A TOUTES LES FEMMES

GOOD-BYE 2022, LET'S CRACK 2023.

Cette année marque un tournant dans l'histoire de Big Mamma : nous sommes désormais 2.000 dans la team. 2.000 c'est 2.000 raisons de plus pour prendre chaque jour les bonnes décisions pour aller dans la bonne direction, pour avoir chaque fois un meilleur impact à l'intérieur comme à l'extérieur. 2.000, c'est être, chaque jour galvanisé par la force d'un collectif uni par une même mission. Ça veut aussi dire qu'on n'a jamais été aussi nombreux et aussi bouillants pour vous accueillir chez nous et vous partager notre passion. 2023 is coming, et étant quasiment tout autant, on n'a qu'une chose à dire : SIAMO PRONTI.

Alors avant d'écrire l'histoire de cette nouvelle année, un petit bilan s'impose, un gros récap même, pour résumer et vous partager les événements qui ont donné le rythme au fil des 12 derniers mois. À la fin de ces quelques pages, vous saurez tout sur nos actualités, les temps forts de 2022, notre réalité derrière l'inflation et les événements mondiaux, mais au-delà de tout, vous en apprendrez davantage sur les femmes qui font Big Mamma. Managers, leadeuses, cheffes… On est fiers et heureux de vous présenter celles qui en ont (et qui sont nombreuses chez nous) à travers le portrait de 4 d'entre elles tout en pensant à toutes les autres qui portent l'aventure et qui font de ce grand rêve une réalité.
Ragazze, vi amiamo.

Bacio

QUI TIENNENT LA BARAQUE

OUI, CHEFFE

VIRGINIA

ROMAINE D'ORIGINE & PARISIENNE D'ADOPTION, VIRGINIA BALDESCHI, C'EST LA CHEFFE DES CHEFS.

Sa carrière culinaire débute pourtant côté salle, à 18 ans. D'abord serveuse dans un établissement balnéaire de la Côte Romaine, elle est ensuite recrutée dans la trattoria Cattive Compagnie, où elle travaillera 3 ans, en alternance avec ses études de cuisine à la prestigieuse école Gambero Rosso. Arrivée commis/plongeuse, c'est en tant que cheffe, qu'elle clôture cette expérience. À 21 ans, le cœur léger et le bagage mince, elle part ensuite à la conquête de Paris où nos routes se croisent, pour le meilleur et pour le kiffe.

Parce que Virginia, c'est l'incarnation de la méritocratie et de l'excellence. En trois ans seulement, elle passe de cheffe de partie, à sous-cheffe, puis cheffe, cheffe R&D et enfin cheffe exé. Une progression fulgurante en un temps record. Elle manage aujourd'hui une brigade de 470 personnes. Rien que ça.

QUELLE EST L'ORGANISATION DANS UNE CUISINE ? C'EST QUOI UNE BRIGADE ?

"Dans une brigade chez Big Mamma : il y a le/la chef·fe, dont le rôle est de gérer la cuisine dans son ensemble, d'un point de vue qualité, organisationnel mais aussi RH. Après lui se trouve le/la sous chef·fe qui le/la seconde sur ces 3 missions et le/la junior sous chef·fe, un profil en formation. Viennent ensuite les équipes du chaud qui cuisinent les secondi et les primi, la team du froid qui s'occupe des antipasti et du dressage des desserts. Côté pizza, on trouve les pizzaioli, les fornaio et parfois même les conditore, chargés de la garniture des pizze. Place ensuite aux équipes de pastaio et de pâtissiers. Et enfin, la team à qui on doit la bonne organisation d'un service dans un restaurant : la plonge. Cette brigade oscille entre 12 et 37 membres. Autant de personnalités qui réalisent un travail exceptionnel : celui d'accorder tous leurs violons pour offrir une expérience culinaire mémorable aux gens."

QUEL EST TON RÔLE AU QUOTIDIEN ?

