

LE GRAND FEU

EXIGENCE CULINAIRE. ÉVIDENCE OPÉRATIONNELLE.

Le Grand Feu célèbre la simplicité et l'authenticité, mettant au cœur de son expérience l'amour des bonnes choses et les moments partagés.

Il incarne un retour aux sources, valorisant des produits authentiques, une cuisine fraternelle et universelle. Le Grand Feu réunit autour d'une chaleur bienveillante, et invite à savourer la beauté des moments simples.

À travers le Grand Feu, une ambition : devenir un pilier dans le domaine de la franchise alimentaire, en mettant en avant la qualité et la simplicité des produits.



«Notre aventure a commencé avec une idée simple : redéfinir l'expérience de la pizza en proposant des produits originaux et qualitatifs. Aujourd'hui, avec Le Grand Feu, nous élargissons notre vision pour transformer l'ensemble du secteur de la restauration, en restant fidèles à nos valeurs de qualité, d'innovation et d'engagement. Ensemble, nous bâtissons un futur où chaque repas devient une expérience unique.»

Florent Mercier, Co-fondateur et CEO Le Grand Feu

L'ÉTINCELLE DE DÉPART

Le Grand Feu est né de la passion et de la vision de Florent Mercier, co-fondateur de l'enseigne Pizza Cosy. Depuis de nombreuses années, il a su s'entourer d'équipes performantes pour faire de Pizza Cosy une référence incontournable, en assurant une excellence opérationnelle à chaque étape de la chaîne de valeur : création de magasins, confection de produits sur mesure, plateforme de distribution, formation et accompagnement des franchisés, plan de communication et marketing.

Fort de cette double expertise, tant sur le produit (simple et exigeant, toujours orienté qualité) que sur le savoir-faire en franchise, Le Grand Feu accompagne la création de produits personnalisés et offre un soutien logistique infaillible aux franchises.

En proposant un soutien complet, de la création de produits sur mesure à une distribution efficace à travers toute la France, Le Grand Feu garantit uniformité et qualité exceptionnelles, se positionnant ainsi comme un partenaire stratégique de choix pour les jeunes enseignes souhaitant se développer.

« À mes débuts, j'aurais aimé bénéficier d'un accompagnement structuré. Cette expérience m'a montré l'importance d'un soutien solide. Avec Le Grand Feu, je veux offrir cette opportunité aux jeunes enseignes. Nous ouvrons nos portes pour leur fournir expertise, ressources et accompagnement nécessaires à leur succès. Notre mission est de transformer leurs visions en réalités, tout en maintenant des standards de qualité exceptionnels.»

Florent Mercier, Co-Fondateur et CEO Le Grand Feu

STRATÉGIQUE, SIMPLE, ET TERRIBLEMENT EFFICACE

En tant que chef de file dans le secteur, Le Grand Feu ouvre le champ des possibles en anticipant les leviers business de demain et en mettant en œuvre des solutions opérationnelles efficaces sur le marché de la franchise alimentaire.

Carla Ferrari, cheffe cuisinière française révélée au grand public à Top Chef 2023, est la cheffe exécutive du Grand Feu. Son goût des bons produits et sa créativité constituent des atouts majeurs pour mettre au point des recettes authentiques et savoureuses.

Le produit est au cœur du projet, avec la distribution d'ingrédients de qualité, bruts ou cuisinés, au sein de la cuisine centrale, pour simplifier le travail des restaurants. Tous les produits sont sans additifs, sans exhausteurs de goût, sans conservateurs et suivent les saisons. En collaborant avec des agriculteurs et fabricants de confiance, Le Grand Feu crée des produits sur mesure en respectant des exigences précises.



Afin d'assurer une circulation fluide des produits, depuis leur création jusqu'à l'assiette finale, Le Grand Feu est expert de la distribution. Via une plateforme logistique de +3600m2 située près de Saint-Étienne (Sorbiers, 42), une flotte de camions et à des partenaires transporteurs externes, Le Grand Feu assure une gestion de la livraison sur l'ensemble du territoire français.

Avec une dimension conseil globale, Le Grand Feu accompagne ses partenaires à chaque étape, de la conception à la mise en œuvre, avec des solutions sur mesure qui optimisent la performance. Grâce à son expertise et une approche pragmatique, Le Grand Feu aide les enseignes à anticiper le marché, optimiser leurs processus et se distinguer par leur efficacité.

LES MARQUES



PIZZACOSY

PiouPiou!

DES VALEURS QUI RASSEMBLENT

CONVIVIALITÉ AUTHENTIQUE : Le Grand Feu met un point d'honneur à cultiver des relations humaines sincères et bienveillantes, en créant des espaces où chacun se sent bienvenu. L'intention est de créer un cadre chaleureux et sincère, propice à l'échange et au partage.

PRODUITS FRAIS ET DE QUALITÉ : Le Grand Feu privilégie des ingrédients de première qualité. Des recettes simples créées à partir de produits bruts non transformés, avec une préférence pour le meilleur produit plutôt que son ersatz économique, le pays d'origine plutôt que la copie lointaine, et l'appellation contrôlée plutôt que le distributeur anonymisé.

CUISINE POPULAIRE ET GÉNÉREUSE : Les plats sont pensés pour être accessibles et généreux, reflétant l'engagement à d'offrir des repas savoureux et de qualité pour tous. Chaque assiette incarne une volonté de proposer une cuisine authentique, où la générosité et la convivialité se rencontrent.

SIMPLICITÉ ET EFFICACITÉ : Des processus pensés pour être simples et efficaces, assurant une expérience client optimale à chaque étape.



QUELQUES CHIFFRES EN 2024

20M€

DE CA

30T

DE PRODUITS DISTRIBUÉS / SEMAINE

150

COLLABORATEURS