

LA PIZZA DE NICO recrute de nouveaux franchisés

La Pizza de Nico est un concept de restauration rapide basé sur la vente de pizzas à consommer sur place ou à emporter. Nico Palea en est l'initiateur. Il a créé son premier point de vente en 2000 à Bischwiller dans le Bas-Rhin. Aujourd'hui, La Pizza de Nico compte 24 points de vente en France et un en Allemagne. L'objectif est d'atteindre les 35 unités de vente fin 2016 et les 50 en 2017.



Nico Palea fondateur du concept de restauration La Pizza de Nico.

« La Pizza de Nico, c'est la pizzeria d'aujourd'hui qui intègre les principes de la restauration rapide », résume Nico Palea qui a débuté cette aventure il y a une quinzaine d'années à Bischwiller. « On entre, on passe commande et on est servi rapidement à table en l'espace de 15 minutes ». Une vingtaine de pizzas et tartes flambées sont proposées au client. Le prix varie entre 5,90 et 12 euros. « Tout est fait sur place, y compris la pâte, avec des produits frais et de la vraie mozzarella ! », souligne Nico Palea. Il a lui-même été formé chez Aldo rue du Faisan à Strasbourg, « une référence dans le domaine ».

20.000 PIZZAS CHAQUE SEMAINE

La Pizza de Nico est présente en France et en Allemagne. En Alsace, le réseau est implanté de Wissembourg à Colmar. Nico

Palea, qui a été lauréat 2011 du concours Meilleurs Franchisés et Partenaires de France, ambitionne de donner un nouvel élan à son enseigne. Le marché de la pizza se porte en effet très bien. De nouvelles implantations sont d'ores et déjà prévues à Valenciennes et Nantes. « La pizza est l'un des plats les plus consommés en France qui représente le 2^{ème} marché au monde derrière les États-Unis et devant l'Italie », constate le franchiseur dont le réseau écoule quelque 20.000 pizzas chaque semaine. Un appel est lancé aux nouveaux collaborateurs désireux de rejoindre le réseau des franchisés. « Il faut avoir l'esprit commerçant, savoir accueillir et comprendre le client, et bien tenir les cordons de la bourse », précise Nico Palea. Un programme de formation et d'accompagnement a été spécialement élaboré pour les nouveaux candidats. « Nos équipes sont formées à la fabrication des pizzas à Strasbourg », indique Nico Palea. « Nous avons instauré un partenariat bancaire pour la recherche de financement et avons passé des accords avec un expert-comptable pour définir le statut juridique ».

TROIS MODÈLES DE POINT DE VENTE

Par ailleurs, la franchise est un gage de sécurité : « On fonctionne comme une coopérative. Les achats sont mutualisés chez un seul distributeur avec qui nous avons négocié les prix d'achat des matières premières. Les franchisés bénéficient de nos conseils en matière de choix de l'emplacement, de loyers et de charges salariales afin d'augmenter les chances de réussite ». Trois modèles de point de vente sont proposés à la franchise : La Pizza shop pour la vente à emporter sur une surface de 70 m² ; le Format Premium, d'une surface de 250 m², qui est implanté dans les centres commerciaux ; et le Shop and Lounge qui propose à la fois de la vente à emporter et de la restauration sur place sur une surface de 150 m² et qui cible plutôt les clients du midi.

Christophe LUDWIG

Infos : 03.90.22.69.91 - nico@lapizzadenico.com

MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE 2015

Philippe Richert, Président du Conseil Régional d'Alsace Champagne-Ardenne Lorraine, Jean-Claude Iltis, Commissaire Régional Alsace du Comité d'Organisation des Concours et des Expositions du Travail et Cyrille Lorho, Commissaire départemental Bas-Rhin du Comité d'Organisation des Concours et des Expositions du Travail ont remis les diplômes du Concours 2015 «un des Meilleurs Ouvriers de France».

Lancé en 1924, ce concours a lieu tous les trois ans et valorise « la qualification dans l'exercice d'une activité professionnelle dans les domaines : artisanal, commercial, de service, industriel ou agricole ». 16 groupes de métiers et plus de 200 métiers peuvent accéder à ce titre prestigieux valorisé par un signe tricolore. C'est devenu en 2012 un diplôme d'État qui équivaut à un Bac + 3.

Le 25^e Concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » a été lancé en 2013. Inscrits au concours avant le 30 septembre 2013, les candidats ont dû se soumettre, par groupes de métiers, à des qualifications régionales en vue de participer à l'une des finales organisées par métier en 2014 et 2015.

Pour cette nouvelle édition, les lauréats alsaciens sont au nombre de 8 :

Dans le Bas-Rhin :

Éric Harter pour le Métier de la Verrerie Cristallerie, Romain Iltis pour la Sommellerie, Jean Ledermann pour l'Ébénisterie, Guillaume Rignault pour la Métallerie Serrurerie, Étienne Zeil pour le Carrelage

Dans le Haut-Rhin :

Dominique Giannelli pour la Photographie Industrielle, Séverine Frey pour le Graphisme, Cathy Sala pour la Sculpture sur Bois.

Robert SCHNEIDER