Pizza Nova, un brin d’Italie à Bessancourt

Mounir, 31 ans et gérant de Pizza Nova, a conquis les Bessancourtois grâce à sa cuisine italienne Place Hubert Reeves. La ville l’a récompensé pour sa réussite le 9 décembre lors des Métamorphoses Joyeuses !



Quel est votre parcours ?

Je suis cuisinier de métier depuis 7 ans. En plus d’une formation en cuisine traditionnelle, j’ai suivi une formation de cuisine en Italie, il y a deux ans et j’ai travaillé pendant 6 mois dans un restaurant italien. Pendant toutes ces années, j’avais le projet de créer mon entreprise. J’ai fait mes recherches et malgré les difficultés, j’ai tenu bon et aujourd’hui je suis fier de dire que j’y suis parvenu.

Vous avez toujours voulu travailler dans la restauration ?

Travailler en cuisine n’a pas été ma première vocation, j’ai découvert ce métier quand j’étais en recherche d’emploi, ça m’a vraiment plu et je ne l’ai plus quitté.

Ce que j’aime dans mon métier c’est le contact avec les gens. Travailler en équipe mais aussi les clients ! J’aime l’aspect dynamique : être toujours en activité, le côté “speed” et l’adrénaline que ça peut procurer.

Pourquoi vous installer à Bessancourt ?

Tout simplement parce que nous y vivons avec ma conjointe. Nous aimons beaucoup le quartier, il est très calme et très joli. Nous avons saisi l’opportunité !

Maintenant, j’espère apporter du plaisir et du bonheur aux Bessancourtois à travers ma cuisine et qu’ils trouvent dans ma pizzeria une place chaleureuse et conviviale.