



# PIZZACHIC

Projet de groupe identité pizzeria  
Jennyfer BENSIGNOR, Cloé CHAILLY, Tom THOMAS

# Demande

La demande de Sushi Shop concerne le développement d'une chaîne de pizza sous le même modèle économique que celui des sushi. Pour lancer cette nouvelle franchise du nom de **Pizzachic**, le client souhaite concevoir une nouvelle identité graphique, tout en gardant un lien avec l'univers visuel de Sushi Shop (la marque mère).

Nous allons donc concevoir un logo, une boîte, une cartes des pizzas, un kakemono, une icône d'application et un visuel pour les réseaux sociaux.

L'identité visuelle de **Pizzachic** doit s'accorder avec l'image et la promesse de Sushi Shop. Elle doit refléter une certaine qualité des produits, une entreprise innovante et attractive. Elle doit pouvoir être associée à l'image de chefs-cuisiniers reconnues.

# Client

Leader en Europe sur la livraison de sushis à domicile, la chaîne Sushi Shop est créée il y a **17 ans** dans une optique **Premium**.

La vente à emporter représente **40%** de son chiffre d'affaires à égalité avec la livraison. Les **20%** restants sont réalisés dans ses **110** boutiques partout dans le monde.

Sushi Shop réalise un chiffre d'affaires de **202 millions d'euros** en 2017, dont plus de la moitié provient des commandes en ligne livrées aux clients.

## FORCES

La principale force de Sushi Shop est sa notoriété sur le marché européen. L'entreprise propose une large gamme de produits et évolue grâce aux innovations constantes. De plus, l'implantation des points de vente Sushi Shop est avancée, avec plus de 160 magasins dans douze pays.

## FAIBLESSES

L'image perçue des produits Sushi Shop, s'éloigne quelque peu du positionnement Premium suite aux expériences et avis de plusieurs clients. Spécialiste de la cuisine Japonaise, Sushi Shop n'est pas très crédible quant au développement d'une chaîne de pizzas.

## OPPORTUNITÉS

L'enseigne Sushi Shop peut s'appuyer sur sa notoriété pour développer de nouvelles gammes et des marques filles. Aucune chaîne de pizzeria haut-de-gamme n'est vraiment implantée pour l'instant. L'image de la pizza évolue : d'un produit «fast-food» à un «plat restaurant»

## MENACES

Sushi Shop doit faire face à la croissance des concurrents sur un marché en pleine expansion. L'entreprise travaille avec ses propres livreurs, ce qui augmente sa masse salariale. Les services de livraison directes (commandes par téléphone) se perdent, au profit des services de livraison spécialisés tels qu'Uber Eats, Deliveroo, Just Eat...

# Univers



## CIBLE PRINCIPALE

Les hommes et femmes entre 30 et 60 ans qui habitent dans les centres urbains (zones de livraison possibles) \*

---

Les clients de sushishop et de restaurants hauts de gamme.

---

Les connaisseurs, ferrus de cuisine italienne et pizzas de qualité.

---

Hommes et femmes pouvant se permettre de payer une pizza plus chère que la normale

---

Employés de bureau aimant des déjeuners qualitatifs et de confiance

## AUTRE CIBLE

Les journalistes, influenceurs, prescripteurs

# Persona



## ELISA 25 ANS

Fétarde / Sociable / Travailleuse



J'aime faire la fête et sortir entre amis.



J'aime la cuisine italienne de qualité.



Je n'aime pas les fast food.



Je travaille beaucoup donc j'aime me faire livrer.



J'aime manger en famille

# BENCHMARK Marketing

## PIZZACHIC

### Tarifs :

Entre 18€ et 22€ (Pizzas)

### Ticket moyen :

25€ (22€ le menu du midi -  
pizza + boisson)

### Nombres de points de ventes :

14 points de ventes dans  
Paris

### Références :

8 références de pizzas, mais  
la carte change souvent

### Vente additionnelle :

Entrées, desserts, vins, softs

**VAPIANO**<sup>®</sup>  
PASTA | PIZZA | BAR

## VAPIANO

### Tarifs :

Entre 10,90€ et 15,50€  
(Pizzas)

### Ticket moyen :

16€ + frais de livraison  
Deliveroo = 20€

### Nombres de points de ventes :

200 points de vente dans le  
monde

### Références :

40 références de pizzas  
permanentes

### Vente additionnelle :

Pâtes, entrées, desserts,  
bières, boissons, risottos,  
salades

**NAPOLI  
GANG**

## NAPOLI GANG by Big Mama

### Tarifs :

Entre 10€ et 17€ (Pizzas)

