



1. Édito d'Alfredo Piccirillo

Chef exécutif du Clan des Mamma

« Originaire de Naples, j'ai hérité du savoir-faire et des traditions napolitaines de mon père et de mon grand-père, tous deux restaurateurs. Cela fait 50 ans que je cuisine et que je m'efforce à démontrer que la gastronomie est faite d'émotions et d'amour qu'il faut transmettre dans les assiettes. En 2018, mon parcours de vie et mon travail ont été couronnés ; j'ai été champion de Paris pour la meilleure pizza, honoré par le Guide Michelin grâce à mon engagement envers la cuisine de qualité. Un prix qui m'a valu la reconnaissance d'établissements prestigieux, tels que le Ritz. Chez Le Clan des Mamma, je m'occupe du recrutement, je forme les équipes, je coordonne les cuisines et j'élabore la carte.



Cette carte est à l'image du Clan, authentique et gourmande. Notre pizza signature, la Valentina, est garnie de Coppa et de Stracciatella, la Parmigiana di melanzane est un plat iconique de la cuisine italienne, et les Gnocchi alla sorrentina ou encore les Penne della mamma sont des plats gourmands très appréciés. Mais surtout, toutes nos équipes s'efforcent à faire perdurer cette identité, celle d'une cuisine faite maison à partir d'ingrédients italiens de qualité supérieure. En binôme avec le responsable des achats, Alexandre, j'ai à cœur de sélectionner les meilleurs produits directement en Italie. Chaque jour est un défi ; tous les matins on repart de zéro, il faut pétrir la pâte à pizza et le pain, s'acharner pour produire de la qualité, le tout toujours dans le respect des traditions familiales. »



2. Le groupe La Bonbonnière

La Bonbonnière est née de la passion de trois amis, Julien, Laurent et Alban, pour la cuisine, les découvertes et le challenge. Le groupe compte désormais deux enseignes de restauration : Le Clan des Mamma pour se détendre et manger des plats authentiquement italiens, et Les Fils à Maman avec des plats « comme chez maman ».

Mais le groupe compte également des restaurants de plage avec Odette à la mer, un bar-restaurant familial sur la plage de La Baule avec ses spécialités de poissons, ainsi que la brasserie institutionnelle Le France sur la plage de Saint-Marc sur Mer, restaurant traditionnel français.

Constituées de bons vivants épicuriens, passionnés et dynamiques, les équipes de La Bonbonnière n'ont qu'un seul objectif : faire voyager ses clients, que ce soit en région napolitaine ou en les replongeant dans leurs souvenirs d'enfance.

Le groupe La Bonbonnière est composé d'une équipe à taille humaine qui est consciente de l'impact de ses activités sur l'environnement et sur les Hommes, le groupe veille donc à agir de façon responsable et durable. Management de proximité, esprit entrepreneurial et respect de l'égalité des chances de chacun ; l'Homme est au cœur des préoccupations du groupe. Les restaurants sont régis par des procédures rigoureuses et exigeantes afin de proposer aux clients une carte entièrement maison et une véritable sécurité alimentaire. Conscient de sa responsabilité envers ses clients, La Bonbonnière collabore aussi avec Cultive, un réseau unique et innovant de fermes agro-écologiques inspiré du bio-intensif. L'objectif de ce campus est de promouvoir une agriculture biologique et régénérative tout en proposant un cursus de formation d'excellence et diplômant, ainsi qu'une ferme pilote avant-gardiste.



3. Identité authentique

La Mamma mise à l'honneur

Tout commence avec cette volonté forte qui anime Julien, Alban et Laurent ; celle de rendre hommage à la famille et aux femmes fortes qui les entourent. C'est en 2017 que les trois amis se décident à fonder Le Clan des Mamma (Il Clan delle Mamme pour les vrais) en ouvrant une première adresse dédiée à leurs Mamme à Nantes.



