

PIZZACOSY

1 Français sur 10 laisse encore sa croûte de pizza... PizzaCosy lance des sauces pour la redécouvrir !

Et si la croûte devenait la meilleure partie de la pizza ?

Elle est souvent la grande oubliée de l'assiette... et pourtant, la croûte de pizza divise les Français plus qu'on ne le croit : **11% d'entre eux avouent encore la laisser dans leur assiette**. À l'opposé, une autre tendance s'impose : **14% des Français font de la croûte un moment de dégustation à part entière**¹, en la savourant séparément. Une pratique qui trouve ses ambassadeurs les plus enthousiastes chez les 18-34 ans, enclins à transformer la croûte en véritable en-cas à tremper, à partager, à savourer.

Partant de ce constat, PizzaCosy dévoile **“Sauce qui peut !”**, une nouvelle offre de sauces spécialement imaginées pour tremper les croûtes et **prolonger le plaisir** jusqu'à la dernière bouchée. Une innovation gourmande qui accompagne la sortie de la nouvelle carte 2026, disponible dans les 73 restaurants de l'enseigne à partir du 24 mars.



“Sauce qui peut !” : la sauce qui sauve les croûtes

Chez PizzaCosy, la pâte est déjà une signature : **croustillante, bien alvéolée** et suffisamment **savoureuse** pour être dégustée nature. Elle est réalisée chaque jour en pizzeria, à partir d'un mélange de **farines biologiques et semi-complètes 100 % françaises**, développée spécialement pour l'enseigne par la minoterie Dupuy Couturier, située à moins de 10 km du siège de l'enseigne, dans la commune de L'Étrat.

Mais à l'heure où les sauces connaissent un véritable engouement, tant pour multiplier les saveurs que pour tremper généreusement chaque bouchée, PizzaCosy va plus loin.

L'enseigne propose désormais un **petit pot de sauce au choix** pour 1.50€, spécialement pensé pour accompagner les croûtes et prolonger le plaisir jusqu'à la dernière bouchée.



Une idée qui fait écho aux habitudes des Français : 14 % d'entre eux mangent déjà la croûte séparément, dont 6 %¹ avec un accompagnement¹. Avec ses nouvelles sauces, PizzaCosy invite à redécouvrir la pizza, en donnant une nouvelle dimension à la croûte.

AU MENU

Crème de truffe, le petit luxe qui transforme chaque miette en plaisir fondant.

Pesto de pistache, pour un twist surprenant à chaque bouchée.

Pesto Rosso, soleil, tomates et basilic invitent à tremper sans fin.

Persillade, la fraîcheur qui clôt le repas sur une note légère et parfumée.

¹Étude réalisée par IPSOS Digital pour PizzaCosy en mars 2026, sur un échantillon de 1000 personnes représentatives de la population française.

Une nouvelle carte pour le printemps



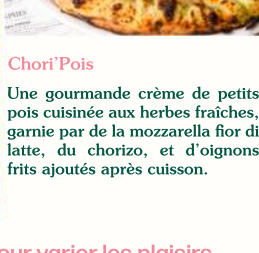
Cette nouveauté s'inscrit dans le lancement de la carte recettes 2026, qui fait la part belle à des inspirations printanières et à des produits de qualité, fidèle à l'ADN de PizzaCosy.

Deux nouvelles pizzas printanières dès le 17 mars

Keb'attitude

Une recette née d'une **collaboration avec Impact Berliner Kebab**, le comptoir de restauration rapide parisien d'inspiration berlinoise :

D'une base sauce blanche (crème, ail, persil), la pizza est garnie de mozzarella fior di latte, d'un délicieux poulet mariné relevé aux épices kebab, d'oignons cuisinés, et après cuisson, de quelques pickles de chou rouge.



Chori'Pois

Une gourmande crème de petits pois cuisinée aux herbes fraîches, garnie par de la mozzarella fior di latte, du chorizo, et d'oignons frits ajoutés après cuisson.

Des nouveautés salées pour varier les plaisirs

La carte s'enrichit également de nouvelles propositions.



Calz'Apéro

Une calzone coupée en bâtonnets à partager avec deux recettes au choix :

Crème de truffe*, mozzarella fior di latte
ou Crème fraîche, mozzarella fior di latte, Mortadelle de Bologne IGP, pesto de pistache.

Blue Burger

Une pizza inspirée du burger, garnie de bœuf français mariné aux épices burger et de Bleu d'Auvergne AOP, pour une recette originale et de caractère.

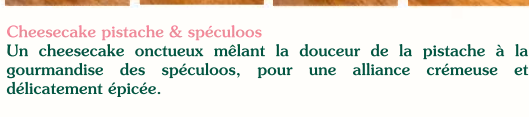


Salade Italienne

Pour terminer sur la touche fraîcheur, PizzaCosy fait évoluer son offre de salades avec une nouvelle recette fraîche et gourmande : **la salade Italienne**, composée de jambon cru Serrano, d'artichauts marinés et de Parmigiano Reggiano DOP.

Des desserts revisités pour encore plus de plaisir

La nouvelle carte propose également une sélection de desserts à s'en lécher les doigts :



Cheesecake pistache & spéculoos

Un cheesecake onctueux mêlant la douceur de la pistache à la gourmandise des spéculoos, pour une alliance crémeuse et délicatement épicée.

Brownie noix de pécan, caramel beurre salé et noisettes torréfiées

Un délicieux gâteau au chocolat aux noix de pécan, sublimé par un caramel au beurre salé et des noisettes torréfiées pour la touche croquante et gourmande.

Le citron meringué repensé

Une revisite de la classique tarte au citron meringué, composée d'une crème mascarpone légère, d'un lemon curd acidulé, d'une meringue aérienne et d'un crumble aux amandes pour un mariage parfait entre fraîcheur et douceur.

L'iconique tiramisu

L'incontournable dessert italien composé d'une crème de mascarpone fondante, de biscuits imbibés au café et pimpé avec de la pâte à tartiner Les Comptoirs de Mathilde.

Les glaces évoluent également avec une **nouvelle gamme artisanale** de chez Histoire de Glaces : vanille bourbon de Madagascar, chocolat noir, caramel beurre salé, citron et framboise.

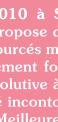
De quoi accueillir un printemps des plus ensoleillés !

COSYclub

CosyClub : le nouveau programme fidélité

PizzaCosy lance CosyClub, un véritable programme d'ambassadorat permettant de parrainer ses proches, bénéficier d'avantages exclusifs, ou encore obtenir des bons d'achats à utiliser dans son restaurant favori.

L'objectif est de récompenser la fidélité des clients tout en rendant l'expérience encore plus conviviale.

1€ dépensé = 1  **gagnée**
120  **= 10€**



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

lieux sincères et cuisine populaire
pizzacosy.fr @pizzacosyfrance