

## *Restauration*

### **Pizza Pino Bellecour fait peau neuve**

Après huit mois de travaux, la rénovation du restaurant et des cuisines du restaurant Pizza Pino Bellecour est terminée. Une refonte intégrale qui aura nécessité un investissement de 1,3 M€. Ce lieu emblématique de la Presqu'île retrouve ainsi sa pleine mesure. Quotidiennement, de 11 h 30 à 3 heures du matin, 900 repas sont servis pour un effectif de 60 salariés (dont un chef et son équipe de 6 cuisiniers, un chef pizzaiolo et ses cinq acolytes) pour un chiffre TTC de 5,5 M€ (37 M€ pour l'ensemble du groupe en 2004 pour un total de 400 salariés). Tous les jours, Pizza Pino Bellecour est approvisionné en fruits frais (20 kg), légumes frais (80 kg), viandes (65 kg), poissons (15 kg), mozzarella et fromage (90 kg). Chaque année, ce sont également près de 6,5 tonnes de tomates fraîches et 230 kg d'herbes qui mijotent dans les fourneaux. Quant aux pizzas, qui attirent près de 35 % de la clientèle la fabrication et la préparation de la pâte et des garnitures, réalisées sur place, justifient l'emploi de 24 tonnes de farine « premier choix » par an, et 5 000 bottes de basilic frais...

Fort de sept restaurants, rappelons que le restaurant lyonnais demeure le seul à être installé en province, les six autres Pizza Pino sont situés à Paris et sa région. Depuis 1968, le groupe s'affiche comme une enseigne de restauration italienne populaire qui sert près de 5 400 repas par jour.