"Mon travail de cheffe exécutive dans cette organisation est divers. Je suis la garante de la qualité des plats. Ça s'illustre par la création de la carte avec le/la chef·fe de la cuisine, mais aussi par de la R&D continue. Je suis par ailleurs chargée du recrutement des chef·fes, de leur formation, de leur onboarding mais aussi de l'évolution de leur carrière une fois qu'ils entrent dans la squadra. Je suis chargée de maintenir un très haut niveau d'exigence en matière de qualité, de service et d'hygiène au sein de la cuisine."

QUELLES SONT LES CHEFFES FEMMES QUI T'INSPIRENT AUJOURD'HUI ?

"Il y en a énormément ! J'ai une admiration particulière pour la cheffe romaine Sarah Cicolini, une entrepreneure, autodidacte, qui fait un travail magnifique en réinventant les classiques de la cuisine italienne en toute simplicité et sans artifice, avec des produits magnifiques et une grande finesse. J'ai eu l'occasion de faire un 4 mains avec elle lors de la soirée des femmes à Primi en avril 2022, un beau moment de cuisine."

QUELS SERAIENT TES CONSEILS POUR UNE FEMME QUI VEUT DEVENIR CHEFFE ?

SE SERVIR DE SA SENSIBILITÉ COMME UNE FORCE, C'EST UN ATOUT MAJEUR

La fatigue et le sentiment d'insécurité qui peuvent parfois se faire sentir derrière les exigences du métier ne doivent pas être des freins, la passion prime toujours sur le reste, il faut se faire confiance.

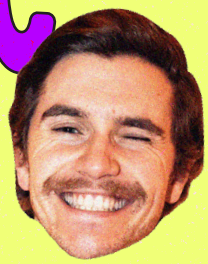
LIMONCELLO LOVE

2

BOOM

2022

INFLATION NE RIMERA PAS AVEC PRIVATION



Cette année, on a dû collectivement faire face à des situations aussi difficiles qu'inattendues. Après "covid-19" en 2020, on a tristement fait entrer le mot "guerre", puis "inflation" dans notre lexique du quotidien. On s'est très vite demandé comment naviguer au milieu de tout ça, comment gérer la hausse des coûts de l'énergie, des produits et de la vie tout simplement ? Surtout, comment s'adapter sans mettre à mal le portefeuille de nos clients ou le quotidien des membres de la team ?

Comme beaucoup d'acteur·ices du milieu, pour continuer de sourcer nos produits, continuer de travailler en direct avec nos partenaires historiques tout en conservant notre promesse sur la qualité, nous avons dû augmenter le prix de certains de nos plats. Le tout en gardant un objectif comme boussole : celui de le faire de la manière la plus indolore possible pour nos clients. Et très vite une réflexion parallèle a émergé : si les prix évoluent, alors l'expérience doit également évoluer. À partir de là, on s'est posé pour revoir la copie sur tous les tableaux, transformer la situation en opportunité, celle de faire encore mieux que la veille.

CLOSER, STRONGER, LONGER

On a décidé de pérenniser la relation avec nos fournisseurs les plus affaiblis par cette situation. Parce qu'en se tapant dans la main pour longtemps, on leur a permis de sécuriser leur production au fil des années tout en garantissant une qualité de produits sans pareil malgré les aléas.
Ces derniers mois, on a aussi fait face à des pénuries. Un des exemples frappants a été notre sourcing d'huile de tournesol. De cette situation problématique est née la création d'une filière directe entre nous et un expert français du milieu, pour une huile de tournesol 100% made in France, un bon moyen de travailler plus localement et donc durablement.

ONE PLANET, ONE GOAL

On s'est demandé à notre échelle comment faire en sorte de réduire notre consommation d'énergie, parce que si c'était jusqu'alors un vrai enjeu environnemental mondial, c'est aussi devenu cette année une affaire nationale. On a saisi toutes les opportunités : par exemple, après de nombreux tests d'allumage de nos fours, on a réussi à dompter encore mieux nos bêtes chaudes et à sortir des pizze pico bello tout en réduisant le temps d'activités de chacun d'eux et la consommation de gaz mensuelle de plus de 15%.

On a aussi opéré des changements plus structurels pour faire la différence. En matière de logistique par ex : le transport des produits volumineux comme la farine, l'huile ou le vin a été complètement revu pour diminuer la quantité de trajets entre les lieux de production de nos producteurs et nos restaurants.

