



## Le Casanova met l'Italie au menu

### Mots-clés :

[Emploi](#), [Recrutement](#)

- 
- 
- |
- 

**Pizzaïolo, serveur, plongeur... Le restaurant-pizzeria géré par Fabio Crisogianni dans le Pays de Gex recrute.**

Le nom vient d'Italie, les spécialités culinaires aussi, tout comme une large partie du personnel. « *On souhaite que les clients se sentent dépaysés ici, qu'ils soient contents* », souligne Fabio Crisogianni, qui a repris en avril dernier le restaurant-pizzeria Le Casanova créé par son père Giuseppe en 2009, à Thoiry, tout près de Saint-Genis-Pouilly. Outre l'ambiance, le cadre plutôt design, les pizzas et les pâtes fraîches maison, les clients apprécient la terrasse et aussi la nouvelle véranda qui, aménagée au printemps, a permis d'étendre la capacité d'une centaine de couverts supplémentaires. « *Avant, on devait souvent refuser du monde. Petit « plus » pour les familles : les jeux d'enfants en extérieur.* »

Le nouveau chef d'entreprise connaît bien le métier de la restauration : « *Je travaillais déjà ici, je suis passé par tous les postes : pizzaïolo, serveur, en cuisine... J'ai suivi le stage obligatoire pour la reprise d'entreprise.* »

Ouvert sept jours sur sept, midi et soir, le Casanova emploie une quinzaine de personnes. « *Le plus difficile quand on a une entreprise de cette taille, c'est gérer tout le monde, surtout dans un restaurant comme ici où, forcément, le boulot est assez speed. C'est compliqué au niveau administratif et relations humaines aussi, comme partout.* »

L'équipe de travail est plutôt jeune et, par conséquent, mobile, d'autant plus que les employés venus d'Italie rentrent parfois au pays. « *Nous embauchons souvent et nous voulions nous informer sur les différents contrats qui existent. L'atelier ressources humaines de la CCI nous a permis de découvrir les contrats aidés* », précise Aurore Carrichon, comptable.

Autre thème d'atelier qui intéresse volontiers Fabio : les réglementations en matière d'hygiène alimentaire.

[Retour aux témoignages](#)

**URL source:** <https://www.ain.cci.fr/temoignages/le-casanova-met-litalie-au-menu>