### Ticket moyen :

17€ (12€ le menu du midi -  
pizza + boisson)

### Nombres de points de ventes :

12 points de ventes dans  
Paris

### Références :

8 références de pizzas, mais  
la carte change souvent

### Vente additionnelle :

pâtes, entrées, desserts,  
bières, vins, softs, bonus

  
**DALMATA**  
'NA PIZZÀ NAPOLITÀN

## DALMATA

### Tarifs :

Entre 10€ et 18€ (Pizzas)

### Ticket moyen :

2 menus. Soft Deal - 13€  
ou Sweet Deal - 20€

### Nombres de points de ventes :

2 points de ventes dans Paris

### Références :

8,9 références de pizzas

### Vente additionnelle :

Entrées, desserts, bières,  
softs

# BENCHMARK Graphique



## TRIPLETTA

### Logo :

Logo illustratif, gravures fines  
Référence au soleil, à l'Italie  
La pizza se partage  
(aspect convivial)

### Design web :

Utilisation de couleurs chaudes et de photos attrayantes (bonne qualité)  
L'icône pizza tapisse le fond.  
Images lifestyle, de la cuisine à la consommation du produit.

### Communication :

Communication axée sur la proximité. Des pizzas Napolitaine authentiques à l'angle de ta rue.



## VAPIANO

### Logo :

Logo typographique simple  
Référence au langage Italien  
Détail du service en sous-titre

### Design web :

Grandes images expressives du produit fini et des restaurants.  
Couleurs rouge et noir.

### Communication :

Vapiano communique sur un ton sobre, tout en insistant sur le partage et la convivialité. Il n'y a pas vraiment d'identité graphique cohérente, au niveau des typos et des couleurs.



## NAPOLI GANG by Big Mama

### Logo :

Logo typographique simple  
Police grasse et impactante

### Design web :

Un site web très chargé en icônes, polices, images...  
Une couleur rose prédominante.  
De nombreux visages incrustés qui donnent un côté fun.

### Communication :

La communication s'adresse à un jeune public via des photos/ vidéos lifestyles décalées. Des mots personnalisés qui laissent aux clients le sentiment d'être privilégiés.

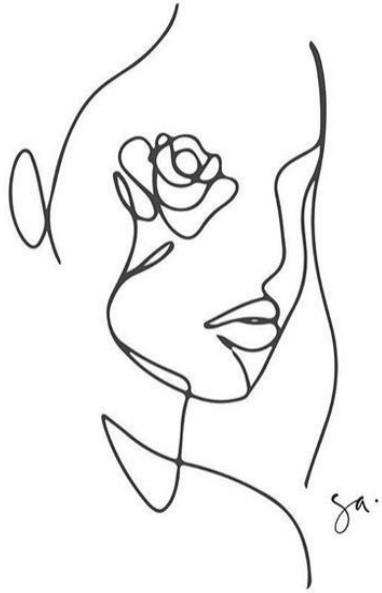


# Brainstorming

Papilles **Chaleureux** *Convivial* Typo  
*Authentique* **Napolitaine** **Originnaire** Four  
Pâte *Familial* Nourriture  
**CHIC** **ITALIE** **Rassurant** Carte **Pizza** **RECETTE**  
Variétés Goutu Satisfaction  
*Élite* Forme **PIZZACHIC** Sobre Légumes  
Taille Logo *Terroir* Gastronomie  
Typique Farine **FROMAGE** Mozzarella **Confiance** Coulant  
*Raffiné* Culture Cuisson Chaud **Naples** Classe sociale  
*Qualité* Minimaliste **Client** Culturel **Qualité** **Pizzaïolo**  
Prix Base Rassemblement  
Haut de Gamme *Universel* **Chef** *Esthétique* Cuisine Icône  
Livraison **Feu de bois** **Simple** Boite

