

PIZZACOSY

L'histoire de Thomas Borrego : quand un pionnier devient le plus grand multi-franchisé du réseau PizzaCosy

En amont de Franchise Expo Paris (du 14 au 16 mars 2026), PizzaCosy met en lumière le parcours de Thomas Borrego, l'un de ses premiers franchisés devenu aujourd'hui **le plus grand multi-franchisé du réseau**. En six ans, cet ancien cadre de la grande distribution a bâti un empire de 7 restaurants, incarnant parfaitement la **réussite** permise par le **modèle d'accompagnement sur mesure** de l'enseigne.

Avant de devenir pizzaiolo-entrepreneur, Thomas Borrego, 35 ans, a fait ses armes dans la grande distribution. **Directeur de magasin**, à la tête de 100 collaborateurs, dans des enseignes intégrées et indépendantes, il connaît la **rigueur** de la gestion, le **management d'équipe** et l'**exigence** du commerce au quotidien.



Mais un constat s'impose rapidement : les investissements nécessaires dans la distribution sont trop lourds. La **franchise**, **plus accessible**, s'impose comme une évidence pour celui qui a toujours rêvé d'être à son compte.

C'est en suivant l'évolution de PizzaCosy sur les réseaux sociaux qu'il reprend contact avec Florent Merlier, ami d'enfance et fondateur de l'enseigne. Convaincu par le dynamisme d'un réseau encore jeune, Thomas se lance en 2019 et ouvre son premier restaurant à Villeurbanne avec un associé. Il devient alors le **premier franchisé PizzaCosy** à proximité de l'hyper centre de Lyon.



Je voulais rejoindre un réseau jeune, justement pour apporter mon expérience et grandir avec lui. La franchise, c'est un cadre rassurant — le marketing, la communication, la centrale d'achats — mais avec la liberté d'entreprendre.

L'aventure prend un tournant inattendu avec la crise sanitaire. Grâce à la livraison, son restaurant **explose**, atteignant des **CA hebdomadaires records**. Cela lui permet d'acquérir une trésorerie solide pour accélérer : dès 2021, il ouvre une deuxième pizzeria à Lyon 6ème, puis un troisième à Caluire-et-Cuire six mois plus tard. En trois ans, Thomas **pass**e de un à trois restaurants, en optimisant ses processus à chaque étape.

Son expertise terrain ne passe pas inaperçue. En pleine restructuration de la tête de réseau, il est appelé au siège de PizzaCosy pour occuper le poste de **directeur des opérations** pendant un an et demi, un rôle clé pour faire le lien et apporter de la **cohérence** entre franchisés et succursales. Une parenthèse durant laquelle il a renforcé sa **vision globale du réseau** et acquis encore plus d'**expérience stratégique**, sans jamais quitter de vue son réseau.

Cette expérience au siège m'a donné une vision à 360°. Comprendre les enjeux du réseau quand on vient du terrain, c'est un atout considérable. Aujourd'hui, je m'investis dans les commissions entre franchisés pour faire avancer le concept ensemble.

De retour sur le terrain, Thomas voit grand : il **rochete trois restaurants en succursales** ainsi qu'une pizzeria à un autre franchisé, étendant sa présence en Isère — à Bourgoin-Jallieu, Vairon et Grenoble — et en périphérie lyonnaise avec la reprise de Bron. Le voilà à la tête de sept restaurants, un passage de trois à sept adresses bouclé en six mois, qui exige une restructuration complète : **augmentation du capital** avec l'intégration de deux associés opérationnels, **internalisation de 90 % de la comptabilité** et mise en place de **processus rigoureux**.



Mais Thomas ne se contente pas de multiplier les restaurants. Convaincu que la clé de la réussite réside dans la **formation** et la **fidélisation des équipes**, il **cofonde LSG Académie**, un CFA installé à Lyon Part-Dieu, en partenariat avec un formateur. L'objectif : proposer des **titres professionnels reconnus** par le **ministère du Travail**, du Bac au Bac+3, dans des classes dédiées à PizzaCosy. Vente, commercialisation, gestion — les **alternants** sont formés **directement à la marque**, avec un jour de cours par semaine en 100 % distanciel.

Le turn-over, c'est le fléau de la restauration. Avec l'académie, on forme nos collaborateurs sur mesure, on les valorise et on leur offre un vrai parcours. Certains de nos restaurants accueillent deux à trois alternants. C'est un investissement, mais c'est ce qui fait la différence.

La clé de sa réussite ? L'**expérience client**, avant tout. Grâce à des **formations rigoureuses** et une **organisation sans faille**, Thomas s'assure que chaque restaurant incarne les valeurs de proximité de PizzaCosy : **accueil chaleureux**, **connaissance fine des clients**, **respect scrupuleux des standards de l'enseigne**. Au-delà des chiffres, c'est ce souci du détail opérationnel qui fait de lui un véritable **commerçant de terrain**.

Le parcours de Thomas Borrego, véritable **success story** avec une grande dimension humaine, est à l'image de la réussite du réseau. Cette **dynamique relationnelle sur mesure**, couplée à une **chaîne de valeur 100 % intégrée** ont permis à PizzaCosy de décrocher le titre de **Meilleure Franchise** en 2025 et 2026. Un réseau qui regroupe aujourd'hui :

72

restaurants

52

franchisés

700

collaborateurs

45M€

de CA en 2024

Découvrez PizzaCosy et près de 500 autres enseignes à Franchise Expo Paris 2026, du 14 au 16 mars 2026 à Paris Expo Porte de Versailles. L'occasion d'écouter de nombreux témoignages d'entrepreneurs qui ont osé !

Accréditez-vous gratuitement [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 à nouveau d'être élue Meilleure Chaîne de Magasins et Meilleure Franchise l'année 2026. 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

lieux sincères et cuisine populaire

[pizzacosy.fr](https://www.pizzacosy.fr)

[@pizzacosyfrance](https://www.pizzacosy.fr)