

# PIZZACOSY

## PizzaCosy organise une soirée exceptionnelle à 4 mains avec la cheffe Carla Ferrari et le chef Andrea de Michele du groupe Big Mamma

Quelques semaines après avoir animé un brunch et DJ Set joué par Albanø, PizzaCosy s'apprête à vivre un nouvel événement culinaire exceptionnel le **jeudi 17 juillet 2025**, dans sa pizzeria de Lyon 6ème.

Carla Ferrari, cheffe exécutive de PizzaCosy, s'associe à Andrea de Michele, chef exécutif pizza du prestigieux groupe Big Mamma, pour proposer une expérience gastronomique inédite.

### UNE COLLABORATION BOUILLANTE ENTRE DEUX TALENTS DE LA CUISINE ITALIENNE !



Cette soirée unique marquera la rencontre entre deux univers culinaires complémentaires, guidés par l'authenticité et l'excellence. Les deux chefs ont conçu ensemble un menu spécialement créé pour l'occasion, promettant aux convives une explosion de saveurs italiennes !

Deux délicieuses entrées pour échauffer les papilles :

**Frittatina alla Nerano** - des beignets de pâtes crousti-fondants

à la crème de courgette,

**Maritozzo con coda alla vaccinara** - une brioche romaine garnie d'un ragoût fondant de queue de bœuf.

Pour le plat principal, un trio de pizzas cuites au feu de bois à partager :

**Pepper on me** – à base de crème de poivron jaune, d'effiloché de boeuf, de provola, et après cuisson d'une sauce chimichurri et de ricotta salée

**Pizza alla parmigiana** – garnie d'aubergines à la parmesane, de provola, et d'une touche de confiture de tomates et basilic,

**Focaccia barese** – à base de tomates jaunes, 'nduja calabraise (charcuterie aux parties grasses du porc et piment fort rouge), stracciatella, anchois marinés & estragon

Et pour finir en beauté, **Caprese al limone** – un dessert moelleux aux amandes et citron, glace fior di latte et un filet d'huile d'olive.



"Quand j'ai proposé cette collaboration à Andrea, il a dit oui immédiatement ! On se connaît depuis des années, on adore se challenger mutuellement en cuisine. Cette fois, on va vraiment sortir de nos zones de confort, en puisant dans nos racines. Nos clients ne savent pas encore ce qui les attend, mais ça va être de la pure folie !", confie Carla Ferrari avec enthousiasme.

"Depuis les Pouilles jusqu'à Paris, j'ai toujours eu à cœur d'apporter l'authenticité italienne en France. Avec cette collaboration, nous créons un pont entre nos traditions et nos innovations respectives. Chaque plat de ce menu raconte une histoire, celle de l'Italie qui voyage et se réinvente sans jamais perdre son goût inimitable", confie Andrea de Michele, Chef exécutif pizza du groupe Big Mamma.

**Date : Jeudi 17 juillet 2025**

**Lieu : PizzaCosy Lyon 6**

**Tarif : 30 €/personne (hors boissons)**

**Horaires : Deux services disponibles**

**Premier service : 19h00 - 21h00**

**Second service : 21h00 - 23h00**

**INSCRIPTION OBLIGATOIRE VIA CE LIEN**

### 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 d'être élue Meilleure Chaîne de Magasins et Meilleure Franchise de 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 plus de 70 pizzerias en France. [www.pizzacosy.fr](http://www.pizzacosy.fr)

lieux sincères et cuisine populaire

[pizzacosy.fr](http://pizzacosy.fr)

[@pizzacosyfrance](https://www.instagram.com/pizzacosyfrance)

Contact médias Morghane Pierret, Alexandra Dunant et Elise Rieffel  
[pizzacosy@monet-rp.com](mailto:pizzacosy@monet-rp.com) - 04 78 37 34 64