# MOODBOARD

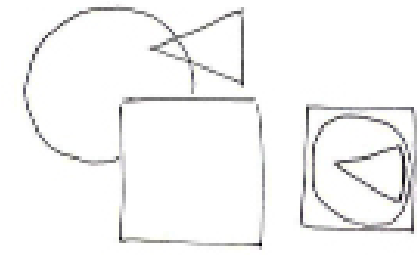
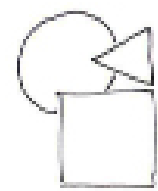
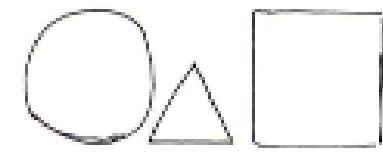
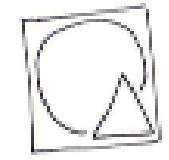
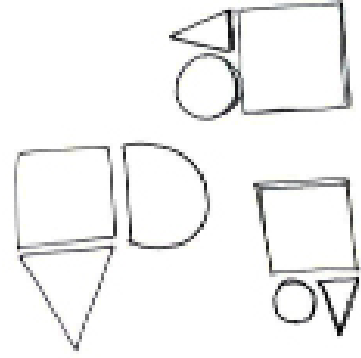
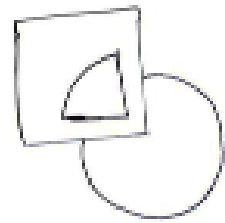
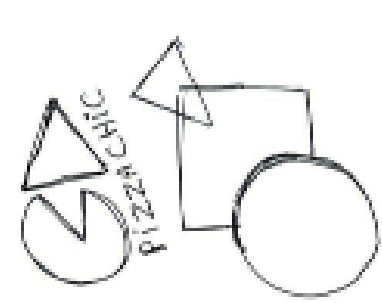
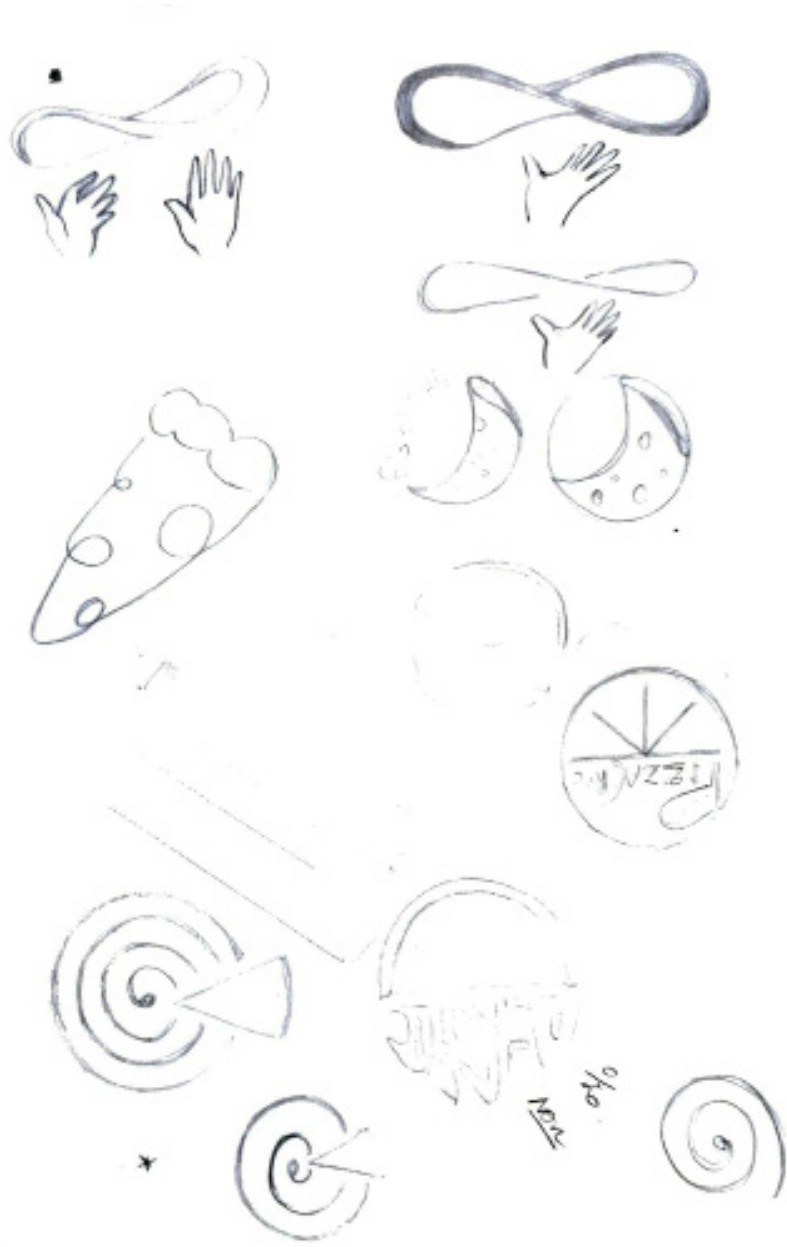
- axe minimaliste -

