

## Le Portr'éco du vendredi....



... Alexandre Gidon, gérant de Crussol Pizza

### Pouvez-vous nous présenter votre activité ?

J'ai repris la pizzeria, place de l'Hôtel de Ville. Je propose des pizzas à emporter : une sélection de 25 recettes classiques avec des produits frais. La pâte fraîche est fabriquée tous les jours. Le château de Crussol m'a inspiré le nom de la pizzeria. Je me suis dit que ce serait une belle image pour un flyer. Je lui ai naturellement dédié une pizza (jambon, champignon, roquefort). Et pourquoi ne pas concevoir une pizza médiévale lors du prochain renouvellement de carte !

### Comment avez-vous choisi cette activité ?

Originaire de la Loire, j'ai été formé dans un lycée hôtelier à Saint-Chamond. Pendant plusieurs années, j'ai travaillé comme commis de cuisine saisonnier : en Corse, à Saint-Tropez, à Londres...

Alors que je travaillais pour un grand camping en Ardèche entre Vallon-Pont-d'Arc et Ruoms, le pizzaiolo m'a pris sous son aile et m'a initié aux pizzas au feu de bois. Toute la difficulté réside dans la maîtrise de la cuisson.

Puis pendant quelques années, j'ai mis la restauration entre parenthèses et ai suivi d'autres voies professionnelles. Mais il y a quelques mois, j'ai eu envie de revenir aux pizzas. Cela me manquait. Je pense que c'est mon destin.

### Pourquoi avoir choisi de vous installer à Saint-Péray ?

Installé à Lyon, j'ai suivi ma copine, originaire de Saint-Georges-les Bains, qui a eu envie de se rapprocher de chez elle. Nous avons emménagé à Charmes-sur-Rhône.

A la recherche d'une pizzeria à reprendre dans les environs, j'ai entendu parler d'une opportunité à Saint-Péray. Le village m'a séduit. J'ai été touché par la gentillesse des gens qui m'ont très bien accueilli.

Il y a encore trois mois, j'habitais Villeurbanne. Cela me change. La qualité de vie est incomparable !