

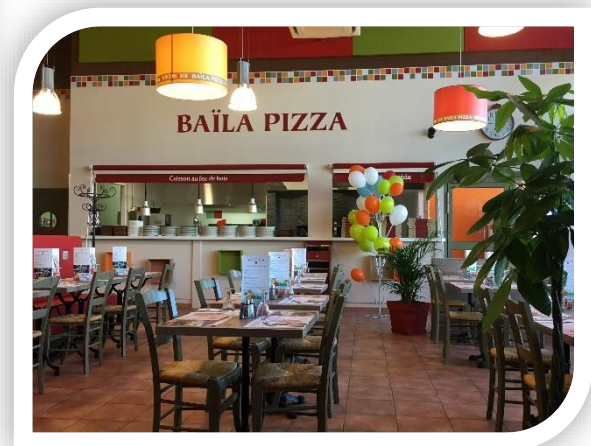
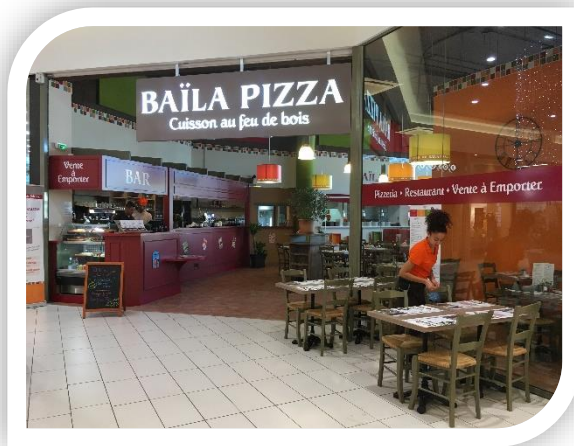


Communiqué de presse – 06 décembre 2016

Baila pizza ouvre un deuxième établissement à la Seyne-sur-Mer !

Le centre commercial Leclerc avenue Jean Albert Lamarque propose depuis le 06 novembre de la pizza cuite au feu de bois à ses clients, sur place ou à emporter.

Les deux associés, Jean-François HEBRARD et François OLLIVIER installent le concept BAÏLA PIZZA dans la galerie marchande et dirigent une équipe dynamique et accueillante de 8 personnes.



Un deuxième restaurant pour un franchisé Baila :

En 2015, dans le cadre de la recherche d'un nouveau projet, Jean-François HEBRARD enseignant pendant plus de 15 ans **reconverti depuis de nombreuses années dans la restauration** intègre le réseau BAÏLA PIZZA.

Il ouvre avec son épouse Nathalie son **premier restaurant**, sur le port quai du 19 mars 1962, en rez-de-chaussée de l'Hôtel KYRIAD PRESTIGE.

En cette fin d'année, l'opportunité de reprendre un fonds de commerce dans la galerie commerciale LECLERC se présente et y installe son deuxième restaurant BAÏLA PIZZA. Pour cette seconde aventure, il propose à **François OLLIVIER** adhérent Leclerc de La Seyne-sur-Mer et de la Ciotat de s'associer avec lui.

Ce nouvel établissement de 85 places assises, a souhaité intégrer un nouveau four à bois à sole tournante et est ouvert dès **8h30 pour une offre petits déjeuners**.

Contact presse : Affou Traore
05.49.11.01.90 / affou.traore@bailapizza.fr ;

www.bailapizza.com
f [BAÏLA PIZZA France](#)



Le concept Baïla Pizza

Baïla Pizza propose dans la plus pure tradition, de la pizza cuite au feu de bois. L'enseigne présente à ses clients un restaurant aux couleurs de la Toscane, chaleureux et rempli de bonne humeur.

Baïla Pizza c'est avant tout une sélection rigoureuse des produits, des recettes italiennes originales et une démarche de qualité. Une Mozzarella di Buffala DOP, une sauce tomate et une pâte à pizza Bio, des produits de qualités (AOC/AOP). De l'authenticité, avec la cuisson au feu de bois qui préserve toutes les saveurs et les bienfaits des ingrédients.

La carte Baïla Pizza est large et vous propose des **pizzas traditionnelles et originales, une sélection de pâtes, gratins, viandes, salades et spécialités régionales**. Le comptoir de vente à emporter, propose également un vaste de choix de salades, paninis, pizzas également cuites au feu de bois.

Avec ou sans alcool, les meilleures boissons italiennes sont proposées aux consommateurs et la sélection des vins fait traverser vos papilles dans différentes régions d'Italie.

Baïla Pizza La Seyne-sur-Mer Leclerc
Avenue Jean Albert Lamarque – 83500 La Seyne-sur-Mer
Du Lundi au jeudi et le dimanche de 11h30 à 14h30 et de 18h30 à 22h00
Le vendredi et le samedi de 11h30 à 14h30 et de 18h30 à 22h30

De nouvelles ouvertures sont d'ores et déjà programmées partout en France, entre autres à, Reims, Pontardier, Angoulême

Baïla Pizza en quelques mots

En 1996, Eric Olivier lance un concept de vente à emporter de pizzas, cuites selon la tradition italienne, dans un véritable four à bois.

En 2000, le premier restaurant Baïla Pizza voit le jour et allie la restauration assise et la vente à emporter.

En 2002, Baïla Pizza né à Poitiers, sous l'impulsion de Eric Olivier passionné de cuisine italienne.

Depuis 2010, Baïla Pizza se développe en Franchise. Dirigée par Eric Olivier – Président Fondateur et Erwan Rouxel – Directeur Général, l'enseigne développe de nouveaux restaurants dans plusieurs villes de France, prochainement ouvertures à Mérignac et Nancy.

Plus d'informations sur : www.baïlapizza.com