

Pizzacosy passe en mode « bouillon » et fait le pari de la qualité accessible

À l'heure où les Français arbitrent davantage leurs dépenses, PizzaCosy s'inspire d'un modèle qui n'a jamais autant résonné : celui des **bouillons**, cette restauration populaire française où générosité et prix accessibles vont de pair.

À partir du 8 septembre l'enseigne dévoile deux recettes imaginées par sa cheffe exécutive Carla Ferrari, dont une pizza à 10€, et continue de proposer son menu enfant à 5€.



Quand l'esprit bouillon rencontre la pizza

Croque-monsieur, œufs mayonnaise, poireaux vinaigrette, bœuf bourguignon... Nés à Paris à la fin du XIXe siècle les bouillons ont construit leur succès autour d'une idée simple : **proposer une cuisine française populaire, généreuse et abordable**.

Plus d'un siècle plus tard, cet esprit résonne particulièrement avec les préoccupations des Français. Selon les dernières données publiées par l'Insee, le pouvoir d'achat des ménages par unité de consommation a reculé de 0,6 % au deuxième trimestre 2026, après une baisse de 0,2 % au trimestre précédent. Dans ses perspectives l'Institut identifie également l'hébergement restauration parmi les dépenses de services susceptibles de faire l'objet d'arbitrages.

C'est dans ce contexte que PizzaCosy a choisi de faire entrer l'esprit des bouillons français dans ses classiques de la cuisine française, de la **générosité**, des **recettes réconfortantes** et des **prix accessibles** et les transpose dans son univers.

Le Croque-Monsieur et le Bœuf Bourguignon passent à la pizza

Pour cette nouvelle carte, Carla Ferrari, cheffe exécutive de PizzaCosy et ancienne candidate de Top Chef, est allée puiser dans deux monuments de la cuisine populaire française.

BOUILLON



La Croque-Monsieur

Inspirée de l'incontournable croquemonsieur, elle associe crème fraîche, emmental, jambon blanc et comté AOP.

Une recette réconfortante qui peut également se transformer en Croque-Madame avec l'ajout d'un œuf.

10€

la classique

La Bœuf Bourguignon

Une pizza généreuse associant mozzarella fior di latte et un bourguignon cuisiné au vin rouge, avec bœuf, carottes, champignons et lardons.

13€

la classique



Deux recettes développées avec la même exigence que le reste de la carte PizzaCosy : des garnitures cuisinées, des ingrédients sélectionnés et un véritable travail de R&D autour du goût.

« Ce qui m'intéresse dans l'univers des bouillons, c'est cette cuisine sans prétention mais extrêmement gourmande, construite autour de plats que tout le monde connaît. Nous avons voulu retrouver cet esprit avec des recettes généreuses et accessibles, tout en conservant l'exigence que nous avons habituellement dans le développement de nos pizzas. »

Carla Ferrari, cheffe exécutive PizzaCosy

À la rentrée, préserver aussi le plaisir des familles



Cette réflexion sur l'accessibilité dépasse les deux nouvelles recettes.

PizzaCosy propose également toute l'année un **menu enfant à 5€** composé d'une petite pizza en forme d'ours, d'un jus bio et d'un œuf en chocolat.

Avec la nouvelle CroqueMonsieur, une famille de quatre personnes peut ainsi commander deux pizzas adultes et deux menus enfants pour 30€ hors boissons adultes et suppléments. Une équation particulièrement symbolique en cette période de rentrée : alors que les dépenses s'accumulent pour les ménages PizzaCosy veut continuer à faire du restaurant un plaisir accessible et un moment à partager en famille.

« PizzaCosy s'est construit autour de la qualité et nous voulons conserver cette exigence. Notre enjeu est de démontrer qu'une enseigne qualitative peut aussi proposer des points d'entrée accessibles. L'esprit bouillon traduit finalement assez bien cette conviction : bien manger, se faire plaisir et pouvoir partager un restaurant sans forcément faire exploser l'addition. »

Florent Mercier, cofondateur de PizzaCosy

La qualité accessible comme ligne de conduite

Depuis sa création à Saint-Étienne en 2010, PizzaCosy a fait de la qualité produit l'un des piliers de son développement. Les recettes de l'enseigne sont développées par Carla Ferrari et les équipes R&D depuis la cuisine centrale de Sorbiers, avec une attention particulière portée au sourcing, à la saisonnalité et au travail des garnitures.

Avec cette carte de rentrée PizzaCosy ne cherche donc pas à changer de positionnement mais à démontrer que **qualité, gourmandise et accessibilité peuvent continuer à cohabiter dans une même assiette**. Une manière de renouer, le temps d'une carte avec la philosophie originelle des bouillons : faire de la bonne cuisine une cuisine accessible.

Les recettes Croque-Monsieur à 10€ et Bœuf Bourguignon à 13€ seront disponibles à partir du 8 septembre 2026.

Recettes disponibles dans les restaurants PizzaCosy participants. Prix indicatifs applicables dans les restaurants participants à l'opération.

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