



*Restauration /Occitanie*

## **PIZZA MONGELLI : 25 ANS DE SUCCÈS ET UN RÉSEAU DE FRANCHISÉS EN EXPANSION**

**Cela fait 25 ans que Pinin-Giuseppe et Eva Mongelli, restaurateurs et chantres de ce classique incontournable de la cuisine italienne, ont ouvert leur première pizzeria dans l'agglomération toulousaine. Aujourd'hui à la tête d'un réseau d'une quinzaine de restaurants en plein développement, l'entreprise familiale poursuit sa conquête de l'Occitanie et du grand sud. Elle vient d'ouvrir un nouveau restaurant à Agen et prépare l'arrivée de nouveaux franchisés, sélectionnés avec soin.**

L'aventure toulousaine de Pizza Mongelli débute par une rencontre : celle d'une habitante de la ville rose et d'un natif des Pouilles, tous deux alors GO au Club Med. Elle prend un tour décisif en 1998, lorsque le couple et ses deux enfants, qui ont quitté trois ans plus tôt le contexte économique difficile de Lecce, en Italie, se lancent dans l'expérience entrepreneuriale à Toulouse. Un inventaire des options culinaires locales mène ces '*serial restaurateurs*' – ils ont déjà pizzas et glaces à leur actif - à un constat : la pizza, emblème italien, ne semble majoritairement disponible qu'en version fastfood, dévoyée par des enseignes principalement venues d'outre-Atlantique. Décision est prise d'ouvrir une pizzeria, avec pour objectif de redonner ses lettres de noblesse à ce plat populaire, et de faire découvrir son potentiel gustatif. Le premier restaurant Mongelli ouvre à Blagnac en 1998, dans le cœur historique de la ville, un petit local de 30m<sup>2</sup> qui propose onze couverts.

### **Un succès qui ne se dément pas au fil des années**

Ces débuts modestes constituent la première étape d'une *success story* bâtie sur des valeurs, des exigences et le respect tenace des fondamentaux que sont les produits et le service. Le restaurant connaît un succès exponentiel, les clients plébiscitent le goût comme l'accueil, la réputation des pizzas Mongelli est impeccable. Cette première année 1998, les fondateurs réalisent un chiffre d'affaires de 150 000 euros.

*« Les clients ne voulaient pas emporter leurs pizzas ! Ils se bousculaient à l'entrée, s'entassaient devant le comptoir et nous avions sans cesse l'impression de pousser les murs, et cela ne s'est jamais arrêté », se souvient Eva Mongelli, cofondatrice « Dès que nous l'avons pu, nous avons investi dans un local plus grand ».*

Huit ans après leur arrivée, les nouveaux ambassadeurs toulousains de la « Classica », cette pizza à pâte fine et aux bords craquants, généreusement garnie, voient désormais plus loin et plus grand. Un deuxième restaurant voit le jour à Tournefeuille en 2007, en même temps qu'une école de pizzaiolo.

Entre 2015 et 2022, Pizza Mongelli se développe en Occitanie : déménagement de l'adresse historique à Blagnac, pour un local plus grand (2016), et ouvertures successives de 13 restaurants. L'ensemble des établissements du réseau génère en 2022 près de 8M d'euros de chiffres d'affaires.

Après le retour de l'adresse de Balma dans l'escarcelle Mongelli début 2023, le dernier-né du réseau a été inauguré le 7 novembre dernier à Castelculier, en périphérie d'Agen, dans le Lot-et-Garonne. En novembre 2023, on compte ainsi 15 restaurants sous enseigne Pizza Mongelli, répartis dans les départements de la Haute-Garonne, de l'Hérault, de l'Aude et du Lot-et-Garonne. Ils servent, en cumulé, **plus de 400 000 pizzas par an**. Avec un panier moyen par client avoisinant 22 euros, la consommation sur place y reste majoritaire, avec une part de vente à emporter estimée à 44%.



Pizza Mongelli Agen

« Nous sommes très fiers de ce qui a été accompli en 25 ans, et ne comptons pas nous arrêter là », commente Carlotta Mongelli, fille aînée des fondateurs et Directrice du développement. « Les établissements les plus anciens, comme les plus récents, affichent d'excellents résultats ! Le chiffre d'affaires global est en constante progression, après une augmentation de 35% en année post-covid (2021), nous sommes en croissance de 17% pour 2022, et devrions atteindre les 10 millions d'euros sur l'exercice 2023. Cela ouvre de belles perspectives de développement ».