ITALODISCO

SPOILER ALERT

ON LANCE EN JANVIER FUNGHI FAMILY, UN MEMBER CLUB POUR LES HABITUÉ·ES DE NOS RESTOS MAMMA PRIMI, PALATINO ET POPOLARE,

un test qu'on a l'ambition de lancer ensuite en grande pompe dans tous nos restaurants. Ça passe par des surprises, des cadeaux de l'amour et des avantages cool qu'on a hâte de vous montrer. Ce programme, c'est notre façon de remercier encore un peu plus nos fidèles client·es, pour leur montrer à quel point, they're part of the family !

Affaire à suivre.

3

BADASS

WONDER BETTA

BETTA

MANAGER DE RESTAURANT ET MAMAN, ELLE NOUS RACONTE COMMENT ELLE COMBINE CHACUNE DE SES CASQUETTES POUR DEVENIR LA WONDER-WOMAN QUI NOUS ÉPATE AU QUOTIDIEN.

GANG GANG

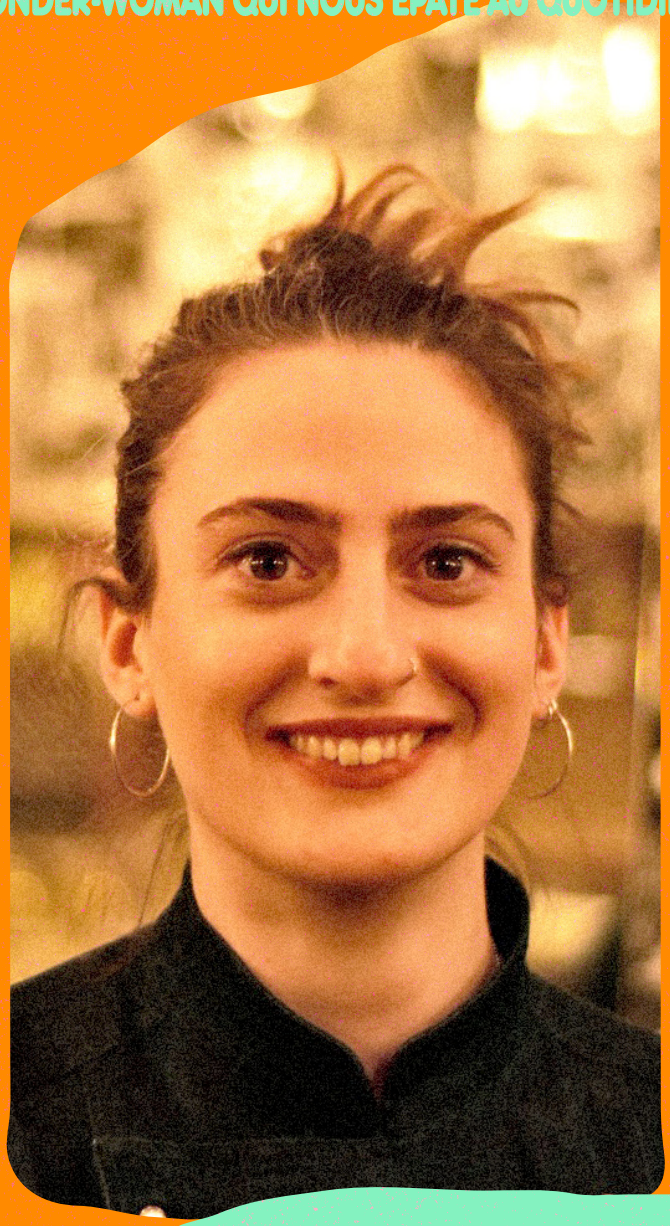
Betta est une milanaise de 33 ans, qui fait partie de l'aventure Big Mamma depuis maintenant plus de 5 ans. Elle débute pourtant sa carrière bien loin du monde de la restauration puisqu'elle commence sa vie active par des études d'architecture, avant de débuter un travail dans une agence à Paris.

