



LA RECONVERSION D'UN FINANCIER POUR AMOUR DE LA GLACE

Après l'université
d'Economie et une carrière
en Finance à Londres,
l'italien Emanuele Zanchi
(« Manu ») débarque à
Genève en 2008

Amoureux de la glace
depuis toujours, Manu
a la nostalgie de la vraie
glace artisanale
italienne, le goût de
son enfance.

Après une année
d'étude à côté des
meilleurs maîtres
glaciers Italiens, Manu
ouvre sa première
boutique à Carouge en
2011



Manu parte à la recherche de l'équilibre parfait pour chaque parfum et les résultats ne tardent pas à arriver...



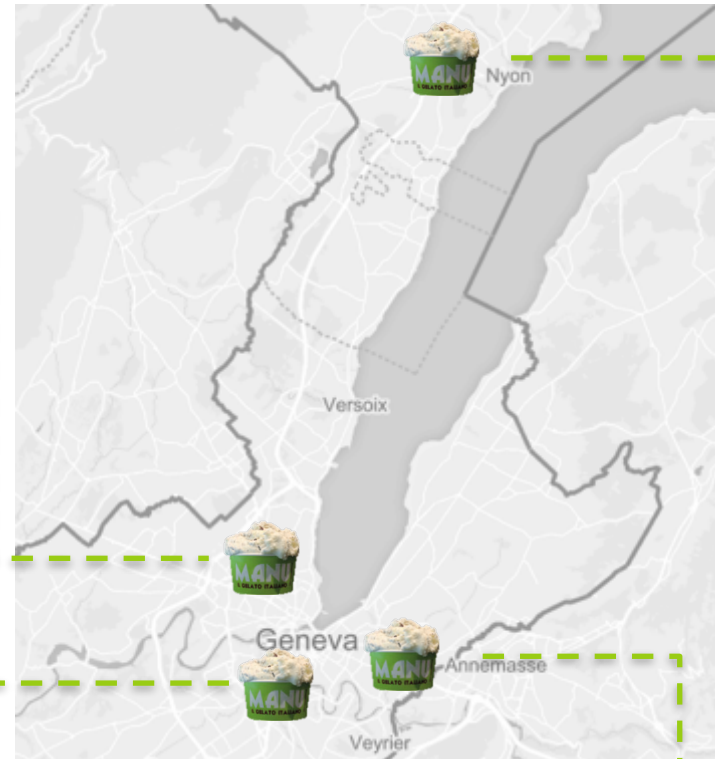
La créativité Italienne avec la rigueur et la précision suisse



« Avec la glace artisanale, mon approche est quasi algorithmique »



**Le succès est immédiat!
Les clients l'adorent et les boutiques s'enchainent...**



**La sublimation des saveurs
avec une glace noble, saine
et légère**



**Un équilibre parfait pour
chaque parfum entre
protéines, graisse et
sucres**

**Respect des temps de
maturation des mélanges
selon la tradition
italienne**

**Des recettes
minutieusement étudiées
et affinées**

**Une texture souple et
crémeuse**

**Nos sorbets sont faits avec
50% de fruits frais et ne
contiennent aucune
matière grasse**

Nous ne choisissons
que des fruits de la plus
grande qualité, comme
l'orange rouge sicilienne
ou le citron Ovale de
Sorrento, lors de l'étape
ultime du mûrissement.

Les colorants, les
pâtes concentrées
de fruits et les
arômes sont
totalement bannis!





**Une sélection scrupuleuse
des meilleurs ingrédients
existants**

**Du lait et de la crème de
la région,
des pistaches siciliennes
de Bronte, de la vanille
en baies de Tahiti..**

**...de la noisette
Tonda Gentile du
Piémont,
les meilleures
sélections de
chocolat, café, thé
et des épices de
toute sorte.**





Un processus de production calibré comme une montre suisse

L'optimisation de l'espace,
une planification attentive
du personnel et des
horaires d'ouverture des
boutiques



