

Basilic & Co ravive les saveurs estivales avec ses nouvelles recettes éphémères inspirées du terroir « espagnol »

Alors que l'été approche à grands pas, Basilic & Co, l'enseigne spécialisée dans les pizzas et produits de terroirs, invite les amateurs de cuisine à découvrir ses nouvelles créations éphémères. Trois recettes originales inspirées de la région de Castilla-La Mancha, au cœur de l'Espagne, seront disponibles dans les 73 restaurants franchisés de Basilic & Co, du 18 juin au 3 septembre 2024. A travers ce nouveau temps fort, l'objectif de Basilic & Co est d'offrir à ses clients une expérience culinaire unique tout en stimulant sa croissance commerciale grâce à l'innovation et à la diversité gastronomique.

Exploration des saveurs espagnoles

Basilic & Co innove en permanence avec l'ajout régulier de recettes éphémères, en complément de sa carte principale. Le réseau met en vedette à sa carte permanente le Sainte-Maure de Touraine AOP, un fromage de chèvre emblématique de la région du Centre-Val de Loire auquel s'ajoute trois nouvelles recettes éphémères inspirées de la cuisine espagnole :



- **La Delicia** : Une réinterprétation raffinée du classique pan con tomate, agrémentée de Lomo de Cebo ibérique, de queso Manchego DOP et d'une huile de paprika piquante à l'ail. Une fusion de saveurs rustiques et crémeuses.
- **La Refinada** : Une pizza exquise mariant les arômes du queso Manchego DOP à la fraîcheur de la roquette. L'huile de paprika piquante à l'ail apporte une touche subtilement épicée, équilibrée par la mozzarella française.
- **La Salade Ibérique** : Une alternative légère et gourmande, associant le Lomo de Cebo, le queso Manchego DOP, la roquette croquante et un délicat coulis de tomate. Une variété de saveurs qui évoque les chaudes journées estivales en Espagne.

Innovation permanente et croissance continue de Basilic & Co

Dans un marché où l'innovation est essentielle, Basilic & Co se démarque en proposant des recettes éphémères à une fréquence supérieure à celle de ses concurrents. Depuis le début de l'année, Basilic & Co a lancé cinq temps forts (Recettes forestières, Vercouline, Croque Vercors, Touraine, et aujourd'hui Espagne).

Cette stratégie, axée sur l'innovation a conduit l'entreprise à occuper une position de leader dans le secteur, dynamisant ainsi sa croissance commerciale.

"Chez Basilic & Co, notre engagement envers l'innovation et la créativité est ancré dans notre ADN. Nous sommes fiers de pouvoir offrir à nos clients une expérience gastronomique toujours nouvelle, tout en stimulant notre expansion sur le marché de la restauration rapide." - Laurent Bassi, Fondateur de Basilic & Co.

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 2025. 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**