



PIZZA COSY IMAGINE UNE FARINE UNIQUE POUR LEUR PÂTE À PIZZA, EN COLLABORATION AVEC LA MINOTERIE DUPUY COUTURIER (L'ETRAT, 42)

À l'occasion du lancement de sa nouvelle carte 2022-23, Pizza Cosy revient sur la création de sa pâte à pizza incontournable.

L'histoire d'une jolie rencontre entre deux entreprises passionnées par le terroir.

Florent Mercier, cofondateur de Pizza Cosy, est convaincu que les bons produits font les bonnes pizzas. Toutes les pizzas proposées par l'enseigne sont réalisées à partir de produits frais, sélectionnés minutieusement et sourcés en France. **Pizza Cosy a cependant été confronté à un défi majeur: trouver une farine française adaptée à la réalisation d'une pâte à pizza.**

Une farine unique et sur-mesure, imaginée main dans la main avec un producteur de la région

C'est finalement **à moins de 10 km du siège social de Pizza Cosy**, situé près de Saint-Etienne, qu'une solution se dessine. Florent Mercier rencontre la minoterie Dupuy Couturier, une entreprise familiale qui sélectionne et transforme des céréales en farine de qualité depuis 6 générations, et lui propose de relever le défi.

Ensemble, **après plusieurs mois de recherche et test, ils créent une farine adaptée à la réalisation d'une pâte à pizza.** Inspirée des meilleures farines italiennes, **certifiée CRC** (Culture Raisonnée Contrôlée), elle permet chaque jour aux pizaiolos de l'ensemble des restaurants Pizza Cosy de pétrir et confectionner une pâte à pizza moelleuse et équilibrée.

" Notre métier est de cultiver, assembler et écraser le meilleur des blés de la Loire et de la Haute-Loire. Nous sommes fiers de la confiance que Pizza Cosy nous porte pour réaliser une farine pure, sans aucun additif. Nous sommes toujours sur le pont pour eux et pour leurs chefs pizaiolo, passionnés par le goût des bonnes choses, comme nous."

Arthur Rose - Minoterie Dupuy Courtier

Un produit développé intégralement en circuit court car le blé sélectionné provient également d'une exploitation de la région, à St-Georges-Haute-Ville.



Florent Mercier en visite à la Minoterie Dupuy Couturier

Le défi d'une farine française

Pour fabriquer une pâte à pizza moelleuse, identique aux meilleures pizzas napolitaines, la farine utilisée doit respecter un cahier des charges bien précis. Cependant, aucun meunier ne fabrique une alternative qualitative en France: la seule farine disponible est italienne.

La recette Pizza Cosy propose un mix de farine blanche et farine intégrale, ce qui amène plus de fibre et permet d'obtenir une pâte avec plus de caractère, plus de goût et avec une meilleure digestion.

Il était très important pour nous d'utiliser pour notre pâte à pizza une farine française. En effet, les agriculteurs en France ont une éthique autour du blé : pas trop de farine raffinée, pas d'engrais chimique, pas de rajout de gluten... Notre production vient de la région Rhône Alpes ce qui permet également de limiter le transport. De plus, nous avons des exigences fortes sur le goût. Nous avons finalement trouvé avec notre fournisseur la recette parfaite : un mélange de farine CRC (culture raisonnée contrôlée), bio et pas trop raffinée pour un goût unique ! »

Florent Mercier - cofondateur de Pizza Cosy

Pizza Cosy, un acteur de proximité engagé

Véritable acteur de l'économie locale, **Pizza Cosy anime les filières en collaborant avec des producteurs de proximité et en valorisant les spécialités régionales.**

Tous les ingrédients qui composent les différentes recettes sont directement sourcés par Pizza Cosy, auprès de producteurs triés sur le volet et produisant sur le territoire français. Florent Mercier et Magdiel Rubio, Chef Exécutif Pizza Cosy, parcourent la France à la rencontre de tous les producteurs partenaires, afin de valoriser et mettre en lumière auprès des clients le travail de qualité réalisé.