Le 13 juin 2017, Betta découvre Popolare. Ses yeux d'architecte, son cœur d'italienne et son âme de bonne vivante sont séduits par le lieu. Après ce déjeuner coup de cœur, elle se confirme qu'elle ne s'épanouit pas dans l'architecture et que sa place est dans un restaurant. À partir de là, elle rejoint très vite la team, devient runneuse à Popolare et commence à gravir les échelons : elle passe cheffe de rang à East Mamma puis fait un retour en flèche à Popolare, en tant que manager cette fois. Elle est aujourd'hui manager de Carmelo à Lyon, chapeaute une team de 30 personnes et souffle sa 6ème bougie dans le groupe. C'est drôle la vie, comme elle le dit.

Et si Big Mamma fait partie intégrante de sa vie pro, Betta fait aussi de cette aventure une affaire personnelle, puisque c'est à Popolare qu'elle rencontre Idriss, celui qui deviendra son partenaire de vie et avec qui elle mettra au monde son petit garçon Aaron.

COMMENT AS-TU COMBINÉ TES RÔLES DE MAMAN ET DE RESTAURATRICE ENSEMBLE ?

"On m'a beaucoup aidée. Administrativement par exemple, j'ai aussi reçu beaucoup de soutien de la part de mon équipe. Mon manager, le directeur de Carmelo, m'a accompagné pour organiser mon temps, anticiper mon absence et communiquer tous ces changements aux équipes de la meilleure manière."



COMMENT AS-TU APPRÉHENDÉ TON CONGÉ MAT ET TON RETOUR AU TRAVAIL ?

"Mon équipe s'est complètement adaptée à ma nouvelle situation, aussi bien lorsque j'étais en salle que lorsque j'occupais mes autres fonctions de manager. Je suis partie 2 mois avant la naissance d'Aaron, et 4 mois plus tard me voilà de retour au resto. La reprise à 100% n'a pas été immédiate, je suis d'abord revenue à temps partiel, c'était donc impossible de reprendre toutes mes responsabilités d'un coup."

QUELS SERAIENT TES CONSEILS POUR UNE FEMME QUI VEUT DEVENIR RESTAURATRICE ?

"Je pense que je donnerais les mêmes conseils à un homme. Il faut être extrêmement organisé et bien gérer sa vie pro et sa vie perso, avec ou sans enfant. Il est de notoriété publique que les horaires sont particuliers dans la restauration, il faut être passionné par ce qu'on fait, trouver le truc qui nous fait vibrer."

SANTA REGINA

BIG MAMMA, BIG CHALLENGES

ON SE CHALLENGE TOUS LES JOURS POUR ACCOMPAGNER AU MIEUX TOUS NOS COOL DADS & MUMS DANS CETTE NOUVELLE ÉTAPE DE LA VIE.

On se sent ultra inspirés par les retentissements du parental act, pour lequel on a signé il y a plusieurs années et qui milite pour un congé paternité de 1 mois. Cette solution, on a choisi de la mettre en place il y a quelques temps déjà au sein de la team, on a par ailleurs allongé les congés maternité et paternité de 2 semaines durant lesquelles on couvre 100% du salaire de nos employés.

On planche maintenant sur d'autres mesures comme par exemple le fait de signer le parental challenge, aménager les horaires de travail des parents, ou encore offrir des jours de congés à un couple dont la grossesse n'est pas arrivée à terme.

4

2022

ALL FOR ONE AND ONE FOR ALL

FRESCA SQUADRA

CHEZ BIG MAMMA, L'ÉQUIPE, C'EST LE CŒUR DU RÉACTEUR. ELLE EST AU CENTRE DE TOUTES NOS PRISES DE DÉCISIONS ET DE NOS ACTIONS, ET CE DEPUIS LE DÉBUT DE L'AVENTURE.

Et parce qu'une team soudée, c'est une team comblée, on vous raconte tout ce qui nous est arrivé cette année.

On a toujours pensé que la passion l'emportait sur l'expérience, qu'il n'y avait rien de plus fort que de former les gens. Pour que cette volonté se transforme en action, on met en place chaque jour une somme de chantiers, qui cumulés, marquent une différence.

