

PIZZA COSY RÉCOMPENSE LE MEILLEUR PIZZAIOLO DE SON RÉSEAU, À TRAVERS LE CONCOURS DU MEILLEUR PIZZAIOLO PIZZA COSY !

Le 9 mai dernier, au sein de Pizza Cosy Grenoble, l'enseigne de pizzas à emporter ou livrée préférée des français, organisait son tout premier concours du Meilleur Pizzaiolo Pizza Cosy.*

C'est ainsi que Gauthier Preynat, franchisé de la pizzeria de Marseille et de Salon-de-Provence, devient le meilleur pizzaiolo 2023 Pizza Cosy !

**Un concours ouvert à tous les franchisés et salariés du Réseau,
Avec des contraintes reflétant l'excellence exigée chez Pizza Cosy**

Ce sont 15 chanceux pré-sélectionnés sur dossier qui ont pu présenter leur création mardi 9 mai, dans la pizzeria de Grenoble, devant un Grand Jury composé de :

Florent Mercier - Co-fondateur de l'enseigne

Mehdi Douimry - Champion du Monde (2016) et d'Europe (2013) de la Pizza - Ancien chef exécutif et formateur chez Pizza Cosy

Magdiel Rubio - Ancien chef exécutif 2022 et formateur chez Pizza Cosy

Dominique Zucaro - Champion de France de la Pizza 2022

Alexis Pizzacrusader - Consultant en restauration italienne

Pizza Cosy propose au quotidien des pizzas aux recettes élaborées à partir d'ingrédients 100% frais et de saison, sourcés auprès des meilleurs producteurs, mais avec un rapport qualité/prix qui préserve le pouvoir d'achat du consommateur.





C'est ainsi que Gauthier Preynat, franchisé des Pizza Cosy de Marseille et de Salon-de-Provence, a conquis le jury, remportant le concours du Meilleur Pizzaiolo Pizza Cosy 2023, avec sa succulente recette à base de crème d'artichaut et d'une préparation à base de truffes et champignons.

Sur le reste du podium, Pablo Houpert, franchisé depuis 1 an et demi chez Pizza Cosy Albertville, arrive en 2ème position et Hélène Lhericel, gérante depuis 3 ans, chez Pizza Cosy Villeurbanne, qui arrive en 3ème position.

Depuis 6 ans dans le réseau Pizza Cosy, Gauthier est entré en tant que livreur à 18 ans et est devenu franchisé à l'âge de seulement 24 ans. Il témoigne :

"Je suis très heureux d'avoir remporté cette première édition du Concours du Meilleur Pizzaiolo Pizza Cosy 2023. Cette journée entièrement dédiée aux pizzaiolos Pizza Cosy nous a permis de nous réunir dans une ambiance incroyable. Je suis très fier de pouvoir ramener le trophée à la maison et je dédie cette victoire à mes équipes de Salon-de-Provence et Marseille. Je suis ravi que ma pizza ait su conquérir le cœur du jury et je me réjouis d'avance de pouvoir faire goûter ma recette à tous les clients Pizza Cosy pendant tout le mois de juin. Passer de livreur à Meilleur pizzaiolo du réseau c'est ça la force de la Cosy Family !"

"Je suis très fier du travail accompli par tous nos pizzaiolos. Qu'ils soient arrivés dans la Cosy Family il y a 12 ans ou même 1 mois, ils ont tous fait preuve d'un grand sérieux et d'une forte implication pour nous proposer de très belles recettes tout au long de la journée. Cette première édition du Concours du Meilleur Pizzaiolo Pizza Cosy s'est révélée être un véritable succès. Je suis très heureux que nous ayons pu réunir, franchisés, employés polyvalents, membres de nos succursales et du siège autour d'un tel événement. Je suis convaincu que ce concours est le premier d'une longue série et nous avons déjà hâte d'organiser la deuxième édition l'année prochaine !"

Florent Mercier, Co-fondateur de Pizza Cosy





LA PIZZA gagnante vendue en édition limitée À tous les clients de l'enseigne, durant un mois

Gauthier Preynat voit ainsi sa pizza victorieuse, intitulée "Souvenir d'été" à la carte de tout le réseau, à la place de la "Pizza du Marché", recette originale proposée tous les mois chez Pizza Cosy. Tout le mois de juin, les clients de l'enseigne pourront donc déguster sa succulente recette à base de crème d'artichaut, jambon blanc, mozzarella, préparation à base de truffes et champignons, et après cuisson jaune d'œuf et persil frais.

Gauthier Preynat, le vainqueur, raconte : "L'artichaut et la truffe sont deux produits terreux qui s'associent très bien et qui sont sublimés par la rondeur du jaune d'œuf. Cette recette m'a été inspirée par un souvenir de vacances où j'ai eu la chance de pouvoir manger chez un grand chef étoilé, Arnaud Donckele, qui avait réuni toutes ces saveurs dans une assiette et ça a été le match de ma vie culinairement parlant !"

En plus de remporter la somme de 2000€, un tablier brodé "Meilleur Pizzaiolo Pizza Cosy 2023", Gauthier repart également avec un trophée à l'effigie du concours.

À travers cette première édition, Pizza Cosy réaffirme son positionnement d'enseigne engagée pour le goût, et compte bien faire de ce nouveau concours le premier d'une longue série.

À PROPOS DE PIZZA COSY

Créée en 2010 à Saint-Etienne par deux passionnés du bien manger, Pizza Cosy propose des pizzas artisanales fabriquées à base d'ingrédients 100% frais et à 90% français issus de circuits courts. Grâce à un engagement fort pour la qualité, les produits locaux et de saison, Pizza Cosy est devenue meilleure enseigne 2023 pizzas à emporter ou livrées, incontournable sur le marché de la pizza. En franchise depuis 2016, l'enseigne compte aujourd'hui près de 70 pizzerias en France. www.pizzacosy.fr

    @pizzacosyfrance

²Pizza Cosy a développé avec un charcutier de la Loire un chorizo français à base de porc français et de piment d'Espelette, alternative au chorizo habituellement sourcé en Espagne