LIVIO

STORIA DI FAMIGLIA DAL 1964

UNE ADRESSE ICONIQUE À NEUILLY

depuis 1964

DERRIÈRE L'ADRESSE ICONIQUE, UNE SAGA FAMILIALE À L'ITALIENNE

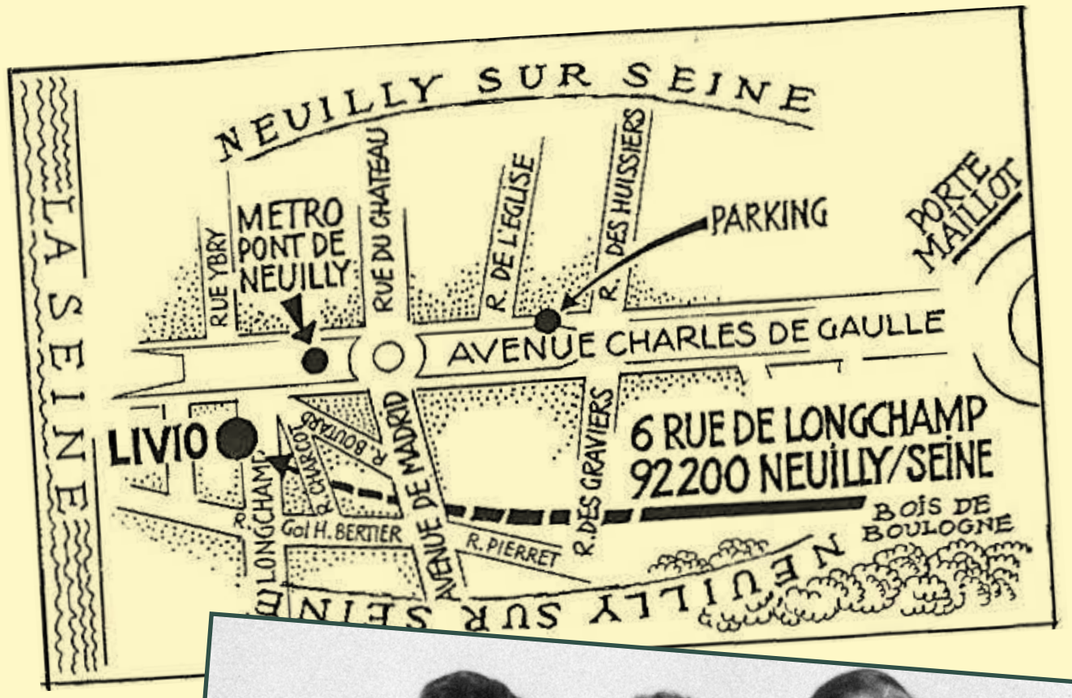
Adresse culte de Neuilly-sur-Seine depuis 3 générations, Livio fait partie de ces lieux rares qui ont une âme, un restaurant qui a traversé les époques, les modes, les épreuves. Après Livio, le fondateur venu de Toscane, après Alfio et Vittorio ses fils, Charles son petit-fils, poursuit la saga avec maestria et l'exigence culinaire du seul chef de la dynastie. Avec lui, l'institution mythique de l'ouest parisien a gagné en qualité sans rien perdre de sa joyeuse atmosphère.

Livio a la force de ces lieux attachants et rassurants qui savent créer des liens.

NAISSANCE D'UNE LÉGENDE

Comme dans les grandes sagas romanesques, Livio c'est une histoire de famille et une galerie de personnages hauts en couleurs. De Livio à Charles, 3 générations se sont succédé rue de Longchamp de 1964 à aujourd'hui, de père en fils. Mais les femmes ont toujours été là pour assurer le succès d'abord en coulisses — question d'époque — et aujourd'hui sur le devant de la scène comme en cuisine.

Au-delà du succès jamais démenti depuis 1964, Livio c'est d'abord l'histoire d'une transmission réussie. La famille s'est agrandie en maintenant la flamme et en fédérant autour de ses valeurs des fidèles : employés, partenaires, amis, habitués…



Il était une fois… Livio

Aux origines de Livio, il y a le fondateur, Livio Innocenti. Dans les années 30, il quitte sa Toscane natale et l'Italie fasciste pour la France, puis Londres. D'abord maître d'hôtel, Livio devient directeur de plusieurs clubs à Paris, fréquentés par les célébrités du cinéma, comme le Monseigneur et Le Shéhérazade. En 1964, il reprend avec sa femme un petit traiteur de Neuilly, installé dans un ancien garage et ouvre son restaurant de cuisine italienne. Quelques tables autour du bar actuel, une mini-terrasse à toit ouvrant à l'arrière, Livio commence modestement mais très vite son carnet d'adresses attire rue de Longchamp les célébrités de l'époque : Pierre Fresnay, Michèle Morgan, Yvonne Printemps, Edwige Feuillère, puis Brigitte Bardot en 1967…

