

PIZZACOSY

Communiqué de presse

Claudia Trigot, gérante du PizzaCosy de Salon-de-Provence, remporte la 3ème édition du concours annuel du Meilleur Pizzaiolo du réseau PizzaCosy !

Ce mercredi, le PizzaCosy de Francheville a accueilli la troisième édition du concours du Meilleur Pizzaiolo du réseau. Une journée placée sous le signe du partage, de l'apprentissage et de la convivialité. Dix pizzaiolos de l'enseigne ont participé à ce concours interne, venant **de la pizzeria d'Albi à celle de Décines, en passant par celles de Salon-de-Provence, Bayonne, Avignon et Nîmes**. Plus qu'une simple compétition, cet événement incarne l'ADN même de PizzaCosy : l'excellence dans la simplicité et l'esprit de camaraderie qui unit tous les franchisés.



La pizzeria de Salon-de-Provence remporte le concours pour la seconde fois

En 2023, Gauthier Preynat, franchisé de Salon-de-Provence et de Marseille, remportait la première édition du concours. Cette année, c'est au tour de sa collaboratrice **Claudia Trigot, gérante de Salon-de-Provence**, de briller ! Avec sa délicieuse pizza **"Douceur de l'île"**, à base de crème fraîche, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, dés de potimarron rôtis au miel, figatelli, et après cuisson de ciboulette fraîche, noisettes torréfiées, elle a su épater les jurés, et remporte cette troisième édition. Elle gagne ainsi un voyage à Naples, berceau de la pizza, accompagnée de Carla Ferrari, cheffe franco-napolitaine résidente de la région, pour un food tour inoubliable. Mais ce n'est pas tout ! Elle aura également l'honneur de partager sa création culinaire à la France entière, puisque **sa pizza sera affichée à la carte de tout le réseau, durant le mois d'octobre**.

Sur le reste des marches du podium, c'est le **PizzaCosy d'Albi** qui a particulièrement brillé. **Ilias Piol, pizzaiolo de l'adresse albigeoise** décroche la seconde place avec **"La Tajina"**, à base de

crème de courge, carotte et épices tajine, mozzarella fior di latte, effiloché de boeuf et après cuisson de pruneaux, amandes effilées, huile d'olive, persil frais. Il aura la chance de déguster un déjeuner pour deux chez Pierre Gagnaire. Il bat ainsi sa **co-pizzaïola albigeoise Juliette Loumagne**, qui clôture cette belle compétition en décrochant la troisième place, avec sa pizza **"Blue Poir'Adise"**, à base de crème fraîche, mozzarella fior di latte, poires pochées au romarin, lard fumé au bois de hêtre, Bleu d'Auvergne AOP, et après cuisson de poivre 5 baies, noisettes torréfiées. Elle remporte un four professionnel Ooni.

Un jury d'exception pour un concours spécial

Pour sa troisième édition, le concours s'est renouvelé avec un jury composé à la fois d'une cheffe pointure de la gastronomie française et italienne, mais également d'influenceurs et médias locaux, qui sont tout aussi bien placés pour cerner les nouvelles attentes des consommateurs :

- + **Carla Ferrari**, cheffe exécutive à la tête de toutes les créations culinaires du réseau PizzaCosy et candidate de Top Chef 2023
- + Anaïck, blogueuse food de **Mes Brouillons de Cuisine**, qui propose des recettes du quotidien
- + **Lyon City Crunch**, média digital lyonnais influent
- + **Emmanuel Barroso**, formateur référent du réseau, qui endossera le rôle de "jury four", apportant son œil technique sur la maîtrise des gestes et des cuissons

Florent Mercier, co-fondateur de PizzaCosy déclare : *"Ce concours, c'est avant tout une occasion unique pour nos franchisés de se retrouver, d'échanger leurs techniques et de partager leur passion commune"*.

En 2024, le concours avait été marqué par les créations originales de Mike Thouseau, franchisé de la pizzeria de Nîmes, avec sa délicieuse pizza à base de patates douces et chorizo au piment d'Espelette AOP et en 2023, c'était Gauthier Preynat, multi-franchisé de la pizzeria de Marseille et de Salon-de-Provence, avec sa recette gourmande à base de crème d'artichaut et de truffe.

A propos de Pizza Cosy

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 cuisinées et une carte évolutive à chaque saison, PizzaCosy est devenue une enseigne de proximité incontournable sur le marché de la pizza et vient d'être élue Meilleure Chaîne de Magasins et Meilleure Franchise l'année 2025. Enseigne conviviale, elle permet aux familles, amis et amoureux de vivre un véritable coup de foudre gustatif.

En franchise depuis 2016, l'enseigne compte aujourd'hui 75 pizzerias en France. www.pizzacosy.fr