

## CASA LEYA À NICE

Cinq questions à Marion et Pierre Nicolas Bacquet CASA LEYA

### **QUEL EST LE PROFIL DE VOTRE ENTREPRISE ?**

Casa Leya propose à la clientèle niçoise et touristique dans le superbe emplacement du Cours Saleya une cuisine aux saveurs de l'Italie dans un cadre familial mêlant tradition et modernité. Nous proposons une carte courte qui change au fil des saisons qui est l'assurance d'une fabrication maison réalisée le jour même suivant les arrivages de nos fournisseurs locaux et italiens. Chez nous, tout est fait maison, des grands classiques traditionnels italiens aux plats plus confidentiels, des antipasti aux desserts. Notre carte a été élaborée avec un grand chef spécialiste de cuisine italienne dont les recettes sont fidèlement mises en oeuvre par notre équipe en cuisine. En vins, nous proposons une carte courte avec une sélection de toutes les régions d'Italie et de France. Et le dimanche, nous proposons une formule brunch, avec notamment nos œufs brouillés à la truffe et nos délicieux pancakes au mascarpone et aux fruits de saison. Nous avons souhaité rester dans une gamme de prix très raisonnable pour ne pas réserver Casa Leya à quelques privilégiés.

Nous avons repris une enseigne existante en avril 2017, mais nous voulions fortement créer notre propre concept de restauration. Après des travaux importants de rénovation nous avons ouvert en décembre 2017 et le restaurant tourne avec une équipe de 22 personnes pour garantir une bonne qualité de service.

### **QUELLE EST VOTRE VALEUR AJOUTÉE ?**

Se différencier dans la restauration est difficile. Ma formation initiale et mon expérience professionnelle en management m'ont conduite à faire un vrai benchmark de ce qui était proposé sur le cours Saleya et à mettre en place des procédures rigoureuses tant dans l'organisation de la cuisine que du service et dans la gestion des approvisionnements. Il faut savoir faire preuve d'originalité et surtout mettre la qualité dans tout ce que l'on fait. Les retours clients sont bons ainsi que les commentaires sur les sites spécialisés.

### **QUELS SONT VOS OBJECTIFS EN 2018 ?**

2018 sera réellement notre première années d'activité. Nous visons bien sûr l'équilibre financier de Casa Leya. Sans inquiétude, car nous avons multiplié par 2 notre CA de 2017 ! Au-delà de cet objectif économique nous voulons vraiment être reconnus comme une belle adresse proposant à la clientèle niçoise une vraie cuisine de qualité. Au-delà, nous envisagerons très vraisemblablement le lancement d'un groupe de restaurants Casa ... avec les mêmes normes de qualité qu'à Casa Leya.

### **SI VOUS RECRUTEZ QUELS PROFILS RECHERCHEZ-VOUS ?**

Nos effectifs sont actuellement presque au complet pour cette première saison estivale. En fait avec l'augmentation de la demande nous recrutons actuellement des chefs de rang pour la saison.

### **QUELLE EST VOTRE PRIORITÉ DU MOMENT ?**

Faire face à une belle demande de la clientèle dans cette saison estivale qui marche bien. Pérenniser ce début d'activité qui s'annonce très prometteur en améliorant notre visibilité sans sacrifier bien sûr à cette volonté de qualité en la cuisine, comme dans le service à la clientèle.

<http://www.cote-azur.cci.fr/Entreprises-de-la-semaine/Casa-Leya-a-Nice>