



# MONGELLI

— 1961 —

PIZZAS DE PAROLE



Ouvrez votre pizzeria Mongelli en franchise

Triple champion du monde de la pizza

## Notre état d'esprit

« Nos Pizzas sont de parole !  
Elles engagent tout ce que nous sommes. »

Déguster une pizza Mongelli, c'est savourer un peu d'Italie. C'est apprécier tout autant le bon goût des tomates fraîches, des anchois, de l'huile d'olive, que vivre un moment convivial et chaleureux entre amis.

Les pizzerias Mongelli sont nées dans le talon de la botte en Italie. C'est sur cette terre que son fondateur Pinin-Giuseppe Mongelli a acquis le savoir-faire de pizaiolo transmis par son propre père. De là vient la qualité si unique de la pâte Mongelli, élément essentiel d'une bonne pizza.

Les époux Mongelli arrivent en France en 1998 et ouvrent leur première pizzeria à Blagnac, près de Toulouse. Sacré champion du monde de pizza à trois reprises, Pinin Mongelli a à cœur de transmettre à son tour le savoir-faire familial. 20 ans après, le réseau se développe en franchise.

Triple  
champion  
du monde  
de pizza  
classica  
et bio

Chaque franchisé contribue à écrire la suite de l'histoire : en rentrant dans la grande famille Mongelli, chacun s'applique à travailler dans le respect du savoir-faire Mongelli, en accordant à chaque pizza le même sens du détail et de la générosité.

**Notre unique objectif : satisfaire les papilles des clients  
et faire découvrir le goût d'une vraie pizza de qualité !**



- 1961: naissance de Pinin Mongelli dans la pizzeria de son père en Italie
- 1998: Ouverture de la 1<sup>ère</sup> pizzeria en France par les époux Mongelli
- 2010: Victoire des championnats du monde pizza classica et pizza bio
- 2012: 2<sup>ème</sup> victoire du championnat du monde pizza classica
- 2015: Lancement de la franchise Mongelli

**TRADITION ET ARTISANAT**

**CONVIVALITÉ ET PROXIMITÉ**

**TRAVAIL ET PASSION**

## Notre savoir-faire

« Notre conviction: la pizza est un produit sain et équilibré, à condition qu'elle soit faite dans les règles de l'art. »

### UNE MÉTHODE SPÉCIFIQUE



La réalisation de la pâte est au coeur de la réussite d'une pizza. La méthode Mongelli transmise de père en fils est améliorée au fil des années, par un long travail de recherche, afin d'obtenir une pâte respectueuse des pratiques de nos ancêtres et toujours plus digeste.

« Pour réussir sa pâte, chaque franchisé doit travailler sur la physique et la chimie et prendre en compte de nombreux éléments extérieurs. Le métier de pizzaiolo est un vrai travail d'artisan. »

**Pinin Mongelli,**  
fondateur des pizzerias Mongelli

100%  
naturel  
sans conservateurs,  
sans OGM... Un travail  
manuel authentique  
et scientifique de  
la pâte

### DES PRODUITS DE CARACTÈRE



Tous les produits Mongelli sont frais et sélectionnés avec attention. Élément essentiel d'une bonne pizza, la farine Mongelli est une recette unique, composée d'un mélange novateur de céréales créé par M. Mongelli.

« Nous choisissons les produits en fonction de leurs spécificités nutritionnelles. La farine que nous utilisons est produite par des meuniers italiens, et travaillée à même la pierre. Son processus de fabrication permet de conserver intégralement la nature de chaque composante. »

**Camilla Mongelli,** responsable produit

50%  
des produits  
sont importés d'Italie  
50%  
des légumes  
proviennent de  
primeurs  
locaux

### L'ACCUEIL À L'ITALIENNE !



Aussi importante que la pâte dans une pizza, la convivialité est chez Mongelli la base de tout repas. Dans chaque pizzeria, la qualité de l'accueil importe autant que la fraîcheur des produits.