### Un réseau de franchise en croissance régulière

C'est en 2015 que naît le projet de développer un réseau de franchises Pizza Mongelli. Les débuts, malgré l'ouverture de trois restaurants, ne satisfont pas entièrement les exigences des fondateurs. Une solide restructuration et des lignes directrices claires, établies avec le conseil de Franchise Management, vont mettre le réseau de franchise sur de nouveaux rails en 2018.

La recette : un recrutement attentif, un accompagnement long, un emplacement soigneusement choisi et un **cahier des charges strict** concernant les produits et la gestion de la clientèle. « Le succès de nos établissements repose sur un accueil impeccable et des produits de qualité constante », rappelle Carlotta Mongelli. « Nous veillons à recruter des adhérents qui partagent notre philosophie et ne feront jamais l'impasse ni sur le goût, ni sur le sourire. Le seul CV des candidats à la franchise ne suffit pas, et nous nous assurons, lors de journées d'observation et de stages d'immersion prolongés, que leur comportement et leur savoir-faire correspond en tous points à nos exigences en la matière ».

Elle précise également que **l'emplacement** du futur restaurant est essentiel, et que son choix ou sa disponibilité jouent sur les délais d'entrée en franchise.



« Nous n'avons pas fait le choix d'un plan de développement agressif », commente-t-elle. « Nous avons des objectifs de trois à cinq franchises supplémentaires par an, et souhaitons en priorité étendre notre réseau dans le grand sud, sur l'axe Bordeaux-Lyon. Mais nous ne sommes pas fermés et étudieront toutes les demandes sérieuses, qu'elles soient bretonnes ou marseillaises ! ».

Les plans prévisionnels sont attentivement travaillés avec les candidats, qui peuvent tabler sur un **chiffre d'affaires de 750K € au bout de deux années d'exercice**, avec une **redevance de 6%** reversée à l'enseigne. Un accompagnement sur le long-terme est mis en place, qui offre à chaque franchisé un soutien précieux dans les premières années d'activité.

### Des produits sélectionnés avec soin

La réussite des restaurants repose, au-delà d'une gestion rigoureuse, sur le soin porté aux choix des produits. Les légumes sont fournis en **circuit court** via un partenaire - les Maraîchers d'Occitanie - ou par des producteurs locaux. **Les ingrédients typiques**, notamment la mozzarella, la sauce tomate et la charcuterie AOP, viennent directement d'Italie.

Par ailleurs, toutes les pâtes à pizza Mongelli sont confectionnées à partir d'un **mix de farine personnalisé**. Elaboré par Pinin-Giuseppe Mongelli au cours d'années de recherche obstinée de grains aux excellentes qualités digestives, ce mix sans OGM, qui mêle froment, épeautre et soja, est spécialement produit par des meuniers italiens pour l'enseigne. **74 tonnes** sont utilisées chaque année, tous établissements confondus.

Au-delà d'une qualité et d'un service client constants, Pizza Mongelli mise également sur la saisonnalité de sa carte et l'originalité de ses créations mensuelles. Une façon d'enrichir la palette gustative proposée dans ses établissements et de remplir sa mission originale : faire découvrir et redécouvrir le vrai goût de la pizza.



### 3 titres de Champion du monde

*En 2010, Pinin Mongelli choisit d'aller se frotter à ses pairs, direction le Championnat du monde de la pizza organisé à Rimini, en Italie. Il y remporte deux titres, dans la catégorie « Pizza Classica » et « Pizza Classica Bio », qu'il oublie de mentionner à son retour, satisfait d'avoir confirmé son niveau d'exigence. Un oubli vite rattrapé, grâce à une employée qui se charge de l'annoncer largement à la clientèle : le chiffre d'affaires du restaurant de Tournefeuille, où il a pris ses quartiers, est alors multiplié par deux.*

*En 2012, Pinin se présente cette fois-ci au Championnat du monde de la pizza à Bologne et est sacré Champion du monde de « Pizza Classica ».*

### Chiffres clés Mongelli :

- 1961 : année de naissance d'Eva et Pinin-Giuseppe Mongelli, les fondateurs
- 15 restaurants
- 8M d'euros de CA en 2022
- 400 000 pizzas servies par an
- Un panier moyen/client de 21,82 euros
- 74 tonnes de farine « Mix Mongelli »/an





Pinin-Giuseppe et Eva Mongelli, entourés de leurs filles, Camilla (g.) et Carlotta (dr.)