Ça passe par des cours de langue donnés aux équipes qui ne parlent pas encore parfaitement la langue de la ville dans laquelle ils se trouvent. On entretient par ailleurs des liens étroits avec des écoles de formation : on pense notamment au Centre d'Excellence des Professions Culinaires (dit CEPROC), où nos chefs vont régulièrement pour former des personnes au métier de pizzaiolo.

Cette année, on a aussi mis en place des "INSPIRATIONAL TALKS", des conférences virtuelles, ouvertes à tous, en français et en italien dont le but est de partager des parcours de femmes inspirantes et inspirées. La première conférence était animée par Anastasia Mikova, une réalisatrice ukrainienne qui a réalisé le film WOMAN. Le début d'une longue série qui a permis à la team d'échanger notamment avec la cheffe étoilée Viviana Varese.

SAFE AND SOUND

Parce que la famiglia c'est tout, on se doit de s'en occuper et de la protéger en toute circonstance.

Pour se faire, on sensibilise régulièrement tous nos managers sur les questions d'égalité homme-femme mais aussi sur le sexisme dans le monde de la restauration, notamment via des conférences.

On poursuit également cette année notre programme Women Big Leaders, composé d'un groupe d'une quinzaine de femmes et d'hommes visant à travailler l'affirmation de soi à travers des workshops de travail et de soutien.

Enfin, parce que la sécurité de chacun est aussi une histoire financière, nous avons augmenté les salaires des membres de chaque équipe pour compenser l'inflation que nous avons collectivement subi cette année.

LA FAMILLE S'AGRANDIT !

ON NOUS GLISSE DANS L'OREILLETTE QU'AU MILIEU DE NOTRE BANDE DE PIZZA LOVERS SE CACHENT DÉSORMAIS DES MINI-BAMBINI.

Big up aux 11 nouvelles mamma, aux 15 nouveaux papas et aux quatre petits bambins 100% Big Mamma pur jus.

Parce qu'on peut vraiment changer la vie des gens avec des pizzas, forza la famiglia <3

NAPOLI RULES

5

HIRING QUEEN

TIZIANA

ELLE S'APPELLE TIZIANA, ELLE VIENT DE ROME ET C'EST NOTRE QUEEN À NOUS.

Ici, tout le monde la connait et elle connait tout le monde. Sûrement parce que chaque personne, ou presque, qui rejoint la team la rencontre, ou simplement parce que quand elle passe, il est impossible de ne pas entendre son accent chantant ou encore de voir étinceler son look du jour. Parisienne depuis plus de 11 ans, elle dit avoir eu plusieurs vies. Dans la première, elle a suivi une formation artistique, mais sa passion pour la food lui fait changer de direction. Elle le sent, ce sont les projets humains qui l'animent. C'est normal, Tiziana est une femme portée vers l'autre. Elle adore le challenge et porte en elle la responsabilité de construire un avenir pour les gens, elle en fait sa mission depuis plus de 6 ans chez Big Mamma. On lui passe le micro.

QUELS SONT TES ENJEUX AU QUOTIDIEN ?

"La qualité de nos recrutements est essentielle pour viser un service au top et garder le même niveau d'exigence au fil du temps. C'est LE challenge auquel mon équipe doit faire face tous les jours. On doit être proches des équipes qui sont sur le terrain pour assurer la réussite de notre travail.

FRESCA SQUADRA SQUADRA

WTF

On est aussi très curieux, on se renseigne constamment pour comprendre quelles sont les bonnes pratiques dans le milieu des RH, pour toujours proposer un environnement de travail ultra attractif."

QUELLES SONT LES ÉVOLUTIONS QUE TU CONSTATES EN TERMES DE RECRUTEMENT DEPUIS TON ARRIVÉE DANS LE SECTEUR ?

"On s'appuie de plus en plus sur nos partenariats associatifs. C'est une manière de donner encore plus de sens à notre travail et surtout de former les personnes les plus motivées mais pas forcément les plus visibles sur le marché de l'emploi.

On travaille avec des institutions telles que des Missions Locales en France, Pôle Emploi, avec Sport dans la Ville, avec Plateforme I - une structure d'intérêt général en Europe qui travaille sur l'inclusion des profils éloignés de l'emploi, avec Arpejeh, pour l'inclusion des jeunes en situation de handicap et plusieurs autres associations d'aide aux réfugiés. C'est un début, il y a encore beaucoup de choses à faire."

