

DORDOGNE. UNE NOUVELLE PIZZERIA BASILIC & CO DEBARQUE A PERIGUEUX (24)

Tatiana Schmitt a ouvert une pizzeria Basilic & Co le 27 juin à Périgueux. 65^{ème} restaurant du réseau Basilic & Co (60 franchisés et 5 succursales), l'établissement situé sur un axe majeur de l'agglomération, propose des pizzas à emporter. Réalisées à partir d'une pâte 100% maison, travaillées avec des produits de qualité, les pizzas Basilic & Co invitent à la découverte des régions de France avec des recettes inspirées des terroirs. A 34 ans et forte d'une dizaine d'années d'expérience dans l'agro-alimentaire, Tatiana Schmitt s'épanouit dorénavant dans son rôle d'entrepreneuse, aux côtés d'une enseigne qui partage ses valeurs.



« L'entrepreneuriat était la solution mais j'avais besoin d'être accompagnée. Je voulais choisir ce que j'allais produire. La question ne s'est pas posée longtemps, la création d'entreprise en franchise présentait de nombreux avantages. »

UNE RECONVERSION REUSSIE EN FRANCHISE

Avec un Bac +3 et l'obtention d'une licence industrie agroalimentaire en 2010, Tatiana Schmitt entame une carrière professionnelle au sein de différentes enseignes en tant que manager de production et Recherche & Développement. En parallèle, elle se passionne pour l'éducation de chien de travail. Elle a d'ailleurs été éducatrice de chiens pour l'armée durant ses études. Après plusieurs années passées dans l'industrie agro-alimentaire,

Tatiana Schmitt fait le choix de se reconvertir. En effet, elle ne se retrouve plus dans la logique du « produire plus », sans tenir compte des attentes des consommateurs et du bien-être des salariés. Tatiana aspire à donner un nouvel élan à sa carrière : devenir ambulancière. *« J'avais besoin de retrouver le contact client. Ce métier de terrain répondait à mes envies du moment. »* Tatiana Schmitt passe un diplôme d'ambulancière, qu'elle obtient en 2016. *« Cette période de ma vie fut enrichissante. Malheureusement, je me suis blessée à l'épaule. Je n'ai pas pu poursuivre dans cette direction et j'ai fait un bilan de compétences en 2022 avec le cabinet Rhéplik. »* Tatiana Schmitt a exercé plusieurs métiers, elle a besoin d'apprendre en permanence. Le bilan de compétences lui donne les clés : elle doit entreprendre et capitaliser sur ses connaissances dans le monde de l'agro-alimentaire tout en étant cadrée. *« L'entrepreneuriat était la solution mais j'avais besoin d'être accompagnée. Je voulais choisir ce que j'allais produire et retrouver une offre de bonne qualité. La question ne s'est pas posée longtemps, la création d'entreprise en franchise présentait de nombreux avantages. »*

Tatiana Schmitt va contacter plusieurs franchiseurs. C'est l'ADN du réseau Basilic & Co qui retiendra son attention. Elle a aimé l'approche authentique de l'enseigne, épicurienne et sérieuse. *« La rencontre en avril 2022 avec Laurent Bassi, le fondateur et directeur de Basilic & Co, a été très fluide et décisive. »* Résidant en Dordogne depuis 2019 près de Périgueux, Tatiana Schmitt souhaite réaliser son projet dans la région. Une fois le financement validé, elle recherche un local répondant aux prérequis et à la charte de qualité de Basilic & Co.

UNE PIZZERIA DEDIEE A LA VENTE A EMPORTER ET A LA LIVRAISON

Située sur une grande avenue reliant le centre-ville et la zone commerciale de Marsac, la nouvelle pizzeria Basilic & Co de Périgueux est uniquement réservée à la vente à emporter et à la livraison. Pourtant, elle se rapproche au maximum de l'expérience restaurant. Les clients peuvent apercevoir la fabrication de A à Z des pizzas. Dans ce lieu chaleureux, la décoration reprend les codes des racines montagnardes de l'enseigne. **« 8 semaines de travaux et de préparation ont été nécessaires pour aménager ce lieu de 84 m2. J'ai vraiment été soutenue par les équipes de Basilic & Co et mon conjoint dans cette période stressante. »**, précise Tatiana Schmitt. Bien sûr, le savoir-faire Basilic & Co est à l'honneur, puisqu'il a fait le succès du réseau. Les saveurs inspirées des régions de France et la qualité des produits sont au rendez-vous à travers une carte évolutive au gré des saisons. **« C'est la région Alsace/Lorraine qui sera représentée à la carte pour l'ouverture. Mon père est un lorrain pure souche, je l'ai vu comme un signe encourageant. »**, souligne Tatiana Schmitt.

Parmi les pizzas de la carte Alsace/Lorraine, les clients pourront découvrir :

- **La 3 fromages de Lorraine** : Sauce tomate bio, mozzarella française, munster AOP, brie de Meaux AOP, Carré du Père Antoine et ciboulette fraîche.
- **La Munster** : Sauce tomate bio, mozzarella française, munster AOP, bâton lorrain fumé à l'ail des ours et cébette fraîche.

« La franchise Basilic & Co m'a donné toutes les clés pour concrétiser mon projet. Mon chef de projet Jocelyn Michaud a été d'une grande aide. Il faut savoir accepter les conseils du franchiseur, être rigoureux, régulier pour assurer un service efficace et une qualité dans l'assiette. L'étude du marché, connaître la dynamique de la ville dans laquelle on se projette est un travail primordial pour tout entrepreneur qui souhaite se lancer dans l'aventure. »

L'adresse du restaurant :

Basilic & Co Périgueux

104 rue Victor Hugo

24 000 Périgueux

Tél. 05 53 35 90 95

Livraison à domicile, en ligne auprès d'Uber Eats, et de Deliveroo.

A propos de Basilic & Co : 18 ans après le lancement du concept et 9 ans après son développement en franchise, l'enseigne Basilic & Co spécialisée dans les pizzas de terroirs réaffirme son ADN, facteur clé de son succès auprès des candidats à la franchise comme des clients. Elle vise 100 restaurants en activité d'ici fin 2024. Pour en savoir plus : basilic-and-co.com. **Les chiffres clés :**
- **60 restaurants franchisés et 5 succursales en juillet 2023**
- **Plus de 500 collaborateurs en 2023**
- **33,2 millions de chiffre d'affaires HT réalisé en 2022**

Pour accéder à l'Espace Presse des clients d'Infinités, merci de vous identifier une fois :

Mail : presse@infinites.fr / MDP : [infinitesRP / www.infinites.fr](https://www.infinites.fr)

[inities.fr](https://www.infinites.fr)