COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Novembre 2026

PizzaCosy et La Meulerie ouvrent leur Ski Club : trois pizzas de terroir et une collection textile en édition très limitée

Cet hiver PizzaCosy prend de l'altitude aux côtés de La Meulerie, la fromagerie marseillaise qui revisite les codes du fromage. Dès le 10 novembre les deux enseignes dévoilent trois pizzas imaginées ensemble autour de grands fromages de terroir. Une rencontre entre savoir-faire fromager, gourmandise et créativité qui donne naissance au PizzaCosy Ski Club. Et parce que cette collaboration ne s'arrête pas à l'assiette, une collection textile capsule sera proposée en quantités très limitées sur le compte Vinted de PizzaCosy le 22 novembre.



Quand deux amoureux du bon se rencontrent

D'un côté, PizzaCosy, enseigne française de restauration qui cultive le goût des bons produits et la créativité culinaire. De l'autre, La Meulerie, la fromagerie marseillaise fondée par Driss Azzoug et Arthur Barret qui défend une approche contemporaine, conviviale et décomplexée du fromage.

Avec son identité pop, ses couleurs affirmées et sa sélection de fromages, La Meulerie fait vivre les produits de terroir bien au-delà de la fromagerie traditionnelle. Ici les savoir-faire fromagers rencontrent une culture de la gourmandise, du partage et de la créativité.

Une philosophie qui fait écho à celle de PizzaCosy. Pour sa carte d'hiver l'enseigne a ainsi invité La Meulerie à participer à la création de trois nouvelles recettes. Ensemble les deux marques ont exploré les grands classiques fromagers de la montagne pour les réinterpréter sur une pâte à pizza.

Une collaboration culinaire qui célèbre les fromages de caractère, les appellations et la richesse des terroirs, sans jamais se prendre trop au sérieux.

Trois recettes qui font la part belle aux fromages de terroir

FONDUE – Amour, Opulence, Plaisir.

La fondue s'invite sur une pizza avec une association de comté, Beaufort AOP et Meule de Savoie « La Dent du Chat », relevée de vin blanc et d'ail sur une base de crème fraîche. Après cuisson une touche de ciboulette fraîche vient compléter cette recette inspirée des saveurs alpines.

DEMI-MEULE(RIE) - La raclette prend un nouveau virage

Une interprétation généreuse de la raclette associant Raclette IGP au lait cru, pommes de terre et mozzarella fior di latte sur une sauce au poivre. La bresaola et les oignons frits, ajoutés après cuisson, viennent apporter du caractère et du contraste à l'ensemble.

10 CHEEEESE - Dix fromages, une seule pizza !

Une recette qui réunit dix fromages : Raclette IGP au lait cru, comté, Beaufort AOP, Meule de Savoie « La Dent du Chat », Reblochon AOP, emmental, mozzarella fior di latte, Saint-Nectaire AOP, fromage de chèvre et Parmigiano Reggiano DOP.

Trois créations imaginées pour retrouver toute la générosité des spécialités fromagères de l'hiver dans l'univers de la pizza.

« Chez PizzaCosy on a toujours eu à cœur de défendre les bons produits, les producteurs et les filières qui les font vivre. Avec La Meulerie on partage cette même sensibilité et même certains producteurs et fournisseurs ! Pour cette carte d'hiver on avait envie de mettre à l'honneur de beaux fromages de terroir notamment des AOP à travers des recettes simples, généreuses et de saison. On a travaillé autour de ce côté régressif qu'on aime tous retrouver en hiver, entre fondue, raclette et fromage fondu en y ajoutant notre petite touche de folie. C'est tout l'esprit de cette collaboration : du bon, du gourmand et surtout beaucoup de plaisir. » **Carla Ferrari - PizzaCosy**

PizzaCosy Ski Club : le terroir prend de l'altitude

Pour accompagner cette rencontre, PizzaCosy et La Meulerie ont imaginé un univers commun inspiré des sports d'hiver : le PizzaCosy Ski Club.

Entre références à la montagne, graphismes rétro et humour assumé, les deux marques ont construit une identité qui reflète leur goût partagé pour les bons produits et les prises de parole décalées.

Avec une signature qui donne immédiatement le ton : « Comté sur nous pour l'Abondance de fromages ! »

Cet univers accompagnera le lancement des recettes à travers une campagne visuelle et des contenus diffusés sur les réseaux sociaux des deux enseignes.

« J'ai découvert PizzaCosy en novembre 2021 au moment où nous ouvrions notre première fromagerie rue de la République à Marseille. Pendant les premières semaines je commandais régulièrement leurs pizzas pour toute l'équipe. Depuis j'ai suivi l'évolution de l'enseigne, notamment avec l'arrivée de Carla. Un jour elle est passée à La Meulerie, a goûté notre grilled cheese et on s'est promis de faire quelque chose ensemble.

Quelques années plus tard cette idée prend vie avec trois pizzas qui mettent à l'honneur les fromages de qualité. Et comme on partage aussi le goût des concepts un peu décalés, on a imaginé le Ski Club pour aller encore plus loin que les recettes. » **Driss Azzoug, cofondateur de La Meulerie**

Le Ski Club s'invite aussi dans les dressings avec un drop sur Vinted

Parce que cette collaboration méritait de dépasser l'assiette, PizzaCosy et La Meulerie ont également imaginé une collection textile capsule aux couleurs de leur Ski Club.

Au programme : un sweat à capuche bleu électrique, un t-shirt jaune, une casquette en velours côtelé bleu marine et un bonnet jaune. Quatre pièces qui reprennent les codes graphiques de la collaboration, entre esprit montagne, identité rétro et couleurs emblématiques des deux marques.

Le dimanche 22 novembre cette collection sera proposée à l'occasion d'un drop en quantités très limitées sur le compte Vinted de PizzaCosy.

Un choix qui permet de faire vivre la collaboration sur un terrain inattendu pour une enseigne de restauration, en invitant les communautés des deux marques à s'approprier l'univers PizzaCosy Ski Club.

Au-delà des recettes, cette collection traduit une ambition commune : créer une expérience de marque qui se prolonge dans le quotidien des consommateurs, à la croisée de la gastronomie, de la mode et du lifestyle.

Une collaboration qui dépasse la carte saisonnière

Avec le PizzaCosy Ski Club, les deux enseignes ne se contentent pas de réunir leurs noms autour de trois nouvelles pizzas. Elles construisent un univers partagé, qui associe savoir-faire culinaire, culture fromagère et créativité.

Une manière de montrer que les produits de terroir peuvent aussi être au cœur d'expériences contemporaines, accessibles et surprenantes.

Les trois recettes PizzaCosy Ski Club × La Meulerie seront disponibles à partir du 10 novembre 2026 dans les restaurants PizzaCosy participants. La collection textile sera proposée en quantités très limitées sur Vinted le 22 novembre.

À propos de La Meulerie

Fondée à Marseille par Driss Azzoug et Arthur Barret, La Meulerie propose une approche ensoleillée de la fromagerie, mêlant sélection de fromages, de snacking et de merchandising. À travers ses boutiques et ses collaborations, l'enseigne valorise les fromages de terroir dans un univers convivial et décomplexé.

À propos de PizzaCosy

Créée en 2010 à Saint-Étienne, PizzaCosy est une enseigne française de restauration spécialisée dans la pizza. En franchise depuis 2016, elle compte aujourd'hui 74 restaurants en France. L'enseigne développe une offre centrée sur la qualité des produits, la créativité de ses recettes et une expérience de marque conviviale.