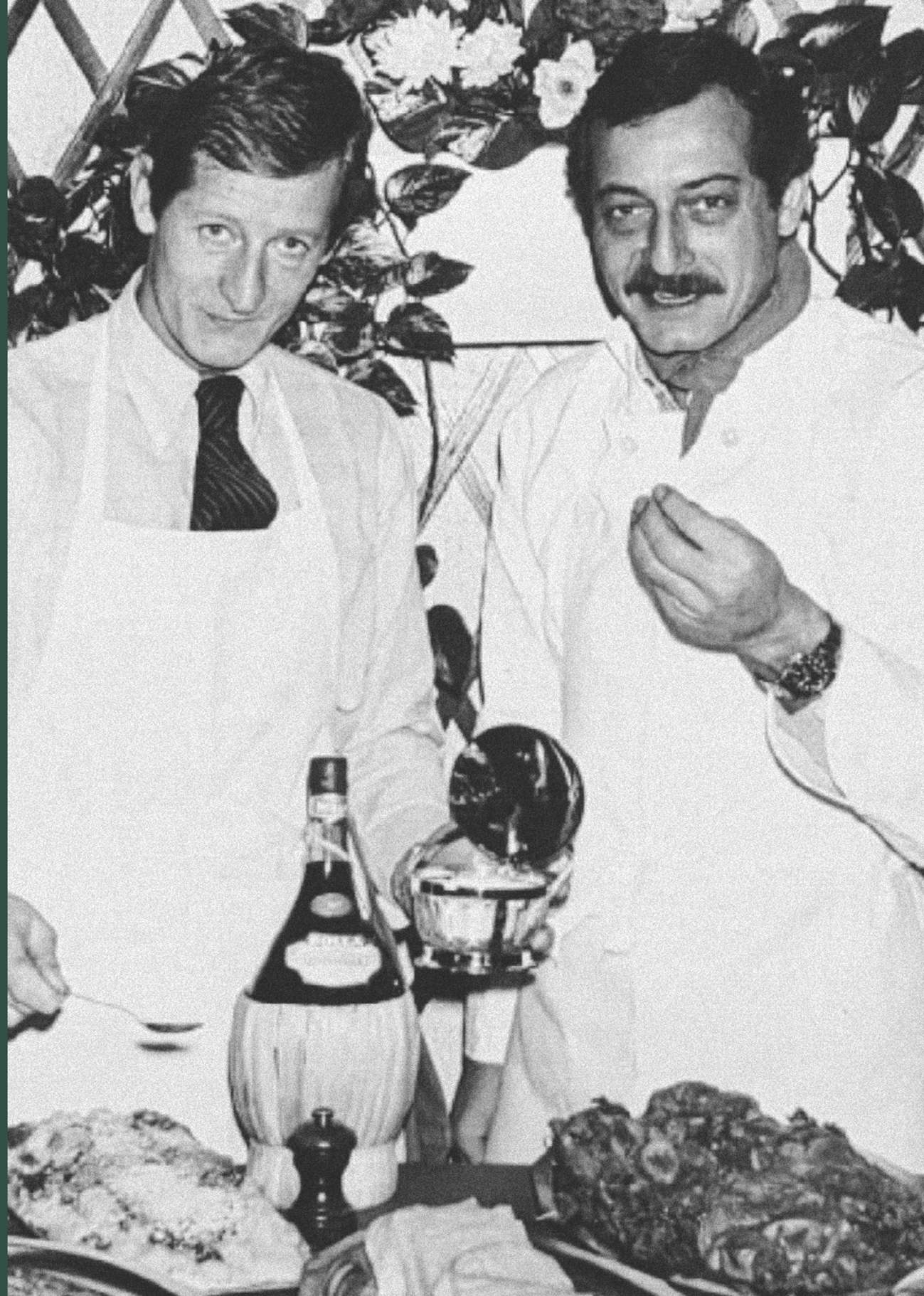
Tous adorent ce lieu sans façon où l'on sert déjà des pizzettas cuites au moule à gâteau, invention de Madame. Le mouvement est lancé.