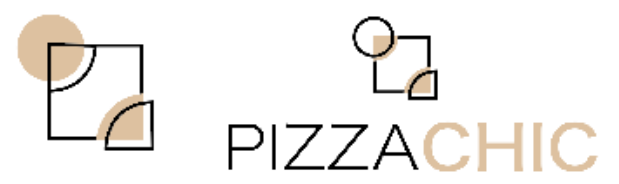
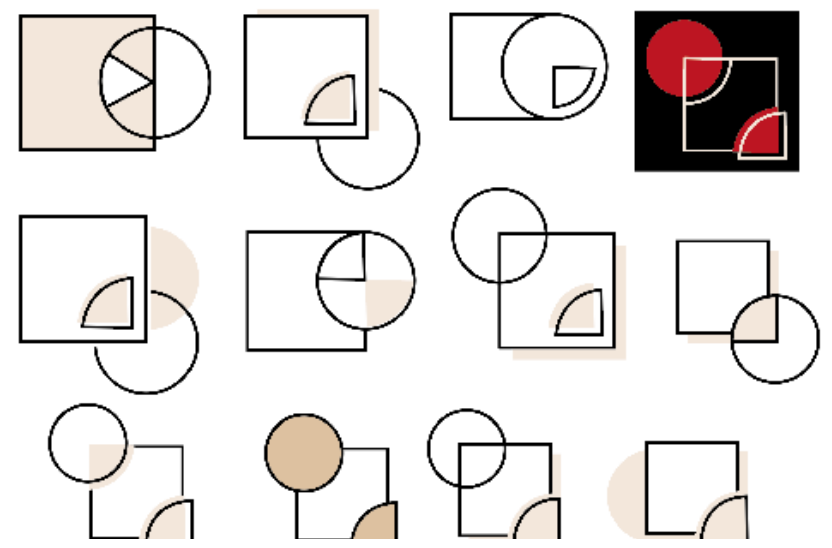
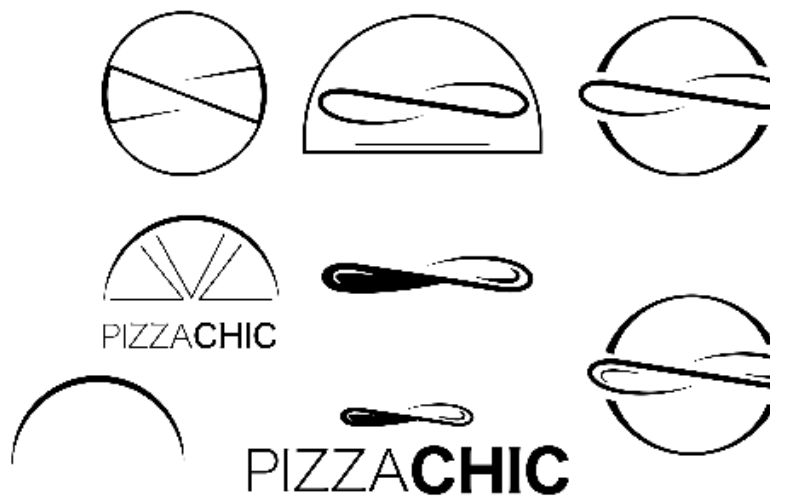


