

LYON (69) : UN NOUVEAU RESTAURANT BASILIC & CO OUVRE SES PORTES DANS LE 9^{ème} ARRONDISSEMENT

Le 17 octobre dernier, Basilic & Co, le concept de restaurants spécialisée dans les pizzas et produits de terroirs, a ouvert les portes de son 70^{ème} restaurant (65 franchisés et 5 succursales) à Lyon, 34 Rue du Sergent Michel Berthet. Disposant d'une surface de 180 m², ce nouveau restaurant s'installe dans le 9^e, un arrondissement de Lyon, qui séduit désormais de nombreux professionnels à la suite de son réaménagement et de sa rénovation : coworking, bureaux, écoles de commerce... Avec cette dernière ouverture Basilic & Co consolide sa présence en Auvergne-Rhône-Alpes (AURA). Le réseau compte aujourd'hui 22 points de vente dans la région AURA.



« La franchise apporte un cadre et tous les outils nécessaires à la bonne gestion du restaurant. Les formations dispensées par Basilic & Co sont poussées et ouvertes à tout type de profil, à condition d'aimer le contact avec les clients et la gestion au quotidien. », détaille le franchisé Emmanuel Grayo.

PASSER D'INDÉPENDANT A FRANCHISÉ

Emmanuel Grayo a toujours détenu cette fibre de chef d'entreprise. Il a d'ailleurs réussi à créer et à développer plusieurs projets durant son parcours professionnel. Originaire de Normandie, Emmanuel Grayo obtient un CAP Charcutier traiteur puis un CAP Pâtissier Chocolatier. Fort de ces expériences dans les métiers de bouche et après son service militaire, il rejoint à 19 ans sa mère, commerçante spécialisée dans le secteur de la papeterie. Un an plus tard, à tout juste 20 ans, il décide d'ouvrir sa première pizzeria à Pacy-sur-Eure. *« Il s'agissait principalement de vente à emporter. Ce modèle commençait à se développer en France dans les années 90. »*, précise Emmanuel Grayo. 4 ans plus tard, il ouvrira une deuxième pizzeria à Ézy-sur-Eure et embauchera son premier salarié pour tenir ce deuxième point de vente.

En 1996, Emmanuel Grayo décide de tout vendre pour s'installer à Paris. Il reprend une sandwicherie à La Sorbonne qu'il développe, et multiplie par deux son chiffre d'affaires. Un projet en amenant un autre, il vend cette affaire et achète successivement deux crêperies dans le quartier du Montparnasse.

A 30 ans Emmanuel Grayo gère une vingtaine de salariés. 10 années passent et l'amènent ensuite à mettre en pause sa carrière. Ses affaires en gérance libre lui donnent la liberté de partir voyager. Tahiti, Asie, Australie, pendant 6 ans il fera plusieurs fois le tour du monde. En 2017, il retrouve sa fille à Annecy et reprend un restaurant saisonnier au pied des pistes. En parallèle, il tient une maison d'hôtes de 4 chambres dans un mas traditionnel en Ardèche. A la même période, Emmanuel Grayo envisage de développer et de diversifier son activité en rejoignant un réseau de franchises dans un secteur qu'il connaît bien, la pizza. Il se renseigne sur le marché et découvre l'enseigne Basilic & Co, qui propose des pizzas de terroirs conçues avec

des ingrédients de qualité. Bien décidé à sortir de son quotidien et à se sentir à nouveau plus épanoui dans sa vie professionnelle, il rencontre Laurent Bassi, le fondateur et dirigeant de Basilic & Co. La trajectoire professionnelle d'Emmanuel Grayo rejoint le projet de la franchise Basilic & Co, la sélection mutuelle entre le franchiseur et le franchisé est actée. A 54 ans et indépendant depuis de nombreuses années, Emmanuel Grayo se lance alors dans l'aventure de la franchise aux côtés de Basilic & Co. **« J'ai appris beaucoup. Basilic & Co est un réseau porté par des valeurs fortes et très pointilleux, notamment sur : la gestion, la façon de travailler les produits, les règles d'hygiène...Tout est intéressant, c'est une bonne formation. »**, note Emmanuel Grayo.

Pizzas de terroirs, salades, focacce et pizettes

Après un an de recherches de locaux dans le sud de la France vers Avignon, Aix-en-Provence, c'est finalement à Lyon que Basilic & Co dénichera un local pour Emmanuel Grayo.

Situé au cœur du 9^e arrondissement de Lyon, ce nouveau restaurant Basilic & Co de 180 m² bénéficie d'un emplacement stratégique pour asseoir le développement de l'enseigne. Ce quartier récemment rénové, accueille principalement des entreprises ou des étudiants.

A la carte du restaurant : 11 pizzas de terroirs aux saveurs inspirées des régions de France, 5 pizzas « insolites » comme la « Madras » (crème, curry de Madras, mozzarella française, poulet rôti, poivrons frais et ciboulette), 4 pizzas imaginées autour des produits de la mer, 4 pizzas « maraîchères » aux recettes végétariennes et vegan mais aussi des pizzas di bufala et 5 nouveaux desserts artisanaux fabriqués par un artisan pâtissier dans la Drôme. **« Nous proposons aussi des pizettes individuelles servies avec une salade d'accompagnement, des salades repas accompagnées de pain garni, des focacce en apéritif ou en entrée et 7 pizzas « Essentielles » dont certaines à moins de 10 euros. »**, indique Emmanuel Grayo.

De plus, Basilic & Co est allé à la rencontre de producteurs et affineurs fromagers et dédie la nouvelle carte automne-hiver aux Pays de Savoie. **« Avec la pizza « Abondance », fabriquée à partir du lait des vaches de race Abondance originaires de la vallée du même nom, l'offre Basilic & Co est au cœur d'un terroir historique français. »**

L'adresse du restaurant :

Basilic & Co Lyon (9^{ème} arrondissement)
34 Rue du Sergent Michel Berthet, 69009 Lyon
Tél. +33 4 72 54 13 46

La clientèle peut consommer sur place, à emporter et en livraison 7j/7.

Réservations et commandes à emporter acceptées par téléphone. Livraison à domicile, en ligne auprès d'Uber Eats, et de Deliveroo.

A propos de Basilic & Co : 19 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 :

- 70 restaurants (65 franchisés et 5 succursales)
- 33,2 millions de chiffre d'affaires HT réalisé en 2022