



## CÉDRIC GIACINTI

### est nommé Directeur Général de Pitaya



*Cédric Giacinti prend la tête de Pitaya (Bertrand Franchise), premier concept de thaï street food en réseau de franchise, créé en 2010. La nomination de Cédric Giacinti signe une nouvelle étape du développement de l'enseigne sur le segment en plein essor de la street food, dans le cadre de la nouvelle organisation du groupe Bertrand.*

«Je suis ravi de rejoindre les équipes du Groupe Bertrand en tant que Directeur Général de Pitaya. Pitaya a en effet su créer une expérience unique à grande échelle, en s'imposant comme un des acteurs majeurs de la restauration rapide à thème, grâce à sa passion pour des saveurs authentiques, une constante quête de l'expérience client. Notre mission est de continuer d'innover pour faire voyager nos clients, en engageant nos franchisés, et en renforçant la présence de l'enseigne sur le marché. Nous travaillons d'ores et déjà à l'évolution de notre concept et de notre offre, tout en gardant en tête de rester accessibles », déclare Cédric Giacinti.

Cédric Giacinti, 51 ans, intègre Pitaya après une expérience de plus de 25 ans dans le secteur du retail et de la restauration rapide au sein d'acteurs majeurs, dont Intermarché, Sport 2000 puis Subway et le Groupe Le Duff (Brioche Dorée, Le Fournil de Pierre). Il a démarré par des postes de direction financière, puis de direction de réseau et enfin de direction générale ajoutant également à son arc, une expérience en tant que franchisé.

Sous sa direction, Pitaya poursuivra son engagement de proposer une expérience culinaire unique, authentique et abordable, à travers une cuisine faite au wok, tout en déployant la présence de l'enseigne en France comme à l'international. Sa vision stratégique et son expertise du marché contribueront à soutenir le développement et les ambitions de Pitaya.



#### À PROPOS DE PITAYA

Fondé en 2010 à Bordeaux, PITAYA est le premier concept de thaï street food en réseau de franchise. PITAYA s'appuie sur une expérience culinaire enflammée et haute en couleurs permettant une vraie immersion au cœur de la culture street food thaïlandaise. Un positionnement empreint du « Fast Good » et du « Fresh Food » avec des plats sains et créatifs, à base d'ingrédients frais et de qualité, cuisinés au wok à la minute sous les yeux des clients. Aujourd'hui, PITAYA compte plus de 150 restaurants en France et à l'international.