**GIALOUSIS**

—  
CHOCOLATE & BEVERAGES  
FAB

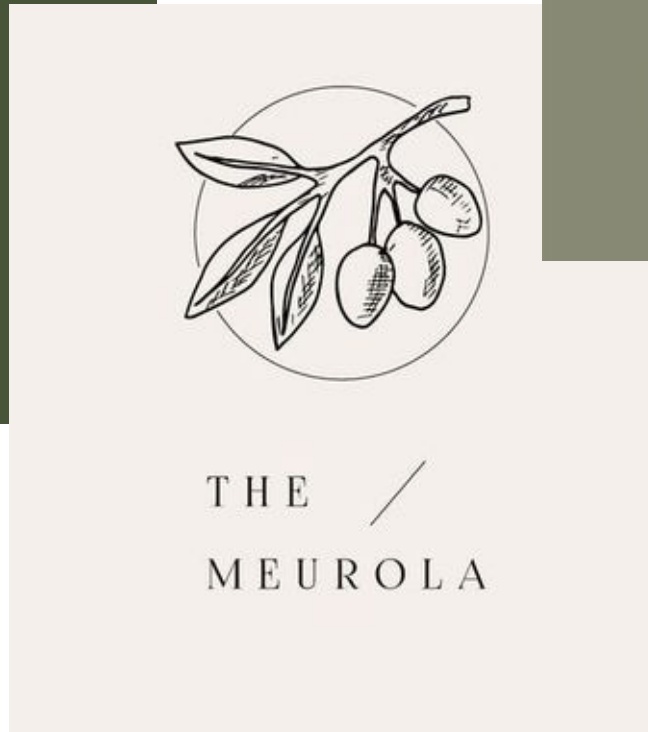
# Croquis



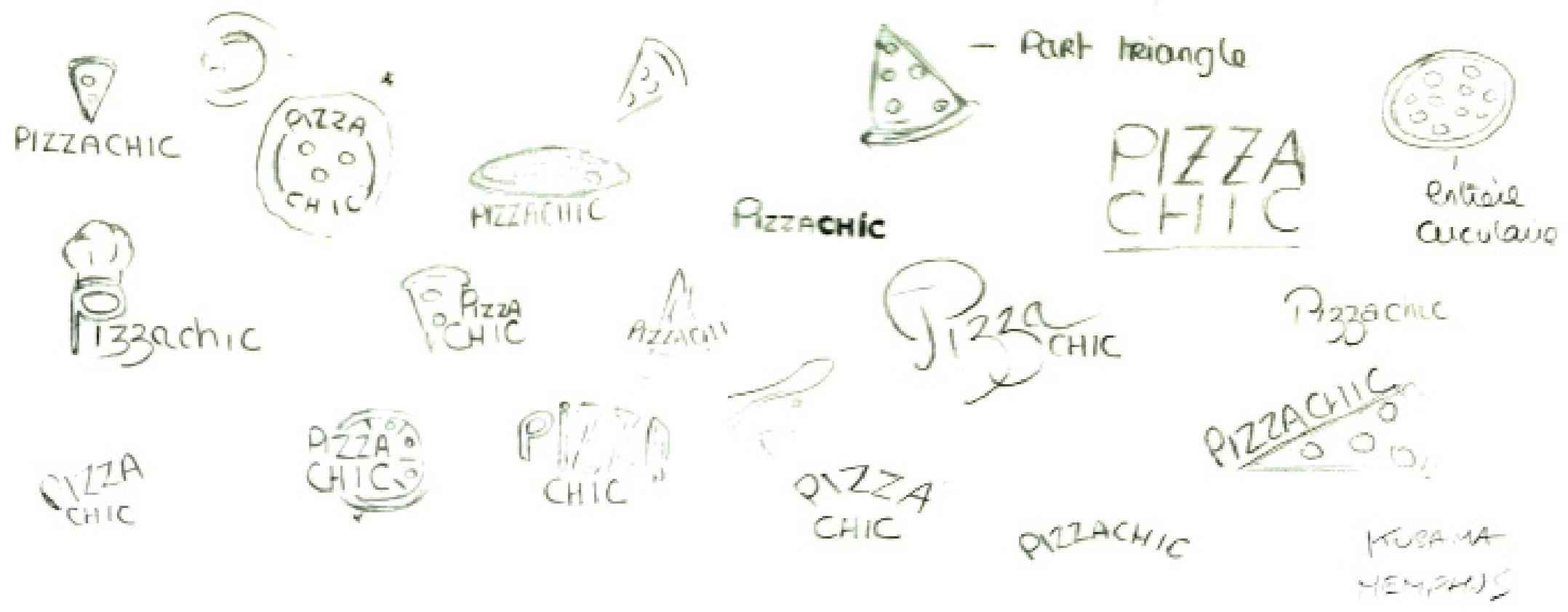


# MOODBOARD

- axe gastronomie -



# Croquis



PAO



PIZZACHIC



PIZZACHIC



PIZZACHIC



PIZZACHIC



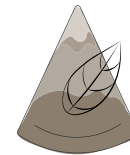
PIZZACHIC



PIZZACHIC



PIZZACHIC



PIZZA  
CHIC

# MOODBOARD

- axe chaleureux -

CAKE

web design





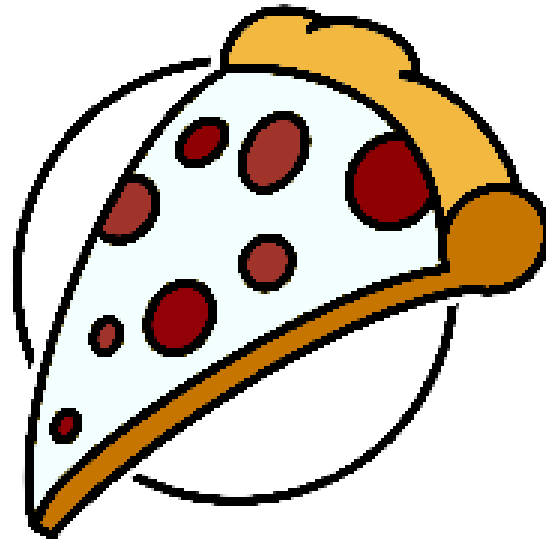
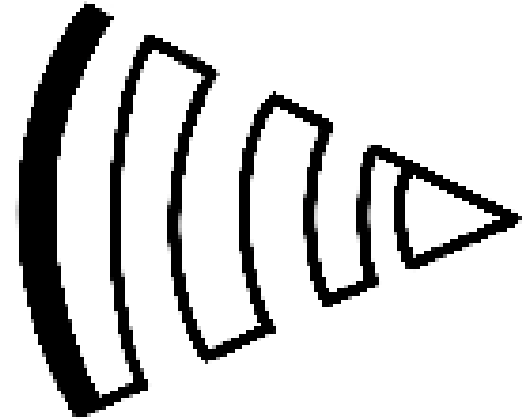
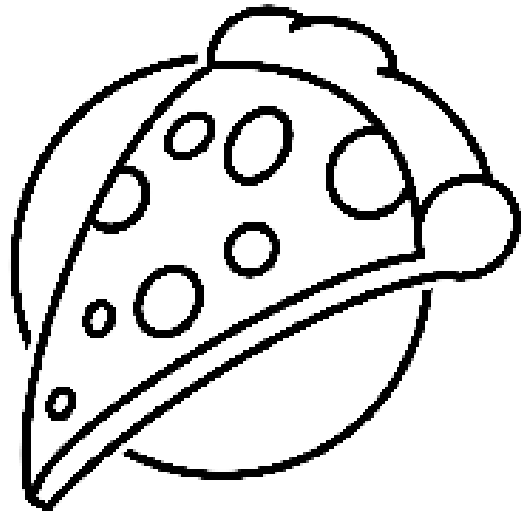
# Croquis

Pizza chic

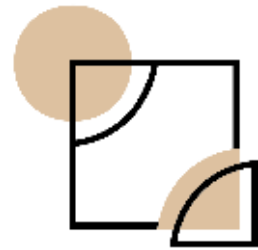


PIZZACHIC

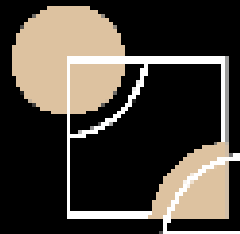




| Logo retenu :



PIZZACHIC



PIZZACHIC

# Box





## PIZZACHIC

Pizzas au feu de bois • Desserts faits maison

### ANTIPASTI

<b>Focaccia</b> Piment vert, Spianata Calabra et origan	5,20€
<b>Tagliere Di Salumi</b> Salame napoletano, Bresaola, Spianata Calabra, Speck	7,00€
<b>Tagliere Di Salumi e Formaggi</b> Salame, Bresaola, Spianata Calabra, Gorgonzola DOP	12,00€
<b>Burratina Truffa</b> Burratina au lait cru et crème de truffe	12,00€
<b>Burratina Pesto</b> Burratina au lait cru et pesto genovese	6,50€

### DESSERTS

<b>Delizia</b> Pizza à la Nocciolata et noisettes concassées	5,20€
<b>Delizia à la poire pochée</b> Nocciolata, noisettes concassées et poire pochée	7,00€
<b>Tiramisu</b>	12,00€
<b>Brownie Caprese</b>	12,00€