1970-1974

Les débuts d'une success story

Pas de livre d'or chez Livio, dommage ! Mais la trattoria n'a jamais été un lieu élitiste et le grand-père Livio tenait à respecter l'intimité de ses prestigieux clients comme il le répétait toujours : *« Il faut laisser les gens tranquilles, ne pas les déranger ».* Mais les photos aux murs racontent en images comment Livio est devenu l'adresse emblématique du quartier, le repaire discret des stars qui viennent ici en voisins, souvent en amis. Dès 1971, les deux fils de Livio, Alfio et Vittorio, poursuivent le développement du restaurant, et obéiront à l'injonction paternelle pendant 45 ans : *« Surtout, ne vous éloignez pas et faites attention à cette affaire ».*

Poussés par le succès, ils rachètent les locaux voisins dès que l'occasion se présente. Livio s'agrandit, gagne de la place, pousse les murs, investit les cours, les appartements du dessus pour le personnel… Le téléphone sonne non stop, la Tante Marcelle prend les réservations, la machine est lancée et dans sa cage le perroquet gris du Gabon, mascotte de la maison, n'en perd pas une miette.



Années 80-90, les années folles

En 1981, c'est l'ouverture de L'Épicerie Livio, juste à côté du restaurant, en lieu et place de Livio Più aujourd'hui. Dans cette épicerie fine, Ute, la femme de Vittorio, réunit la crème de la crème des produits italiens et des plats traiteur de haut vol. Cette ambassade d'Italie à Paris fera les délices des gourmets du quartier jusqu'en 2006.

Chez Livio, le défilé continue, sans tapis rouge mais avec les deux frères en veston blanc et cravate. L'esprit chaleureux et familial plaît à Johnny Hallyday, Alain Delon, Catherine Deneuve, Steven Spielberg, Martin Sheen, Noah et Mc Enroe, Jean Rochefort, Bernard Blier, Jean-Pierre Marielle et tant d'autres. Les personnalités politiques de tout bord et les joueurs du PSG se retrouvent aussi autour des nappes rayées vert, rouge et blanc, les mêmes qu'aujourd'hui.

Nouveau siècle, nouvelle génération, nouveaux défis

Chez Livio où se côtoient célébrités et anonymes dans une ambiance joyeusement informelle, rien ne change ou presque, mais il faut suivre le rythme des travaux et des agrandissements. Comment relever le défi de la qualité malgré le volume ? La solution viendra de la nouvelle génération, Pierre et Charles, les fils d'Alfio, avec leur ami Stéphane Albertini, un trio inséparable formé à l'École Hôtelière de Lausanne, puis aux Etats-Unis et en Italie. Au début des années 2000, ils apportent leur fraîcheur et leur regard de pros, pilotent la rénovation de la cuisine, créent un vrai labo et revoient entièrement les méthodes, avec Charles en cuisine, Pierre à la gestion, Stéphane en salle. Moins de plats à la carte, plus de rigueur, de constance, des ardoises du jour, un sourcing d'excellence… La qualité de la cuisine change de niveau de jeu.

En 2012, Vittorio et Alfio passent la main, l'avenir de Livio semble assuré. Mais en novembre 2015, le drame du Bataclan laisse Charles seul. La grande famille Livio fait front et se recrée autour de lui : Mélanie Dobin, la meilleure amie de sa femme prend en main la gestion avant de devenir directrice générale, Arthur de Boyer, son ami d'enfance l'épaule en salle avant de piloter le lancement de Livio Più en 2018. L'équipe assure, comme toujours, et Livio reste Livio.

1964-2024

Una storia d'amore

Nonno Livio et Nonna Maria, Alfio et Vittorio, Ute et Tante Marcelle, Katia la lingère qui gère la blanchisserie depuis 46 ans, Pierre et Charles, Stéphane, Arthur et Mélanie, mais aussi Joseph, Fernando, Demba, Silverio… En 2024, Livio fête ses 60 ans et fait vivre l'esprit de famille des origines dans une version contemporaine, avec un extraordinaire sens de l'amitié et de la fidélité.

LIVIO
60
ANS

L'ESPRIT LIVIO

Le sens de la famille, le goût des autres, l'envie de s'amuser en travaillant (dur), la volonté de réussir en toute modestie, l'obsession de faire plaisir et beaucoup d'amour : la recette de Livio est toute simple et n'a pas changé depuis 60 ans.

On vient chez Livio en voisins, en copains, en amoureux, pour les dimanches en famille, les midis entre amis, les soirs en tête-à-tête ou en bande, pour un déjeuner d'affaires ou pour offrir un menu kiki aux petits… En salle comme en cuisine ou chez Livio Più, ça palpite, ça discute, ça s'amuse, en un mot ça vit et c'est cette atmosphère vibrante qui fait l'esprit Livio. Un esprit de famille à l'italienne, qui a les idées larges et le cœur encore plus grand, avec une fidèle équipe. *« Certains sont entrés chez Livio à 16 ans en apprentissage et sont toujours là, ils aiment cette maison comme si c'était la leur »* raconte Charles.