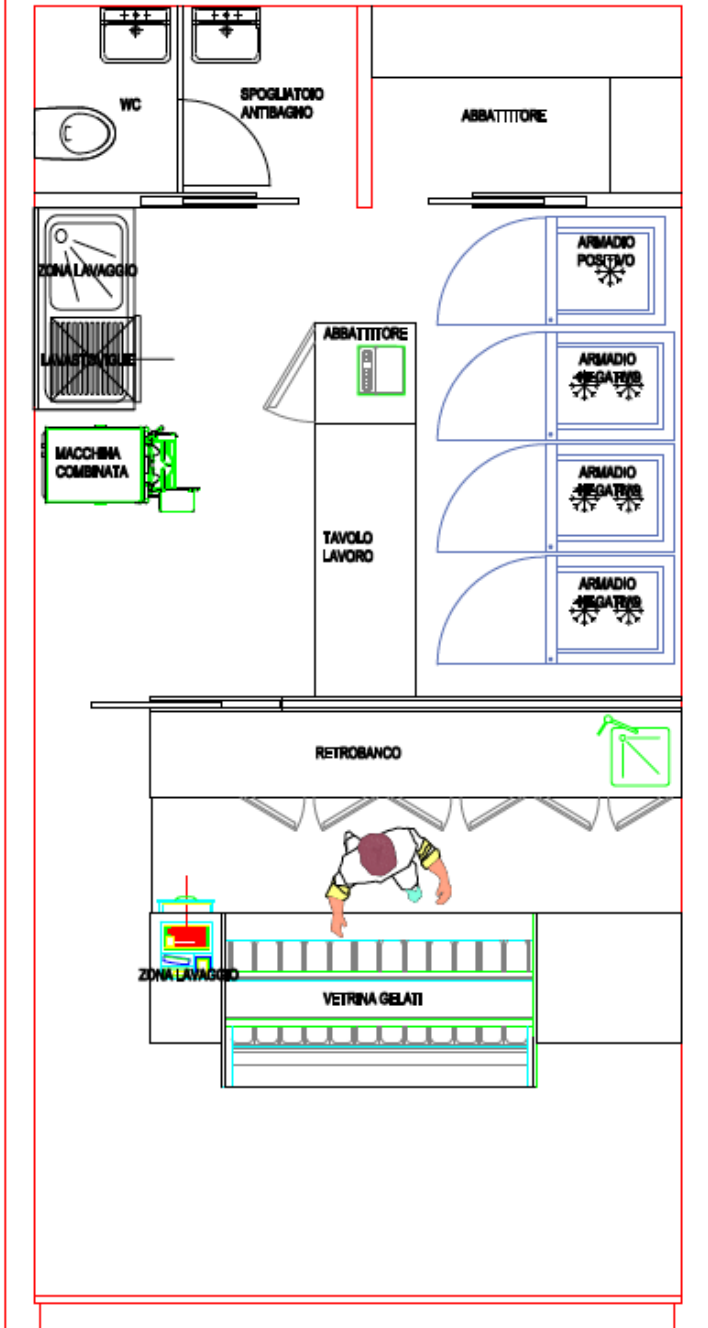
	CHOCOLAT	COCCO	MONTE CARLO	FRAGOLE
2	X			
3	X			
4		X		
			X	
				X

Format du magasin

- Min 35-40 m²
- Salle 15 m²
- Laboratoire 20-25 m²
- Vitrine bien visible de la rue principale

Des emplacements sans compromis

- Zone résidentielles ou touristique
- Min 12'000-14'000 personnes
- Rue centrale ou rue piétonne de grand passage



Les avantages de la franchise MANU GELATO

- Formation complète sur la production et le service
- Des manuels opérationnels détaillés
- Accompagnement à 360° de la planification, le choix de l'emplacement, à la construction du magasin
- Un modèle économique éprouvé sur un marché complexe tel que la Suisse
- Aide à la sélection de l'équipement
- Economies d'échelle sur l'achat de l'équipement et des ingrédients
- R&D sur les nouveaux parfums
- Support marketing

- Redevance: 4.5% du CA (HT)
- Contribution marketing: 2%
- Droit d'entrée : CHF 20'000




CE QU'ON DIT DE NOUS...

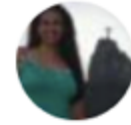
 **Philippe Demonix** reviewed MANU Il gelato Italiano — 5★
October 6, 2016 · 🌐

C'est les meilleures glaces du monde!!! Nous on est super fan! On a déjà rempli 3 cartes de fidélité!



 Comment

 Share



Globe-trottere...
Geneva,
Switzerland

 39  8



Reviewed August 23, 2017

Delicious!

I've been hearing a lot about Manu, so I decided to finally check it out to find out what the fuss is all about. I admit that I went with some prejudice, because, after having lived in the USA for almost 10 years and tasted... [More](#)

 Thank Globe-trotteress-NY



Nisran
Geneva,
Switzerland

 3  1



Reviewed July 22, 2017

Perfection

One of the best ice cream I've tried. Simply perfect. Have to wait a bit if you go during a busy time but it is well worth the wait. I will be back for sure. Keep it up!

 Thank Nisran



MarcyD1112

 4



Reviewed July 18, 2017

Excellent ice cream

The best ice cream I've tried in Geneva. On hot evenings the wait can be long, but it's worth it. Speculous rule!

 Thank MarcyD1112




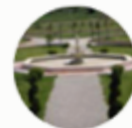
Nir Ofek reviewed MANU Il gelato Italiano — 5★
April 7, 2016 · 🌐

Best ice cream in Geneva, no doubt. Especially the Oreo flavour.



 Comment

 Share



poiful
イタリア

 10  10



Reviewed July 23, 2017  via mobile

Finally real Italian gelato!

We are from Italy and now live in Geneva. We were looking for good gelato italiano, because those we had tasted so far were not good at all... But we were so satisfied with gelato of MANU II today for quality and quantity!!! Thank you... [More](#)





GRAZIE!