### DRINKS

<b>Vine</b>		
Rosso di Toscana	16,00€	Citronade Maison
Blanco di Napoli	14,50€	Thé glacé ginger
Prosecco	18,00€	San Pellegrino
		4,00€
		4,00€
		2,90€



## PIZZE

<b>Margherita Gaillo</b> Mozzarella fior di latte, pomodorini del piennolo gialli, basilic frais	14,00 €
<b>Campione</b> Sauce tomate San Marzano DOP, Grana Padano DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais	17,50€
<b>Rosa Di Bosco</b> Sauce tomate San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Brie, Speck artisanal, origan, oignons rouges, basilic frais	18,00€
<b>Papavero</b> Sauce tomate San Marzano DOP, Grana Padano DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte, légumes cuits au four maison	16,00€
<b>Monte Genepi</b> Sauce tomate, Spianata Calabra, Gorgonzola, piments verts, Mozzarella fior di latte, basilic frais	22,00€
<b>Dente di leone</b> Pesto di Basilico, Grana Padano DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte, Salame di maialino nero casertano	20,50€
<b>Tulipano</b> Mozzarella fior di latte, roquette, bresaola, copeaux de Grana Padano DOP, pesto de basilic	22,00€
<b>Fiore di Leggi</b> Double sauce tomate San Marzano DOP, Grana Padano DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte, double pepperoni	24,00€



PIZZACHIC | 01 49 03 06 04

Commandez dès maintenant par téléphone  
ou sur l'application.






