

# *Amore*

— RISTORANTI —

## DOSSIER DE PRESSE

Pizzeria italienne - Vola Vola Group  
Ouverture : 20 janvier 2026 - Poitiers / Biard

# *Amore*

— RISTORANTI —

## SOMMAIRE

1. LE CONCEPT
2. L'EXPÉRIENCE CULINAIRE
3. LE DESIGN SIGNATURE
4. LE GROUPE VOLA VOLA
5. POURQUOI AMORE EST UNIQUE
6. INFORMATIONS PRATIQUES
7. VISUELS DISPONIBLES

# AMORE - À TABLE, C'EST AMORE !

Amore est la première adresse du groupe Vola Vola, une pizzeria artisanale pensée comme une déclaration d'amour à l'Italie : celle qui réunit, celle qui réchauffe, celle qui fait du bien.

Situé à deux pas de l'aéroport de Poitiers-Biard, Amore invite à ralentir, à prendre place autour d'une grande tablée et à savourer une cuisine italienne sincère, généreuse et faite maison.

Une cuisine qui parle avec le cœur, des gestes précis, des produits d'origine italienne, et un four Morello importé d'Italie qui signe une vraie cuisson traditionnelle.

ICI, ON VIENT COMME ON EST.  
ET ON RESTE POUR LE PLAISIR.



## UNE CUISINE 100% ITALIENNE, MAISON ET SANS COMPROMIS

Chez Amore, tout commence par les produits.

Les ingrédients sont sourcés exclusivement en Italie : farines premium, charcuteries régionales, fromages AOP, huiles, sauces, tomates, vins...

La pâte est pétrie chaque jour avec une farine italienne de haute qualité, travaillée longuement pour révéler toute sa légèreté et son moelleux.

Les sauces mijotent comme dans les cuisines familiales.

Chaque recette raconte une histoire : celle d'une Italie vraie, généreuse, artisanale.

Au cœur du restaurant, le four Morello, importé d'Italie et installé par des artisans italiens, garantit la cuisson parfaite des pizzas : une pâte croustillante, une garniture savoureuse, une cuisson vive et maîtrisée.

Une carte volontairement courte et de saison :

- Pizzas artisanales
- Plats italiens incontournables
- Desserts maison inspirés de la dolce vita

Chaque saison apporte de nouvelles inspirations, de nouveaux produits, de nouvelles recettes.

Notre pizzaiolo – formé par un maître pizzaiolo italien – perpétue les gestes traditionnels : étalage manuel, respect des temps de repos, équilibre des saveurs.

RIEN N'EST LAISSÉ AU HASARD : LA SIMPLICITÉ ITALIENNE DEMANDE BEAUCOUP D'EXIGENCE.

## UN DESIGN SIGNATURE, VIVANT ET UNIQUE À POITIERS

Amore dévoile un décor travaillé, pensé dans chaque détail pour raconter l'Italie autrement.

Aux murs, des portraits d'acteurs et de figures italiennes donnent le ton.

Les étagères affichent des livres italiens chinés par ci par là, des oliviers se glissent entre les tables, le zellige apporte cette nuance artisanale, et un grand miroir en arche structure la salle avec élégance.

Ici, les grandes tablées côtoient les dîners en amoureux.

On entend des rires, on partage les plats, on prend son temps.

La musique italienne — entre crooners et titres modernes — accompagne les conversations avec douceur.

**AMORE EST UN LIEU VIVANT, CONVIVIAL, OÙ L'ON SE SENT ATTENDU.**

**UN PLAT, UN SOURIRE, UN MOMENT. C'EST TOUT L'ESPRIT D'AMORE.**



## LE GROUPE VOLA VOLA - L'ITALIE QUI RASSEMBLE

Le groupe Vola Vola développe une nouvelle génération de restaurants italiens, alliant exigence culinaire, sens de l'accueil et identité de marque forte.

Pensé comme un véritable concept de restauration, Vola Vola s'inscrit dans une vision durable et qualitative de la gastronomie italienne contemporaine.

Au cœur de son ADN, le groupe s'appuie sur des valeurs fondatrices claires :

Authenticité – Les vrais produits, les vrais gestes, le vrai goût.

Générosité – Dans l'assiette, dans le service, dans l'ambiance.

Convivialité – Les grandes tablées, les rencontres, les moments chaleureux.

Créativité – Des lieux vivants, uniques, inspirés.

Qualité – Un sourcing exigeant, une cuisine maison, des artisans passionnés.

Le groupe Vola Vola poursuit son développement avec l'ouverture de plusieurs nouvelles adresses italiennes dès 2026, chacune portée par une identité propre et une vision commune d'excellence

**CHAQUE ADRESSE RACONTERA UNE HISTOIRE DIFFÉRENTE.**

**TOUTES PARTAGERONT LA MÊME FLAMME.**

## POURQUOI AMORE EST UNIQUE À POITIERS ?

Implanté dans une zone majoritairement occupée par des boulangeries et des offres de restauration rapide, Amore se distingue par une proposition singulière : une expérience italienne authentique, exigeante et rarement représentée à Poitiers.

Ses atouts différenciants :

- Seul restaurant de Poitiers équipé d'un four Morello importé d'Italie
- Sourcing 100% italien : farines, charcuteries, fromages, huiles, sauces
- Pâte pétrie à la main chaque jour
- Cuisine entièrement maison
- Pizzaïolo formé par un artisan italien
- Un lieu chaleureux, convivial, vivant
- Positionnement premium mais accessible
- Accès idéal : aéroport, parking, zone d'activité



## INFORMATIONS PRATIQUES

Ouverture : 19 janvier 2026

Adresse : 30 rue Annet Segeron, 86580 Biard

Four : Morello, importé d'Italie

Cuisine : italienne, maison, produits 100% italiens

Service : sur place

Accès : à 2 min de l'aéroport - parking facile

Groupe : VOLA VOLA

Contacts presse : Émilie Ballon - emilie@sowoo.fr

Site internet : [www.volavola.fr](http://www.volavola.fr)

Réseaux sociaux : [@volavolagroup](#)

VISUELS DISPONIBLES SUR DEMANDE AUPRÈS DE [HELLO@SOWOO.FR](mailto:hello@sowoo.fr)

VOLA  
VOLA