervais</li> <li>• 5 stations de pâtes, dont 1 dévolue au take-away</li> <li>• Temps moyen de service d'un plat de pâtes : 2 min</li> <li>• Temps moyen de service d'une pizza : 4 min</li> <li>• Panier moyen d'un repas : CHF 20.-</li> <li>• Plat à partir de CHF 15.-</li> <li>• Emplacement : Place Saint-Gervais 3, 1201 Genève</li> <li>• Ouvert 7j/7 de 8h30 à minuit et jusqu'à 1h le week-end</li> </ul>
VAPIANO Lausanne en quelques chiffres	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plus de 300'000 clients accueillis depuis l'ouverture en décembre 2012</li> <li>• Plus de 32 tonnes de pâtes fabriquées sur place</li> <li>• Plusieurs dizaines d'événements organisés (Ladies Night, Afterworks, soirées Jazz-Swing, rendez-vous enfants, etc.)</li> </ul>
VAPIANO Fribourg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plus de 100'000 clients accueillis depuis l'ouverture en juin 2013</li> <li>• Plus de 25'000 pizze servies</li> </ul>

## APERÇU DE LA CARTE

### ANTIPASTI

BRUSCHETTA pain grillé, tomates, ail, huile d'olive	6.00
CARPACCIO fines tranches de filet de bœuf, parmesan, sauce Cipriani, champignons, roquette	20.50

### INSALATE

INSALATA DI RUCOLA CON PARMIGIANO roquette, parmesan	12.50
INSALATA MISTA, GRANDE assortiment de légumes variés, parmesan	16.50

### PASTA

PESTO ROSSO tomates confites, pesto de tomate, ricotta, pignons de pin	17.50
CARBONARA sauce à la crème, oignons, œuf, lardons, persil	19.50
TACCHINO PICCANTE volaille, sauce orange chili, blettes, poivrons	21.50
GRANCHI DI FIUME queues d'écrevisses, sauce homard, légumes frais	22.50

### PIZZA

MARGHERITA sauce tomate, mozzarella	17.50
CALZONE jambon, saucisse italienne piquante, champignons, sauce tomate, mozzarella	19.50
DELL'ALPE gorgonzola, parmesan, tranches de fromage fumé, tomates séchées, figues, roquette, mozzarella	21.50
VITELLO TONNATO viande de veau tendre, crème au thon, câpres, sauce tomate, mozzarella	22.50

### DOLCI

TIRAMISÙ DELLA CASA	7.50
PASTICCERIA pâtisseries à l'italienne	2.00

### VINS & APERITIFS

BOLLICIONA PROSECCO SPUMANTE	0,75l	52.50	0,1l	7.50
PINOT GRIGIO, DOC COLLIO, 2010/2011	0,75l	38.00	0,1l	5.50
HUMANISTE, GAMARET-SYRAH DE GENÈVE, AOC, 2012	0,75l	48.00	0,1l	6.50
PETITE ARVINE, AOC VALAIS, 2013	0,75l	48.00	0,1l	7.00
LE BIENFAITEUR, CHASSELAS DE GENÈVE, AOC, VIN DU MOIS			0,1l	5.00
PRIMITIVO DI MANDURIA SILENTIUM, DOC, 2012	0,75l	48.00	0,1l	7.00
LIMONCELLO			2 cl	6.00
VODKA LEMON			4 cl	11.50



# VAPIANO GENÈVE EN IMAGES



# CONTACTS

## **Service de presse**

trivial mass production  
Olivier Gallandat & Valentine Devanthery  
T +41 21 323 04 10  
[presse@trivialmass.com](mailto:presse@trivialmass.com)

## **Vapiano Genève**

Place Saint-Gervais 3  
CH - 1201 Genève  
T +41 (0)22 301 32 32

## **Réseaux sociaux**

[www.facebook.com/Vapiano](http://www.facebook.com/Vapiano)  
[www.facebook.com/VapianoGeneve](http://www.facebook.com/VapianoGeneve)  
[www.twitter.com/Vapiano](http://www.twitter.com/Vapiano)  
<http://pinterest.com/Vapiano>