Atmosphère, atmosphère

Le carrelage historique à damiers noir et blanc en a vu passer des célébrités… Mais que l'on soit ultra-connu ou totalement inconnu, aucune importance ! Rien ne compte plus que le plaisir de passer un bon moment ensemble en se régalant de cuisine italienne maison, dixit le motto de la maison « **LE GOÛT ET LA QUALITÉ POUR TOUS** ».

LES MEILLEURS SOUVENIRS D'ALFIO, VITTORIO & CHARLES

« En 1967, Peppino le serveur a carrément laissé tomber son plateau en découvrant Brigitte Bardot dans la salle. »

« En 45 ans, on a fermé 2 soirs. »

« Avec mon frère, c'était la bagarre pour battre des records en nombre de couverts. »

« Je me rappelle mon père Livio qui prend Coluche en salopette pour le plombier… Il sont devenus très copains après ça ! »

« La Tante Marcelle, 94 ans, qui note sur le cahier « M. Ioutou » pour la réservation de Bono avec U2. »

« Johnny qui chante a capella à 3 h du matin et le voisin qui appelle pour se plaindre de cette imitation complètement nulle… »

LIVIO, UN INCONTOURNABLE DE LA CUCINA ITALIANA

Depuis toujours chez Livio, la carte met à l'honneur les grands classiques italiens que tout le monde adore : l'iconique pizza Livio, la pasta maison, les scampi fritti, l'escalope milanaise, le tiramisu de compétition, de délicieuses glaces maison…

La gourmandise a toujours été là. Grâce à Charles, la qualité fait désormais la différence dans l'assiette avec un sourcing exigeant et beaucoup de talent en cuisine.

Le célèbre artisan Jean-Luc Poujouran a apporté son savoir-faire pour le pain et la pâte à pizza. Et tous les habitués de Livio parlent de la pizza, plat signature de Livio, avec émotion. Plus gourmande, plus légère, toujours cuite au moule, Charles a eu la bonne idée de l'agrandir !

Pour les fruits et légumes, Livio a été l'un des premiers clients de Terroirs d'Avenir en 2008 et ça veut dire beaucoup : agriculture paysanne, défense du goût, respect des saisons…

« Pour chaque produit, nous choisissons ce qu'il y a de mieux, le nombre de fournisseurs est passé de 25 à 110 ». explique Charles. Huile d'olive sicilienne de Cédric Casanova, viandes de terroir, jambon blanc « Prince de Paris » d'Yves Le Guel, Bufala Barlotti, charcuteries Franco Gulli, farine Manitoba Luna Nera et tomates San Marzano pour les pizzas, produits de la mer labellisés OSO® et MSC…

La carte des vins a suivi le même chemin et s'enrichit régulièrement de pépites méconnues des vignobles français, italiens ou d'ailleurs.

LIVIO VOIT GRAND !

10 COUVERTS LE 1ER JOUR EN 1964 ET 1 000 COUVERTS EN 1989, RECORD DE LA MAISON.

D'abord minuscule, le restaurant a dû s'adapter à la demande. Au fil des années, Livio multiplie les salles, déborde en terrasse et prend carrément ses aises dans la rue de Longchamp qui devient piétonne tous les étés. Ouvert 7 jours sur 7, Livio compte aujourd'hui 240 places, pour 600 couverts par jour en moyenne.

Un décor immuable

Le bar reste le cœur historique du restaurant, les boiseries, la galerie de portraits en photos noir et blanc et caricatures n'ont pas changé… Tandis que tout bouge de plus en plus vite dans le monde de la restauration, Livio continue de vibrer d'une émotion particulière et garde une place à part dans le cœur des Parisiens.

Livio Più, à emporter ou en livraison

Alter ego de Livio piloté par Arthur, Livio Più a été créé en 2018 pour inviter la cuisine de Livio à la maison. Le menu garde la même exigence de qualité, les classiques de la carte faits maison avec des spécialités en plus (più !) à retrouver à Neuilly et à Saint-Germain des-Prés.

LIVIO

6 rue de Longchamp 92200 Neuilly-sur-Seine

LIVIO PIÙ

104 rue du Cherche-Midi 75006 Paris
6 rue de Longchamp 92200 Neuilly-sur-Seine

www.chezlivio.com
www.liviopiu.com

CONTACT MÉDIAS

Marie Rizk

marie@agencemelchior.com

+33 (0)6 43 08 84 12 | +33 (0)1 45 51 22 40

www.agencemelchior.com