

PIZZACOSY

PizzaCosy Montpellier : un nouveau trio de franchisés pour le restaurant de Port Marianne.

C'est un match gagnant entre l'enseigne stéphanoise spécialisée dans les pizzas et un tout nouveau trio de franchisés. La PizzaCosy de Montpellier, Port Marianne, rouvre ainsi ses portes le 28 avril 2024 avec une toute nouvelle équipe à sa tête. Trois entrepreneurs passionnés qui partagent des parcours complémentaires et une ambition affirmée : s'imposer comme le restaurant de quartier incontournable de Port Marianne.

Un trio complémentaire et l'objectif de s'imposer comme la pizza préférée de Montpellier



Derrière cette reprise, trois hommes aux profils qui se répondent. Kévin Peytavi (33 ans), commentant dans l'âme, ancien responsable commercial dans l'automobile, juba entrepreneur dans le BTP, il apporte la vision stratégique et le leadership.

À ses côtés, son cousin Kenzo Peytavi (27 ans) et leur ami Emerick Pagnolin (33 ans), tous deux fins connaisseurs de cuisines exigeantes, forts respectivement de plus de 10 et 15 ans d'expérience en restauration.

Kévin Peytavi, à l'origine du projet, explique :

"Nous sommes complémentaires : j'apporte la vision, le leadership, je pilote la stratégie et le développement, tandis que Kenzo et Emerick apportent leur expertise terrain et opérationnelle. Ils sont bons ! Carrés dans leur métier. L'objectif est d'avoir une structure solide et efficace pour performer rapidement."

Le choix de Port Marianne s'impose naturellement. Quartier en plein développement, au sein d'une ville dynamique et en forte croissance, il offre un fort potentiel et une clientèle variée.

Dès leur ouverture, les trois associés mettent à l'honneur un produit local emblématique : le **Pélardon**, fromage de chèvre AOC du Languedoc, intégré à leur carte dans le respect de l'ADN de l'enseigne, attachée aux savoir-faire régionaux.

Le restaurant accueille ses clients au 18 avenue Marie de Montpellier, avec 28 places en intérieur et 24 en terrasse, ouvert 7 jours sur 7, et assure la livraison sur les quartiers de Port Marianne, Pompignone, Millénaire et Antigone.



PizzaCosy : un modèle unique et structuré au service de ses franchisés

Pour porter ce projet, PizzaCosy propose un modèle de franchise local. Il offre en effet un cadre structuré, un concept éprouvé et un accompagnement solide qui facilite réellement la prise en main du point de vente.



Cette simplicité repose notamment sur une cuisine intégrée, des recettes clés en main garantissant une constante de qualité, ainsi qu'un parcours de formation sur mesure permettant à chaque équipe d'être rapidement opérationnelle. À cela s'ajoutent une centrale d'achat internalisée et un centre logistique intégré, qui assurent la maîtrise de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement.

L'ensemble de ces dispositifs permet de réduire la complexité opérationnelle au quotidien et de se concentrer pleinement sur l'essentiel : la performance commerciale et l'expérience client. Un modèle facilitateur, au service d'un produit de qualité.

Kévin Peytavi le rappelle :

"Notre ambition est simple : proposer le vrai prix des bonnes choses, avec un service rapide, qualitatif et accessible, tout en devenant une référence locale sur Montpellier et les environs."

PizzaCosy, 58 avenue Marie de Montpellier

Horaires : ouvert 7/7

Tous les Midis : 11h00 - 14h00

Tous les soirs du Lundi au Jeudi : 18h00 - 21h45

Tous les soirs du Vendredi au Dimanche : 18h00 - 22h15

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 cuisinées et une carte évolutive à chaque saison, PizzaCosy est devenue une enseigne de proximité incontournable sur le marché de la pizza et vient à nouveau d'être élue Meilleure Chaîne de Magasins et Meilleure Franchise de l'année 2024.

En franchise depuis 2016, l'enseigne compte aujourd'hui plus de 70 pizzerias en France.

lieux circloires et cuisines populaires
PIZZACOSY