

PIZZACOSY



On avait une envie
folle d'amour
PIZZACOSY



ON AVAIT UNE ENVIE FOLLE DE FRANCHISE





L'histoire de PizzaCosy

C'est celle d'une passion pour les bonnes choses, portée par deux amis, Florent et David, qui ont voulu créer un lieu où la Qualité et la convivialité se rencontrent.

À tout juste 20 ans, ces deux jeunes entrepreneurs, animés par un rêve audacieux, ont investi toutes leurs économies pour faire naître cette pizzeria pas comme les autres.

Florent, passionné de cuisine et de gastronomie, travaillait alors dans la pizzeria de son oncle, tandis que David, avec sa formation dans le bâtiment, apportait son expertise en gestion et organisation.

Leur objectif était simple : offrir des pizzas de Qualité à un prix abordable, dans un cadre cosy et convivial. Et c'est exactement ce qu'ils ont fait.

2010

L'Enseigne est créée à Terrenoire en périphérie de Saint-Étienne.
Ouverture de 3 autres pizzerias entre 2013 et 2016.

2017

Premier PizzaCosy en Franchise et structuration de la tête de Réseau avec la création des pôles animation, développement, communication et une cuisine centrale.

2021

Avec 47 pizzerias en activité, PizzaCosy poursuit son développement. Le groupe se structure avec la création d'une centrale d'achat, une plateforme logistique, une cuisine et un nouveau siège social de 2500m².

2025

PizzaCosy est élue Meilleure Franchise de l'année. Avec près de 75 pizzerias en activité, l'Enseigne évolue aujourd'hui au sein du groupe multimarque **LE GRAND FEU**.

Et demain ?

Devenir l'Enseigne de pizza incontournable pour tous les Français

Envie d'une part du succès ?

lieux sincères et cuisine populaire

pizzacosy.fr

@pizzacosyfrance



Nos engagements

Ingrédients & Qualité

Quand on vous dit que nous sommes exigeants sur notre sourcing, ce n'est pas juste pour faire joli ! Ingrédients cuisinés provenant de France et d'Italie en collaboration avec des producteurs de Qualité.

De saison

Des recettes inédites élaborées par notre cheffe executive Carla Ferrari, pour proposer des produits de saison toute l'année. Courgettes, potimarrons, petits pois, nous préparons nos ingrédients dans notre cuisine centrale.

Savoir-Faire

Pâte à pizza maison fabriquée tous les jours à partir d'une farine 100% française, avec du blé cultivé et transformé dans la Loire. Notre processus de longue fermentation et notre farine peu raffinée sont la garantie d'une pâte parfumée, légère et digeste.

Local

Des recettes élaborées avec un fromage issu du département d'implantation de la pizzeria. En travaillant main dans la main avec des producteurs, nous soutenons l'agriculture locale tout en sublimant nos recettes avec des saveurs uniques.

Rapport Qualité / Prix

Différentes options de prix en fonction de votre zone géographique, qui permet à chacun de trouver une pizza à son budget. Le prix des pizzas s'échelonne de 10€ à 18€.



2024 *en chiffres*

650k€^{HT}

de Chiffre d'Affaires
moyen par unité

et plus...

Marge brute
entre
71% et 75%

Masse salariale entre
25% et 30%

Croissance
à parc constant
+ 2,3%

Apport personnel
minimum
80K€

Redevance
de marque **4%**

92%
des clients sont satisfaits

Durée du
contrat
de Franchise
7 ans

Investissement moyen
(hors immobilier
commercial)

365K€

75
pizzerias
en France

Droit d'entrée
35K€

Redevance
communication
2%

Deux formats une seule passion : l'excellence PizzaCosy

Que vous choisissiez de créer un espace convivial ou un service rapide et efficace, PizzaCosy s'adapte à votre projet entrepreneurial.

Restaurant

Surface	Emplacement idéal	Chiffre d'Affaires	CA Moyen	Apport Personnel	Investissement moyen <small>(hors immobilier commercial)</small>
120 à 200m ²	N°1 de centre -ville & centre commercial	Jusqu'à 1,3M€	800K€	100K€	450K€



Take Away

Surface	Emplacement idéal	Chiffre d'Affaires	CA Moyen	Apport Personnel	Investissement moyen <small>(hors immobilier commercial)</small>
80 à 120m ²	Emplacement de périphérie (axe passant, rd-point)	Jusqu'à 800K€	600K€	80K€	320K€

Un accompagnement et une formation sur mesure pour réussir.

Chez PizzaCosy, un Franchisé est guidé à chaque étape pour maximiser ses chances de succès.

Occupez-vous du savoir-être, on s'occupe du savoir-faire

Un accompagnement clé en main :

- ♥ **Développement :**
Analyse du marché, recherche et sélection du local idéal, et accompagnement dans toutes les démarches immobilières et administratives
- ♥ **Animation :**
Suivi opérationnel pour booster vos performances, transmission de notre savoir-faire, aide au pilotage quotidien
- ♥ **Marketing & Communication :**
Plan marketing et communication gérés par nos équipes
- ♥ **Système d'information :**
Outils digitaux pour simplifier la gestion des ventes, le suivi des performances et l'analyse des données
- ♥ **Concept & Travaux :**
Aide à l'agencement et à la personnalisation du point de vente
- ♥ **Production et distribution :**
Atelier de production et Réseau de distribution 100% intégrés et pensés pour PizzaCosy

2 semaines de théorie :

Gestion financière et management
Fonctionnement d'un Réseau de Franchise
Animation opérationnelle

4 semaines de pratique :

Savoir-faire opérationnel
Hygiène et Sécurité alimentaire
Satisfaction client



Nos implantations



📍 Lyon 2, Lyon 3, Lyon 4, Lyon 6, Lyon 7, Lyon 9, Bron, Caluire-et-Cuire, Décines, Francheville, Villeurbanne, Brignais.

📍 Montbrison, Rive-de-Gier, Roche-la-Molière, St Chamond, St Étienne Centre-Nord-Sud, Sorbiers, Veauche.

📍 Projets en cours : St Malo, Clermont Ferrand, Mâcon, La Roche-sur-Yon, Angers, Aucamville, Besançon, St-Genis-Laval.

DEVENEZ FRANCHISÉ. N'ATTENDEZ PAS DEMAIN.

Fabrice Silvan

Directeur du développement

fabrice.silvan@legrandfeu.fr

07 48 72 53 48

Ryad Souiki

Chargé de développement

rsouiki@pizzacosy.fr

07 48 72 43 37

