

PIZZACOSY

PizzaCosy continue son ancrage régional et arrive en Bretagne à Saint-Malo

PizzaCosy s'installe à Saint-Malo, dès le 7 mai, au 46 rue du Général Patton, rond-point de l'aquarium. Avec cette ouverture, l'enseigne souhaite continuer son ancrage régional en Bretagne, relevant le défi de révolutionner le marché de la pizza en offrant une version plus engagée du produit. La recette du succès ? Des créations culinaires concoctées à base d'ingrédients de qualité et une carte évolutive à chaque saison.

Une opération gourmande et solidaire pour marquer le coup de l'ouverture



Pour son installation à Saint-Malo, l'enseigne propose aux Malouins une opération exceptionnelle : sur inscription via une [billetterie gratuite](#), les premiers clients pourront venir déguster en avant-première les délicieuses pizzas de cette nouvelle adresse !*

Une action alliant l'utile et l'agréable puisque **100% des ventes additionnelles de la soirée** (boissons, desserts) seront reversées à l'association des Restos du cœur, qui a pour mission de venir en aide aux plus démunis

*Offre limitée à une pizza sur place par personne maximum.

Un modèle repensé, pour une meilleure adaptation aux clientèles locales

PizzaCosy se réinvente en scindant son offre en deux modèles distincts : d'un côté, les pizzerias "Restaurant" qui proposent une carte festive et étoffée, et de l'autre les pizzerias "Take-away" qui se concentrent davantage sur l'efficacité du service.



Le format Restaurant permet d'offrir une véritable expérience culinaire dans un lieu chaleureux où les clients pourront se retrouver entre amis ou en famille. Ce format propose une carte complémentaire intégrant des cocktails (Aperol Spritz, Hugo Spritz et Lemon Spritz, déclinées en version sans alcool) et des délicieux antipasti (les Croustipastos et Croquillettes) pensés par la cheffe franco-napolitaine, et cheffe exécutive du Groupe, Carla Ferrari.

Le format Take-away est parfaitement adapté aux zones urbaines, qui enregistrent une forte croissance de demandes de plats à emporter. Ce modèle permet ainsi de se concentrer sur la qualité des produits et l'efficacité du service.



Le PizzaCosy de Saint-Malo bénéficie du format Restaurant, offrant aux Malouins un moment convivial, et de découvrir, en plus de l'offre apéritive, deux recettes de pizzas se dégustant uniquement sur place :

La Duck'n & Roll : A base de crème fraîche, et du délicieux trio Bleu d'Auvergne AOP - fromage de chèvre - mozzarella fior di latte - elle est agrémentée, après cuisson, de magret de canard séché, de pousses d'épinard, de granola et d'une touche de ciboulette.

La Mortadélicieuse : A base de crème fraîche, elle est garnie d'un mélange à base de truffes et de champignons, de mozzarella fior di latte, et après cuisson de Mortadelle de Bologne IGP, de roquette, de burrata et enfin d'un mélange de miel et truffes d'été.

Myriam Daniel, portrait d'une gérante passionnée et engagée

Gérante pendant plus de 10 ans d'un restaurant bio, puis au sein du réseau BioCoop, Myriam découvre PizzaCosy et tombe sous le charme du concept. Elle y retrouve en effet les valeurs qui l'ont toujours guidée : ingrédients régionaux, de qualité et de saison, et travail main dans la main avec des petits producteurs locaux. L'ouverture d'un PizzaCosy à Saint-Malo s'est imposée naturellement : c'est une ville pleine de vie, portée par un fort attrait touristique et un écosystème local très dynamique.

"Je nous souhaite Bon Vent à Saint-Malo !" s'exclame Myriam avec excitation.

Une enseigne qui place le dynamisme local et l'accompagnement des franchisés au cœur de ses engagements

Chaque ouverture d'un nouveau restaurant PizzaCosy est l'occasion de **créer en moyenne 6 à 10 emplois** : le recrutement et la formation portés par l'enseigne constituent un levier de dynamisme économique.

Au cœur du concept, la formation : Les nouveaux franchisés du réseau bénéficient d'un accompagnement de **six semaines**, dispensé en interne par les équipes du Groupe, de la création de la pizzeria à la formation complète.

Chaque franchisé est donc accompagné tout au long de son activité, et devient à son tour un véritable ambassadeur PizzaCosy.

Un fonctionnement éprouvé, qui a permis aux pizzerias du réseau PizzaCosy de réaliser en 2024 un chiffre d'affaires moyen par pizzeria de **650 000€ HT**.

Pizza Cosy, 46 rue du général Patton, rond point de l'aquarium, 35400 Saint-Malo

Horaires : ouvert 7/7

Lun. – Dimanche. : 11 : 30 - 14 : 00 / 18 : 30 – 22 : 00

40 places à l'intérieur et 50 places en terrasse.

Sur place, à emporter ou en livraison à Saint-Malo et agglomération (La Madeleine, St Servan, Paramé, Le Port, Saint-Jouan-des-Guérets et Dinard)

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

lieux sincères et cuisine populaire

pizzacosy.fr

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