

HB

FAÇADIER

La qualité, c'est leur métier !

Partenaire numéro 1 de vos façades, HB Façadier réalise pour vous tous les travaux de rénovation, de ravalement de façade, d'isolation ou de nettoyage dans toute la Loire.



Monsieur et Madame Bas Hilmi
Dirigeants de HB Façadier

Grâce à une parfaite maîtrise des techniques d'application et une expertise sans précédent depuis plus de 15 ans, HB Façadier est reconnue pour la qualité de son travail et pour le soin apporté lors de ses réalisations. Au moyen d'une équipe réactive, disponible et compétente, HB Façadier vous garantit des travaux adaptés, prenant en considération vos besoins et vos contraintes.


Ravalement de façade, crépis à l'enduit, joint de pierre, isolation par l'extérieur, peintures, ferraille garde-corps, nettoyage et encore bien d'autres prestations. HB Façadier vous promet un large choix de réalisations toujours effectuées avec rigueur et précision.

Travaillant avec des produits de qualité, jugés comme les meilleurs sur le marché, HB Façadier garantit également des travaux faits dans le respect des normes.


Avec pour objectif principal de satisfaire ses clients, votre façadier met tout en œuvre pour vous offrir un conseil personnalisé, un suivi adapté ainsi qu'un service unique, comme votre maison !


Article retranscrit du magazine Society Loire

Les coordonnées.

 22 Bis Avenue Benoit Fourneyron
42160 Andrézieux-Bouthéon

 06 21 63 58 93

 nanouk192828@live.fr

 <https://www.hb-facadier-hilmi.fr/>



Une histoire de famille

La pizzeria Sole Mio a été créée en 2004, par le grand-père, Stéphano Pitruzella, dont la famille est originaire de Sicile. À l'heure de la retraite, tout récemment, il a laissé les manettes à ses deux fils Gianni et Raphaël qui, aidés de leurs compagnes Chanes et Emma, ont repris le flambeau. Ce jeune quatuor a relevé les manches pour affronter la période du Coronavirus en proposant des plats à emporter qu'ils livraient eux-mêmes puis ont réfléchi pour se diversifier. Stéphano, adepte des nouvelles technologies, a trouvé l'idée de **l'installation d'un distributeur à pizzas**.

Quatre sortes de pizzas fraîches à disposition 7j/7j et 24h/24h

Chanes nous en explique le fonctionnement : « Il se trouve, à l'extérieur de notre enseigne et propose, pour l'instant, quatre sortes de pizzas fraîches, confectionnées par nos soins et cuites au feu de bois. Plus tard, nous allons y ajouter des plats de pâtes et des desserts ». Outre la chaleur du four, on retrouve dans ce restaurant une belle chaleur familiale car les uns pétrissent et enfournent les pizzas, les autres préparent les pâtes façon « Nonna » (grand-mère en italien) car son livre de recettes de cuisine sicilienne est une véritable source d'inspiration pour la jeune génération. Le service à table est assuré par Chanes et Emma. « Je suis là depuis l'ouverture, je travaillais en extra pour payer mes études et après l'obtention de mon baccalauréat et une capacité en droit, j'avais le choix d'une autre profession. Mais avec le fils du patron, Gianni, nous sommes tombés amoureux et on ne s'est plus quittés », confie Chanes. Elle souligne : « J'adore ce que je fais car les rapports humains peuvent être extraordinaires dans un commerce ».



Article retranscrit du journal La Tribune Le Progrès

Les coordonnées.



2 rue de Verdun
42580 L'Etrat



04.77.74.57.39



Horaires d'ouverture:
Du mardi au samedi :
midi et soir

Le distributeur à pizzas
fonctionne 7j/7j 24h/24h.

