INFORMATION PRESSE
Mai 2024
OUVERTURE
FRANCHISE – PIZZAS-RESTAURATION

Pays de la Loire : Basilic & Co ouvre son 73ème restaurant à Challans et renforce sa présence dans la région

Depuis le 22 mai 2024, les habitants de Challans peuvent déguster les pizzas et produits de terroirs de l'enseigne Basilic & Co. À la tête du 73ème restaurant du réseau, un couple de nouveaux franchisés Laure Vrignaud et Mickaël Lambert. Fiers de concrétiser leur vision entrepreneuriale en accord avec leurs valeurs, axées sur la qualité des produits et un service chaleureux, ils reviennent sur leurs parcours professionnels complémentaires.

Deux franchisés commerçants dans l'âme

Mickaël Lambert, fort de ses 42 ans et d'un parcours riche en expériences commerciales, s'est forgé un réseau solide à travers ses années passées dans l'immobilier, les assurances et l'automobile. Originaire de Challans, sa détermination à devenir entrepreneur s'est affirmée au fil du temps, nourrie par l'héritage entrepreneurial de ses parents ostréiculteurs.
De son côté, Laure Vrignaud, âgée de 37 ans, a tracé son chemin avec détermination. Elle a acquis une précieuse expérience en tant que responsable d'un centre esthétique en franchise pendant 10 ans. Cette expérience l'a profondément convaincue du potentiel du modèle de franchise. Par la suite, Laure Vrignaud a travaillé au sein de l'entreprise Renault pendant 7 ans, où elle rencontrera Mickaël. Ses diverses responsabilités chez Renault ont été une source d'enrichissement, lui offrant l'opportunité de s'épanouir pleinement et de renforcer son assurance professionnelle. ***« Cet engagement m'a profondément transformée. J'ai mûri et grandi, tant sur le plan personnel que professionnel. »***, précise Laure Vrignaud.
Animés par le désir d'indépendance et de création, ils ont choisi de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale pour construire un avenir à leur image, en accord avec leurs valeurs et leur passion pour la gastronomie de qualité. ***« Nous avons tous les deux souhaité devenir commerçants et non plus être commerciaux, afin de changer notre relation avec la clientèle. »***, indique Mickaël Lambert.
Dans leur quête pour devenir entrepreneurs, le couple a d'abord exploré différentes opportunités. Ils ont notamment été en contact avec un premier réseau connu dans la région, mais aucune possibilité ne correspondait à leurs attentes sur le secteur. C'est grâce à un contact personnel qu'ils ont découvert Basilic & Co et ont trouvé l'opportunité parfaite pour concrétiser leur rêve.
Séduits par l'univers chaleureux et les produits de qualité de l'enseigne lors d'une visite au restaurant de La Roche-sur-Yon, ils ont rapidement été conquis. ***« La restauration est un secteur qui pouvait faire peur, mais le concept de Basilic & Co nous a immédiatement rassurés. »,*** explique Laure. ***« Coup de cœur ensuite avec le fondateur Laurent Bassi lors de la journée découverte. »***, ajoute Mickaël. Une étape décisive a par la suite été franchie lors du bouclage du dossier de financement, grâce au concours de l'enseigne de courtage Prêt Pro, partenaire historique de l'enseigne Basilic & Co.

L'expérience culinaire de Basilic & Co : des recettes qui allient qualité et originalité

Situé au cœur de Challans à la place de l'ancien cinéma Le Club, bien connu des Challandais, le nouveau restaurant Basilic & Co offre un espace chaleureux où se mêlent convivialité et authenticité. Avec une capacité de 28 couverts et 14 places en terrasse, l'établissement se distingue par son ambiance accueillante,

idéale pour savourer les délices des terroirs gastronomiques de France et d'ailleurs dans les pizzas Basilic & Co.
Pour la saison printemps-été, le restaurant présente trois nouvelles recettes mettant à l'honneur le Sainte-Maure de Touraine AOP, un fromage de chèvre emblématique de la région du Centre-Val de Loire.
L'enseigne innove en permanence avec l'ajout régulier de nouvelles recettes à la carte.

- **La pizza Sainte-Maure** : est le contraste parfait entre le goût caractéristique du Sainte-Maure de Touraine AOP et la douceur du miel, rehaussé par un soupçon de thym. Une base de sauce tomate lie l'ensemble, offrant fraîcheur et légère acidité.
- **La pizza Touraine** : est destinée à ceux qui préfèrent une expérience gustative tout en salé. Cette recette combine jambon sec, mozzarella française et la crème du Sainte-Maure de Touraine AOP. La ciboulette fraîche et les noix du Dauphiné ajoutent une dimension croquante et aromatique à cette recette.
- **La focaccia** : mozzarella française, Sainte-Maure de Touraine AOP, et miel.

Soucieux de promouvoir une démarche écoresponsable, Basilic & Co propose par ailleurs une politique tarifaire inclusive, avec des pizzas allant de moins de 10 euros à des créations premium, tout en limitant le gaspillage alimentaire grâce à la mutualisation des ingrédients.

Laure et Mickaël incarnent la vision de Basilic & Co, celle d'offrir à leurs clients une expérience culinaire authentique tout en favorisant une approche inclusive et respectueuse de l'environnement. ***« Pour devenir franchisé, il faut faire preuve de résilience. Le chemin est fait de nombreux rebondissements. Il faut garder la tête froide. C'est une force d'être à deux. »***, soulignent-ils, offrant ainsi des conseils précieux aux futurs porteurs de projets.

Basilic & Co CHALLANS
2b rue Montorcy
85300 CHALLANS
Tel. : 02 28 17 71 22
Livraison à domicile, en ligne auprès d'Uber Eats.

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 2 025. Pour en savoir plus : basilic-and-co.com.

Les chiffres clés :

- 73 restaurants (68 franchisés et 5 succursales)

- 38,3 millions de chiffre d'affaires HT réalisé en 2023