## PIZZACHIC

Pizzas au feu de bois • Desserts faits maison

### ANTIPASTI

<b>Focaccia</b> Piment vert, Spianata Calabra et origan	5,20€
<b>Tagliere Di Salumi</b> Salame napolitano, Bresacia, Spianata Calabra, Speck	7,00€
<b>Tagliere Di Salumi e Formaggi</b> Salame, Bresacia, Spianata Calabra, Gorgonzola DOP	12,00€
<b>Burratina Truffa</b> Burratina au lait cru et crème de truffe	12,00€
<b>Burratina Pesto</b> Burratina au lait cru et pesto genovese	6,50€

### DESSERTS

<b>Delizia</b> Pizza à la Nocciolata et noisettes concassées	5,20€
<b>Delizia à la poire pochée</b> Nocciolata, noisettes concassées et poire pochée	7,00€
<b>Tiramisu</b>	12,00€
<b>Brownie Caprese</b>	12,00€

### DRINKS

Vine			
Rosso di Toscana	16,00€	Citronade Maison	4,00€
Blanco di Napoli	14,50€	Thé glacé ginger	4,00€
Proseco	18,00€	San Pellegrino	2,90€

## PIZZE

<b>argherita Gaillo</b> Mozzarella fior di latte, pomodorini del piennolo gialli, basilic frais	14,00 €
<b>ampione</b> Morceaux tomates San Marzano DOP, Grana Padano DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais	17,50€
<b>osa Di Bosco</b> Morceaux tomates San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Brie, jambon artisanal, origan, oignons rouges, basilic frais	18,00€
<b>apavero</b> Morceaux tomates San Marzano DOP, Grana Padano DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte, légumes cuits au four maison	16,00€
<b>Monte Genepi</b> Morceaux tomates, Spianata Calabra, Gorgonzola, piments verts, Mozzarella fior di latte, basilic frais	22,00€
<b>Monte di leone</b> Morceaux tomates, Basilico, Grana Padano DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte, Salame di maialino nero casertano	20,50€
<b>Julipano</b> Mozzarella fior di latte, roquette, bresaola, copeaux de Grana Padano DOP, pesto de basilic	22,00€
<b>Monte di Leggi</b> Morceaux tomates, sauce tomate San Marzano DOP, Grana Padano DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte, double pepperoni	24,00€



PIZZACHIC | 01 49 03 06 04  
Commandez dès maintenant par téléphone ou sur l'application.



# Kakemono



  
**PIZZACHIC**

**CUISINE SAVOUREUSE**  
Fait maison au feu de bois

**MENU**  
Menu midi 22€  
Pizza et boisson

**10€ OFFERT SUR VOTRE PREMIÈRE COMMANDE**  
en livraison via l'application

\* Avec le code Bienvenue10

 5 rue du Faubourg  
Saint-Denis, PARIS  
75001

0149030604

[www.pizzachic.com](http://www.pizzachic.com)

 Download on the  
**App Store**

 GET IT ON  
**Google Play**



  
**PIZZACHIC**

**CUISINE SAVOUREUSE**  
Fait maison au feu de bois

**MENU**  
Menu midi 22€  
Pizza et boisson

**10€ OFFERT SUR VOTRE PREMIÈRE COMMANDE**  
en livraison via l'application

\* Avec le code Bienvenue10

 5 rue du Faubourg  
Saint-Denis, PARIS  
75001

0149030604

[www.pizzachic.com](http://www.pizzachic.com)