Et il n'a jamais été question que ce soit simplement une enseigne de restaurants italiens. Leur volonté est la suivante : faire que les 16 adresses du Clan soient des lieux de rencontre et de partage authentiques et chaleureux où la Mamma, modèle et figure emblématique du foyer, est mise à l'honneur.

Au Clan des Mamma, la cuisine est digne della Mamma italienne ; on y boit des cocktails, on y mange des antipasti, des pizzas napolitaines, des pasta gourmandes et des desserts à n'en plus finir. La pâte à pizza est sacrée, elle est pétrie avec amour et maturée au moins 48 heures pour en faire sortir les meilleures saveurs.



LES CHIFFRES CLÉS

2008

Création du groupe de restauration La Bonbonnière

2009

Début de l'aventure Les Fils à Maman à Paris

2017

Ouverture du premier restaurant Le Clan des Mamma à Nantes

16

Adresses du Clan des Mamma en France

100

Salariés au Clan des Mamma

650 000

CA HT annuel moyen par établissement

La squadra, essence du Clan

Les établissements du Clan sont composés d'équipes dynamiques, jeunes et unies par la même passion. Animé par l'esprit entrepreneurial et par le management de proximité, Le Clan des Mamma pousse chacun de ses membres à s'accomplir. Et cela se ressent, l'accueil dans chaque restaurant est toujours très chaleureux et une ambiance conviviale y règne.

Cette passion pour la restauration est le moteur du Clan des Mamma dans l'atteinte des objectifs communs et pousse les équipes à travailler de façon solidaire. Les compétences de tous les collaborateurs sont complémentaires et chacun participe ainsi au succès de l'entreprise.



Une décoration unique

À l'heure où l'identité d'un restaurant est avant tout liée à sa décoration et son ambiance, Le Clan cultive son caractère unique à travers la décoration de ses restaurants, mais pas que... De la décoration aux recettes en passant par l'ambiance sonore, tout y est pour assurer aux clients un dépaysement complet. Une décoration qui mélange mobilier chiné et éléments dans l'air du temps ; marbre, grands miroirs, murs de bouteilles, moquette graphique...



Autant d'éléments hétéroclites pour une ambiance qui invite à la détente et à la décontraction.

La vaisselle haute en couleur du Clan des Mamma est entièrement personnalisée, peinte à la main directement en Italie. Elle est fabriquée par la Maison Gala en majolique ; toutes les pièces sont conçues de façon artisanale et reflète toute l'authenticité de la cuisine italienne du Clan.

4. Les adresses qui sentent bon l'Italie

16 restaurants en France

Le Clan des Mamma compte 16 adresses disséminées aux quatre coins de la France : Paris, Lyon, Nantes, Toulouse, La Rochelle, Aix-en-Provence, Dijon, La Baule, Pornichet, Caen, Nancy et Le Mans. Chacun des établissements porte le nom d'une mamma italienne et a son propre univers.

On y trouve du bois, des carreaux de ciment, du rotin et même des plantes... La décoration est soignée mais sans chichi. Le Clan des Mamma cultive l'art de dépareiller les chaises et la vaisselle, un peu comme à la maison.

Toutes les adresses ont une chose en commun : la carte authentique et iconique élaborée par le chef Alfredo Piccirillo, exécutée avec le savoir-faire et tout l'amour des cuistots italiens.



Les actualités

Loin de s'ennuyer au Clan, les mois sont rythmés par des événements et des actualités autour de l'identité italienne du Clan. Et comme chaque année, le mois de juin marque la Fête du Spritz chez Le Clan des Mamma ! C'est l'occasion de partager un Spritz à prix réduit pour l'aperitivo et de profiter de nombreuses animations. À l'occasion de la Fête du Spritz, Le Clan des Mamma est en partenariat avec de prestigieuses marques de spiritueux.

Chez Giorgia, à Nantes, les animations reprendront dès septembre avec le Spritz Club tous les vendredis soir et les enfants rois tous les dimanches midi !

