Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 15 février 2021

(Vidéo) Grand Avignon, Pizza Roll fait sa révolution culturelle

Xavier Charignon le patron de Pizza roll (Avignon, Morières, Villeneuve) a demandé à l'artiste marseillais Stéphane Moscato de signer ses emballages de carton à pizza. Résultat ? Un dessin qui ne manque pas de mordant !

« J'avais rencontré Stéphane Moscato –street artiste inspiré par la culture punk rock- alors que je m'intéressais à ses œuvres et en avais acquise une. Puis, un jour je me suis réveillé avec le ras le bol de voir ces boîtes à pizza qui ne ressemblent à rien. Je me suis dit : ce serait bien de l'appeler et de voir s'il pourrait me faire quelque chose. Il a accepté. Je lui ai dit : tu fais ce que tu veux. Le résultat ? C'est ce que vous voyez en vidéo !»

Ça a marqué les esprits ?
«On a eu quelques retours positifs. On n'a pas levé les foules mais elles (les pizzas) se vendent plutôt bien. Ma démarche ? S'amuser, en profiter pour sortir de l'ordinaire ! La priorité ? Se dire qu'on avait fait un joli truc. 10 000 exemplaires en tout : 10 000 boîtes collector. Le prix de la boîte à pizza, avec le dessin a triplé mais sans qu'il y ait de hausse de prix pour la pizza. Le but du jeu ? Qu'elles disparaissent

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 15 février 2021

le plus rapidement possible. Du coup ça m'a donné envie de contacter d'autres artistes pour leur demander de concevoir d'autres œuvres. Là, je suis en contact avec un artiste avignonnais. Lui aussi s'amusera à faire ce qu'il veut.»

Le principe ?
«Le mec est un street artiste, il travaille dans la rue. La boîte à pizza est vecteur de voyage puisqu'elle voyage dans la rue de l'entreprise au client. Celui-ci ouvre la boîte pour prendre sa pizza et si, en plus, il regarde l'œuvre sur la boîte, c'est magnifique ! D'ailleurs le nom de l'artiste et son site internet y figurent aussi… Alors si le client va sur Internet pour le découvrir… C'est une démarche intéressante. Cela donne plus de visibilité aux artistes.»

Je ne savais pas qu'un jour je deviendrais patron
Xavier Charignon a racheté Pizza Roll rue Carreterie à Avignon, en 2001, société créée en 1986 où il avait, lui-même, été livreur durant 11 ans. «Non, je ne savais pas qu'un jour je serais chef d'entreprise. Ça s'est présenté à moi, c'est tout. Mon patron, Luc Girard, m'a formé. C'était plus qu'un patron, un mentor. Et puis, c'est très simple, je ne sais rien faire d'autre. Le choix ? Evoluer ou rester livreur. Ce qui n'était pas bien grave puisque livreur est un joli métier.»

J'ai occupé tous les postes
«Ça c'est fait naturellement, j'avais 23 ans. J'ai commencé par être livreur, puis à prendre les commandes au téléphone, à être en cuisine, j'ai petit à petit occupé tous les postes et lorsque mon patron m'a trouvé apte dans chaque poste, il m'a proposé de reprendre l'entreprise. Pour la gestion de l'entreprise ? Je l'ai regardé faire et j'y suis allé. J'ai appris sur le tas, au jour le jour et j'apprends encore aujourd'hui.»

10 salariés
«L'entreprise emploie une petite dizaine d'employés, tous en (CDI) Contrat à durée indéterminée. Je travaille tous les jours 7 jours sur 7, midi et soir. Les 35h, les vacances ? Je ne sais pas ce que c'est. Même si j'ai une vie privée, une compagne et deux enfants. J'aimerais les voir plus souvent mais on n'a rien sans rien. Il n'y a pas de secret. A mon tour, j'ai formé d'anciens livreurs devenus mes seconds en place sur les deux autres sites.»

Avignon, Morières, Villeneuve
«Ils s'affairent à Avignon et Morières pendant que je m'occupe de Villeneuve. Est-ce que les gens mangent de plus en plus de pizza ? Ils n'en mangent jamais assez ! Est-ce que je travaille avec des petits producteurs locaux ? Ce serait trop compliqué. Il me faudrait prendre deux jours par semaine pour en faire le tour. Trop compliqué, je n'ai malheureusement pas le temps de le faire. Je ne peux pas me le permettre. Nous travaillons avec un grossiste de Pernes-les-Fontaines et faisons notre pâte à pizza nous-mêmes.»

Les pizzas les plus prisées ?
«Ça reste classique : la 4 fromages et la reine. Le jour où le chiffre explose ? Le vendredi soir. C'est le jour où l'on doit tous être en forme. Vais-je développer l'entreprise ? Je ne sais pas ce que je vais faire demain. Je vis au jour le jour. Je n'ai jamais eu de plan de carrière.»

Ecrit par Mireille Hurlin le 15 février 2021

Un univers hyperconcurrentiel

«Comment je fais pour me démarquer ? En faisant un bon produit. L'entreprise est implantée depuis 1986 c'est un gage de sérieux. Actuellement on essaie de créer des pizzas qui sortent de l'ordinaire comme au boudin, aux pommes, oignons et moutarde. Elle est très bonne.»

Vidéo de la réalisation de l'œuvre de Stéphane Moscato ci-dessous

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !