

# PIZZACOSY

## PizzaCosy accueille **Carla Ferrari**, cheffe emblématique de Top Chef 2023, à la tête de ses créations culinaires

**Carla Ferrari**, figure marquante de Top Chef 2023, rejoint PizzaCosy en tant que cheffe exécutive. Séduite par le concept de l'enseigne lors de la création de l'une des pizzas de la nouvelle carte d'automne, elle s'engage pleinement en prenant la tête des créations culinaires du réseau.

Cette collaboration renforce l'engagement de PizzaCosy à proposer des recettes toujours plus créatives, misant sur la qualité des ingrédients frais sélectionnés avec soin.

### Une pizza signature qui marque le début d'une collaboration inédite

La recette signature de la carte, **Bleu de tes yeux**, imaginée spécialement pour PizzaCosy par la cheffe **Carla Ferrari** se compose d'une base de crème fraîche, de mozzarella fior di latte, de **Bleu d'Auvergne AOP**, d'une compotée de poires Williams pour la touche sucrée, sublimée après cuisson de bresaola, de crème de balsamique, de noisettes torréfiées, de ciboulette fraîche, et d'un trait d'huile d'olive extra vierge.



### Focus sur la cheffe **Carla Ferrari**

**Carla Ferrari** est une cheffe cuisinière française révélée au grand public grâce à sa participation remarquée dans l'émission Top Chef 2023. Passionnée de gastronomie depuis son plus jeune âge, elle se distingue par sa créativité et son sens aigu du goût, mêlant subtilement tradition et innovation.

Elle est également connue pour son restaurant italien, à Turin, propulsé en seulement 6 mois dans le classement des 100 meilleures pizzerias du pays.



### Des nouvelles recettes aussi douces que réconfortantes pour l'automne

Dès le 1er octobre, PizzaCosy renouvelle sa carte de saison avec de nouvelles recettes aussi originales que gourmandes.

En plus de la pizza signée par la cheffe **Carla Ferrari**, une autre pizza inédite, conçue par **Mike Thouseau**, vainqueur du championnat interne du meilleur pizzaïolo PizzaCosy 2024 est à la carte ces trois prochains mois : **La Folie Douce**



### Folie Douce

A base de crème de patate douce et de potimarron, elle est sublimée de Provola fumée, de chorizo au **piment d'Espelette AOP**, de champignons frais, et après cuisson de persil frais et de quelques **cerneaux de noix AOP**.

### Cep'Parfaite

Recette aussi réconfortante que délicieuse, à base de crème fraîche, de mozzarella fior di latte, d'une poêlée de champignons et de cèpes cuisinés à l'ail, de poulet mariné et après cuisson de **Parmigiano Reggiano DOP**, de persil frais, et d'un trait d'huile d'olive extra vierge.



### Amour de poire

Pour terminer en beauté cette carte de saison, un délicieux dessert, l'**Amour de poire**, une compotée de poires Williams accompagnée d'un crumble de noix de pécan et d'une crème mascarpone.



## À PROPOS DE PIZZACOSY

Créée en 2010 à Saint-Etienne par deux amoureux du bien manger, PizzaCosy propose des pizzas généreuses fabriquées à base d'ingrédients de saison, sourcés minutieusement auprès de producteurs de choix. Grâce à un engagement fort pour la qualité, de bonnes garnitures et une carte évolutive à chaque saison, PizzaCosy est devenue une enseigne de proximité incontournable sur le marché de la pizza et a été élue Meilleure enseigne 2023 de pizzas à emporter ou livrées.

Enseigne conviviale, elle permet aux familles, amis et amoureux de vivre un véritable coup de foudre gustatif.

lieux sincères et cuisine populaire  
pizzacosy.fr @pizzacosyfrance