ET PLUS PARTICULIÈREMENT POUR LES FEMMES ?

"En ce qui concerne les femmes, le sujet est vaste. On sait qu'elles ne sont pas assez représentées dans notre métier. On reçoit peu de candidatures féminines, ce qui complique la question de la parité mais on ne lâche rien, c'est un combat du quotidien qui nous tient à cœur et nous avons une multitude de questions à adresser pour ce faire. Comment est-ce que Big Mamma peut combattre les clichés accumulés au fil des années concernant la place des femmes en cuisine ? Comment peut-on sensibiliser les jeunes sur le marché du travail ? Comment montrer qu'il y a des évolutions de carrière incroyables dans l'industrie ? On a de gros projets à ce sujet pour l'année prochaine, j'ai hâte !"

TON MEILLEUR SOUVENIR DE RECRUTEMENT ?

"Ça fait 6 ans que je travaille chez Big Mamma, impossible de n'en choisir qu'un.

LE PLUS GRAND

L'ouverture de la Felicità. On a recruté plus de 200 personnes à trois, en 1 mois et demi. On a organisé des systèmes de pré-onboarding et des formations en amont de l'ouverture officielle. C'était dingue de voir ce qu'on a accompli en si peu de temps, une fierté immense.

LE PLUS INIMAGINABLE

Notre arrivée à Londres, première ouverture en dehors de la France, dans la cour des grands. J'ai beaucoup appris dans cette nouvelle ville. Des pensées pour Gaetano Bonanno qui est entré à La Felicità et qui est désormais en Allemagne, Monia di Lello désormais Cheffe pâtissière exécutive du groupe ou encore Guiseppe Cutraro qui vole maintenant de ses propres ailes, Daniele Figus directeur de plusieurs de nos restaurants. J'en oublie, ils sont nombreux, ce sont mes bébés que je vois grandir. Ce sont de beaux souvenirs et la famille ne cesse de s'agrandir."

PLANÈTE B

2022

2022 RAISONS DE VISER LA LUNE POUR NOS PRODUITS ET NOS PRODUCTEUR·ICES

HARD DAY'S NIGHT

On s'approvisionne chaque jour auprès de producteurs exceptionnels, parce que proposer des recettes made in Italy twistées à la sauce Big Mamma, ça passe aussi par des produits de grande qualité. Pourtant cette année, les aléas que l'on a rencontrés à l'échelle mondiale ont rendu le challenge un cran plus compliqué, on a malgré tout gardé le cap et toujours cherché à proposer le meilleur et le plus local possible.

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Nous avons toujours sourcé notre vaisselle en Italie, auprès de fabricants artisanaux qui pratiquent les techniques ancestrales d'élaboration de la céramique. Ces producteurs sont, pour la plupart, de très petites entreprises familiales dont les structures et les méthodes de production sont limitées.

Nos besoins grandissant, nous avons pris le parti de ne pas se diriger vers de plus gros acteurs aux méthodes quasi industrielles, une solution pourtant alléchante sur le papier, puisqu'elle nous aurait permis de mutualiser nos coûts et nos efforts. Après plusieurs mois de travail et rencontres après rencontres, nous avons réussi à tisser des liens avec plusieurs nouveaux artisans, nous permettant ainsi de couvrir nos besoins et de maintenir la relation historique qui nous tient tant à cœur avec nos fournisseurs et producteurs de toujours.

GOOD FOOD, GOOD MOOD

Le bilan c'est qu'on se challenge en permanence pour continuer de diminuer notre empreinte carbone :

96% DE NOS PRODUITS SONT DE SAISON, notre carte des vins se fournit chaque jour un peu plus en bouteilles issues de l'agriculture biologique et bio-dynamique.

On travaille toujours main dans la main avec notre fournisseur de viande de porc Bazochon qui possède son propre élevage, nous avons même développé ensemble cette année une recette de saucisse de porc 100% française, locale et traçable du pré à l'assiette qu'on est ultra fiers de vous servir.