« Au sein de nos pizzerias, nous avons à coeur de créer une ambiance conviviale. Dès la porte d'entrée, nous accueillons nos clients chaleureusement. Ils doivent passer chez nous un moment agréable, c'est fondamental. »

**Carlotta Mongelli,**  
responsable développement réseau

200%  
convivial !  
Notre passion :  
accueillir les clients  
comme notre propre  
famille.

# Notre développement en franchise

« Plus qu'une franchise, une famille ! »

En franchise, l'union fait la force. L'objectif de la franchise Mongelli est de créer un réseau solide avec des franchisés qui portent notre identité, tout en gardant un état d'esprit artisanal.



## SEREZ-VOUS NOTRE PROCHAIN AMBASSADEUR ?

- Vous vous définissez comme quelqu'un curieux d'apprendre et tenace ?
- Vous aimez créer du lien et donner du plaisir aux autres ?
- Vous souhaitez rejoindre un réseau familial ?
- Vous êtes animés par le sens du travail bien fait, du client, de la convivialité ?

Nous avons peut-être une histoire à construire ensemble !

« Rejoindre la franchise Mongelli est une sécurité pour un entrepreneur. Nous sommes formés et accompagnés. Il y a un cahier des charges précis. Le concept est très bien rodé. C'est ce qui fait le succès des pizzerias Mongelli. »

**Nicolas et Solange**  
franchisés à Montpellier

Mongelli, c'est...

**2 525 pizzas**

consommées  
chaque jour

**2 jours / semaine**

consacrés à la recherche  
et au développement

**1 formation unique**

dispensée dans l'école  
Mongelli

**Mongelli  
en franchise**

De vrais artisans  
au service du goût et  
du plaisir des clients

15 pizzerias Mongelli  
dont 11 en franchise

Toulouse

Montpellier

Narbonne



## Nous rejoindre

*Participez au succès,  
vivez l'aventure Mongelli*

Les franchisés Mongelli sont accompagnés dans toutes les étapes de leur projet. Ils reçoivent les clés de la réussite et peuvent compter sur l'appui du réseau tout au long de leur développement.

Contrat  
de franchise  
de 7 ans  
renouvelable

Apport  
personnel  
entre 40 000€ et  
80 000 €

Droit  
d'entrée  
31 000€ HT  
(dont 8 500€ de  
formation)

+/- 250 k€  
(hors local)  
Investissement  
global moyen

CA moyen  
annuel visé  
+/- 700 k€  
(en 1<sup>ère</sup> année)

### Les étapes

▼  
Dossier de candidature à remplir

▼  
1<sup>er</sup> entretien téléphonique

▼  
2<sup>nd</sup> entretien visuel

▼  
Journée découverte

▼  
Journée d'immersion  
puis signature du DIP

▼  
Validation de la candidature



*“Nous accordons une grande importance aux remontées terrain de nos franchisés. Leurs suggestions nous permettent de faire évoluer le concept.”*

*“Nous avons à coeur de transmettre notre passion, dans un esprit de partage et d'entraide. Nous comptons sur nos franchisés pour poursuivre l'histoire Mongelli !”*



## L'accompagnement

Avant l'ouverture :

- Formation initiale de 3 mois au sein de l'école Mongelli pour les franchisés et leurs équipes
- Assistance à l'aménagement du local

Après l'ouverture :

- Présence sur place pendant la semaine d'ouverture
- Contact régulier en fonction des besoins
- Visite d'un animateur réseau tous les mois
- Journal interne La Gazette
- Convention réseau annuelle
- Participation des franchisés à la vie du réseau, au sein des commissions « communication », « nouvelles technologies », « produits »...
- Formation continue organisée en fonction des remontées terrain



*« La pizza est un produit de tout respect qui demande beaucoup de passion, de travail et d'application. Nous souhaitons bâtir un réseau fondé sur un savoir-faire issu de la plus pure tradition italienne. Faire partie de nos franchisés, c'est rejoindre la grande famille Mongelli ! »*

**Pinin Mongelli,**  
triple champion du monde de pizza  
fondateur des pizzerias Mongelli.

**Contact développement :**  
[developpement@pizza-mongelli.com](mailto:developpement@pizza-mongelli.com)  
[www.pizza-mongelli.com](http://www.pizza-mongelli.com)