 Download on the  
**App Store**

 GET IT ON  
**Google Play**

# | Icône application





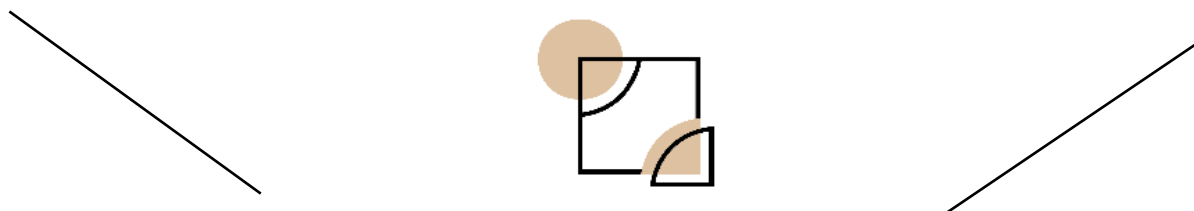
# Post Réseaux sociaux



# Charte graphique

Typo : Hiragino SANS W1

Typo : Hiragino SANS W5



PIZZACHIC



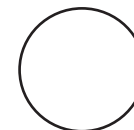
#dcc2a0

**C** : 15 %  
**R** : 220    **M** : 24 %  
**V** : 194    **J** : 40 %  
**B** : 160    **N** : 2 %



#000000

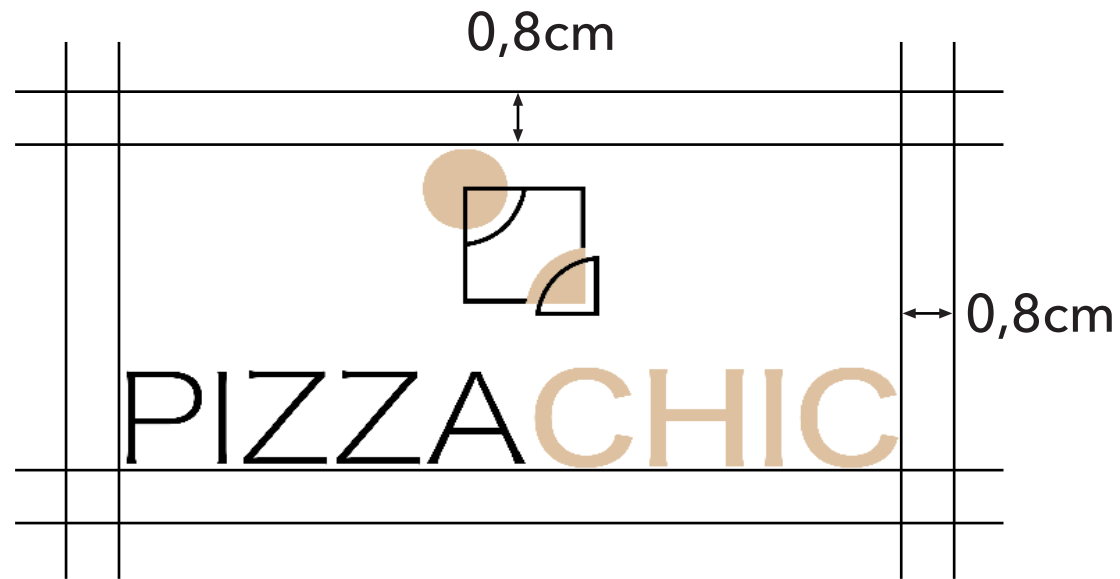
**C** : 0 %  
**R** : 0        **M** : 0 %  
**V** : 0        **J** : 0 %  
**B** : 0        **N** : 100 %



#ffffff

**C** : 0 %  
**R** : 255    **M** : 0 %  
**V** : 255    **J** : 0 %  
**B** : 255    **N** : 0 %

# | Zone de protection



# | Justification du logo

Ce logo géométrique est inspiré des différentes formes sous lesquelles on présente une pizza.

Un rond découpé en triangle dans une boîte carré. Le squelette d'une pizza de son arrivée à son état final.

L'icône est composée de manière à représenter toutes ces étapes.

De plus, il est inspiré du style minimaliste rappelant le mouvement menphis au niveau des aplats et des contours de forme.

**Le logo reprend les tons de couleurs utilisés sur celui de Sushi Shop (la marque mère).**

**Ainsi que le style de typographie, avec la fin du mot en plus épais.**

**L'icône est moins grande que la typographie, pour que cette dernière soit l'essentiel du symbole à retenir.**

**La nouvelle chaîne "PIZZACHIC" doit gagner en notoriété et cela passe d'abord par son nom de marque.**

# Interdits

NE PAS MODIFIER LA TAILLE D'UN OBJET.

NE PAS CHANGER DE COULEUR.

NE PAS CHANGER LA TYPOGRAPHIE.

TOUTES MODIFICATION DE LA FORME OU  
DU SYMBOLE EST INTERDITS.