Le lait qui sert à fabriquer nos glaces vient de la ferme de Viltain dans le 91 et la grande majorité des herbes fraîches qui nous sont fournies arrivent désormais en vrac, une petite victoire puisque ça participe à réduire la quantité d'emballage produit, un engagement qui nous tient à cœur et sur lequel il est parfois difficile d'influer à notre échelle.

RÉSULTAT DES COURSES, NOUS CONTINUONS DE PROPOSER DE LA VAISSELLE EN CÉRAMIQUE ITALIENNE ARBORÉES DE DÉCORS PEINTS À LA MAIN

dans les ateliers de Caltagirone, Deruta, Nove di Bassano ou encore Montelupo Fiorentino, une grande fierté pour nous.

FREEDOM OF EAT

VENI, VIDI, VICI

BÉRANGÈRE

BÉRANGÈRE, LA CONQUÉRANTE.

Du haut de ses 26 ans, Bérangère est directrice du restaurant Giorgia à Munich. Née le 16 juillet 1996, elle est cancer (comprenez par là qu'elle est très sensible). Passionnée par l'hôtellerie et la restauration depuis son plus jeune âge, elle se découvre à 17 ans un goût pour le voyage et va vivre dans plusieurs pays au fil des années : Canada, France, Australie, Vietnam, Hong Kong, Allemagne. "J'avais la bougeotte à fond" précise-t-elle. Elle étudie dans une école de management hôtelier de luxe, à Savignac puis peaufine son expérience au fil de plusieurs stages, dont un au Vietnam qui lui permet d'obtenir par la suite un travail au M gallery à Saigon. Elle entre ensuite dans le groupe Eleni, démarre chez Vida, puis participe à l'ouverture de la Dark Kitchen Street Lab. Elle se joint ensuite à l'ouverture du café de Luce, d'Amandine Chaignot à Montmartre, puis intègre Petrossian et organise deux mois de tables d'hôtes dans les salons de la maison avec Céline Pham. En 2021, elle rejoint la famille Big Mamma en tant que directrice du restaurant Ober Mamma "On s'est tapé dans la main la veille de Noël." Un joli cadeau pour tout le monde.

PEUX-TU NOUS RÉSUMER TON PARCOURS AU SEIN DE BIG MAMMA ?

"Je suis arrivée directrice de Ober Mamma, au bout de 8 mois, on m'a proposé de devenir directrice du restaurant Giorgia à Munich. Pour moi qui ai une bougeotte assez exceptionnelle et une forte tendance à chercher le renouveau et le challenge, c'était une occasion en or. J'ai reçu un coup de fil de la part de la team en Allemagne un mardi, le jeudi j'étais là avec mes valises pour découvrir la ville, depuis je ne suis jamais repartie.

Aujourd'hui je suis hyper fière et surtout heureuse d'avoir eu l'opportunité de faire tout ça. La liberté qu'on a chez Big Mamma, d'avancer et de faire des choses est juste folle, c'est rare."

QUELLE EST L'ORGANISATION AU SEIN DE LA TEAM GIORGIA ?

"Dans le restaurant il y a 3 chefs de pôle : le chef de la cuisine, le chef du bar et le chef de la salle, chacun d'entre eux travaille avec une équipe de responsables qui délèguent ensuite des tâches aux différents membres de la team qui les accompagnent : runners, hôtesses, commis, plongeurs.

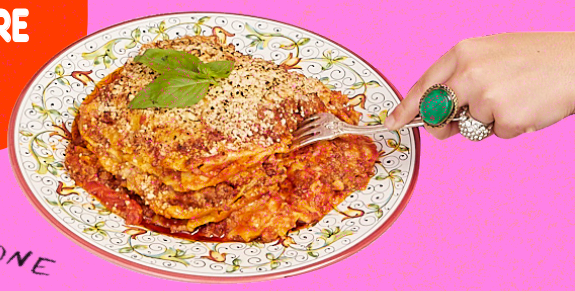
Au total nous sommes environ 45 à travailler dans le restaurant, mon rôle c'est de faire en sorte que chacun d'entre eux travaille dans les bonnes conditions et ait les ressources nécessaires pour le faire. Quand il me reste un petit peu de temps, je me penche sur la stratégie à long terme, comment faire en sorte que le restaurant continue d'attirer les clients au fil du temps. Et le plus important pour moi c'est d'être disponible pour chaque membre de la team, n'importe quand."

