

# PIZZACOSY

ça va crusher !

## CONCOURS DU MEILLEUR PIZZAÏOLO DU RÉSEAU PIZZA COSY : MIKE THOUSEAU, FRANCHISÉ DE NÎMES, RAFLE LA VICTOIRE

Le 3 juin dernier, au sein du restaurant Pizza Cosy de Nîmes, se tenait la seconde édition du concours visant à élire le Meilleur Pizzaiolo Pizza Cosy. C'est ainsi que **Mike Thouseau, franchisé de la pizzeria de Nîmes, remporte le titre du meilleur pizzaiolo 2024 du réseau, avec sa délicieuse pizza à base de patates douces et chorizo au piment d'Espelette AOP !**

### UN CONCOURS OUVERT AUX 71 FRANCHISÉS DU RÉSEAU

Ce sont 15 talentueux pizzaiolos présélectionnés sur dossier qui ont pu présenter leur création, une toute nouvelle recette de pizza, dans le Pizza Cosy de Sorbiers, devant un Grand Jury composé de :

- **Jérémy Viale**, Champion du monde de Pizzas en 2019 et en 2022, Champion de France de Pizza Dessert en 2023 ;
- **David Haustrate**, Chef de cuisine du restaurant trois étoiles de Georges Blanc pendant 10 ans ;
- **Gauthier Preynat**, Meilleur Pizzaiolo Pizza Cosy de la précédente édition (2023) ;
- **Emmanuel Barroso**, formateur et chef exécutif Pizza Cosy, qui crée et compose les recettes des cartes ;



Pizza Cosy écrème les marchés Français et Italiens pour sélectionner les meilleurs ingrédients, en élaborant des recettes de qualité et de saison, mais avec un rapport qualité/prix qui préserve le pouvoir d'achat du consommateur. C'est pour cela que les contraintes du concours devaient nécessairement refléter la qualité, mais aussi la réalité de ce qui est proposé en restaurant, en respectant impérativement la saisonnalité des ingrédients.

C'est ainsi que Mike Thouseau, franchisé de Nîmes, a conquis le jury, **remportant ainsi le concours du Meilleur Pizzaiolo Pizza Cosy 2024**, avec sa succulente recette, aussi relevée qu'originale, élaborée à base de crème de patates douces, provola (fromage italien fumé), chorizo au piment d'Espelette AOP, champignons frais et en sortie de four, de persil et de noix.

Les deux autres heureux vainqueurs qui complètent le podium sont :

- **Jérémy Beraud**, responsable et pizzaiolo depuis 11 ans au Pizza Cosy de Sorbiers, qui arrive en **2ème position** ;
- **Claudia Trigot**, pizzaiola depuis 1 an et demi au Pizza Cosy de Salon-de-Provence, qui arrive en **3ème position**.



« Mon inspiration pour la pizza que j'ai imaginée me vient de mes origines guyanaises. Je souhaitais faire une recette amenant une touche de piquant et d'exotisme comme on peut imaginer la cuisine guyanaise, tout en suivant le thème et la saison définie. Cette réflexion m'a amené à utiliser de la patate douce comme base, du chorizo pour le côté piquant et les noix concassées qui apportent du croquant. » - témoigne Mike Thouseau, le vainqueur du concours.

« Je suis extrêmement fier d'avoir lancé ce concours, qui non seulement récompense nos talentueux franchisés, mais les pousse également à se surpasser. Chez Pizza Cosy, nous sommes convaincus que c'est en maintenant un niveau d'excellence élevé que nous pouvons offrir la meilleure qualité possible à nos clients. Ce concours est une occasion de célébrer le savoir-faire exceptionnel de nos pizzaiolos et de continuer à innover ensemble. » - témoigne Florent Mercier, co-fondateur de l'enseigne.



## LA PIZZA VICTORIEUSE PROPOSÉE EN ÉDITION LIMITÉE À TOUS LES CLIENTS DE L'ENSEIGNE

Mike verra ainsi la pizza crush du jury, qu'il a baptisée **La Folie Douce**, à la carte de toutes les pizzerias du réseau pendant trois mois, à compter du 1er octobre. Les clients de l'enseigne pourront ainsi déguster sa délicieuse recette orientale, concoctée à base de crème de patates douces et de chorizo.

En plus de remporter la somme de 2000 €, un tablier brodé "Meilleur Pizzaiolo Pizza Cosy 2024", Mike repart également avec un trophée à l'effigie du concours, et une activité de team-building offerte pour son équipe nîmoise et lui.



### À PROPOS DE PIZZA COSY

Créée en 2010 à Saint-Etienne par deux amoureux du bien manger, Pizza Cosy 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, Pizza Cosy est devenue une enseigne de proximité incontournable sur le marché de la pizza et vient d'être élue par les consommateurs 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. Chez Pizza Cosy, ça va crusher !

En franchise depuis 2016, l'enseigne compte aujourd'hui plus de 70 pizzerias en France. [www.pizzacosy.fr](http://www.pizzacosy.fr)