QUELS SERAIENT TES CONSEILS POUR UNE FEMME QUI VEUT DEVENIR DIRECTRICE DE RESTAURANT ?

"Ne jamais perdre confiance, toujours avoir la foi. Parce qu'il est parfois difficile de mettre en avant le fait que oui : on a la force mentale, physique et organisationnelle de faire les choses aussi bien que n'importe qui d'autre.

J'ai le sentiment qu'on est souvent empathiques et bienveillantes, ce qui peut parfois passer pour une faiblesse, je considère que c'est une force qui nous pousse à voir les choses de façon 360°, une bonne raison de pousser le curseur à fond et ne pas avoir peur d'y aller."

"MON DREAM C'EST DE LANCER MON PROPRE CONCEPT, MAIS AVANT ÇA, JE VOUDRAIS M'OCCUPER D'UNE OUVERTURE AU SEIN DE BIG MAMMA."



BIG MAMMA'S REPORT

LE GROS RECAP 2022

M.E.R.C.I

1 MILLION D'EUROS, DE MERCIS, ET DE RAISONS DE POURSUIVRE

PANNETONZ GANG

NOTRE 7ÈME BOUGIE

En 2022 on a aussi saisi l'occasion du 7ème anniversaire de Big Mamma pour rendre hommage aux femmes de la team. On a réuni nos talentueuses Cheffes, Cheffes de partie, Pizzaïole, Pâtissières et Barmaids pour une soirée 100% féminine.

Au programme : Notre cheffe Virginia en co-lead avec la Cheffe italienne Sarah Cicolini ont envoyé du gros bois pour un menu de folie et un dîner mémorable, dont les fonds ont été reversés à La maison des femmes, qui s'engage chaque jour dans la lutte contre les violences.

LES (BONS) RÉFLEXES

Côté bonnes habitudes, on continue de cuisiner une fois par mois à La Felicità avec les copains de Linkee, pour les étudiants du 13ème en situation de précarité et on œuvre cette année encore avec l'association ADSIS en Espagne, qui favorise l'insertion de jeunes en situation de précarité dans le monde du travail et qui nous accompagne dans nos recrutements, en cuisine notamment.

On a aussi organisé plusieurs rencontres au fil des mois avec notre partenaire Arpejeh, qui ont notamment permis à des jeunes apprentis de faire des semaines d'immersion dans nos cuisines. Big up à Noé, un top pâtissier en devenir et grâce à qui notre team de Popolare a passé un mois de mai mémorable.

AMORE AMORE

SANTA FOR ALL

Et parce que fin d'année ne doit pas rimer avec précarité, mais solidarité : on a lancé au mois de décembre une grande collecte de jouets au profit d'enfants défavorisés avec l'aide du Secours Populaire à La Felicità, ainsi qu'une campagne de dons de produits de premières nécessités et d'habits auprès des membres de la team à destination d'Utopia56. Last but not least, une vente aux enchères de Noël de nos cool prodotti (meule de parmesans, vaisselles, cadres…) a été lancée par la team des resto Circolo Popolare, Gloria et Ave Mario, nous permettant ainsi de collecter des fonds à destination de l'association Streetsmart, qui vient en aide aux personnes sans domicile en Angleterre.

Et comme chaque année est une nouvelle opportunité de se rendre utile et de partager un peu, on vous l'annonce direct : 2023, on est là.

Bacio

Grâce à votre soutien et votre générosité, cette année on réussit ensemble à franchir le pari complètement fou du

MILLION D'EUROS DE DONATIONS VERSÉ À NOS ASSOCIATIONS PARTENAIRES

Gustave Roussy, Think Forward, Adsis et le Haut Commissariat des Nations unies pour les réfugiés. C'est un chiffre auquel on a jamais osé penser, même dans nos rêves les plus dingues lorsqu'on a décidé de mettre en place ce programme dans nos restaurants il y a 4 ans.