

Reprise du restaurant Basilic & Co à Nice Gare du Sud : Laurent Abran et sa femme Christie s'installent en famille dans le sud

Laurent Abran, 43 ans, et sa femme Christie reprennent le restaurant Basilic & Co à Nice Gare du Sud, quartier Libération, concrétisant leur rêve de lancer une entreprise familiale dans le sud de la France. Le restaurant propose une offre variée de pizzas premium et de produits de terroirs, avec une innovation continue de nouvelles recettes mettant en valeur des ingrédients régionaux.

Un parcours atypique vers la restauration



Originaire de Lyon, Laurent Abran a su construire une carrière remarquable dans le domaine du commerce. Dès l'obtention de son BTS commercial à 19 ans, il gravit les échelons en tant que commercial, formateur, puis manager dans le secteur de la chirurgie du sport. Malgré une situation professionnelle enviable, Laurent, à l'aube de ses 40 ans, ressent le besoin de relever un nouveau défi, loin des réunions virtuelles et plus proche du terrain. « **Le leadership et la gestion m'ont toujours passionné, mais j'avais besoin de retrouver un contact direct avec les gens et de m'investir dans un projet qui me ressemble.** », confie Laurent.

Christie, s'est d'abord épanouie dans son rôle de mère puis a repris une carrière dans le commerce quand ses enfants sont devenus adolescents. Elle se découvre un véritable talent de commerçante en travaillant pour une enseigne de prêt-à-porter. Ensemble, ils décident de se lancer dans un projet de vie qui leur tient à cœur : ouvrir un restaurant en famille, sous le soleil du sud.

Se tournant vers la franchise Basilic & Co pour compenser leur manque d'expérience dans la restauration, ils ont pu bénéficier de la formation et du soutien nécessaires pour réussir dans ce domaine. « **La franchise nous a apporté la formation et les outils dont nous avons besoin pour nous lancer avec confiance. Même si Christie avait déjà travaillé dans un restaurant familial en Ardèche.** », explique Laurent.

Basilic & Co Nice : une aventure familiale sous le signe de la convivialité

Le restaurant Basilic & Co, situé dans le quartier en devenir de la Libération à Nice, bénéficie d'un emplacement de choix avec une belle terrasse de 80 couverts en extérieur, en plus de ses 20 couverts en salle. Laurent et Christie proposent une offre variée de pizzas savoureuses et de salades composées, de focaccas ou encore de pizzettes. De plus, l'enseigne 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 ibérique de Cebo, de queso Manchego DOP et d'une huile de paprika délicatement 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 délicatement 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 ibérique 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.

« Nous avons été conquis par l'esprit de la franchise Basilic & Co, qui met en avant des valeurs de qualité et de passion pour la cuisine. », explique Laurent. **« Lors de notre visite du restaurant de Grenoble avec notre fille, nous avons immédiatement su que c'était ce que nous souhaitions pour notre projet familial. »**

L'équipe en place a été reprise et renforcée par Laurent et Christie, qui souhaitent relancer le restaurant avec un engagement total, ouvert 7 jours sur 7. Ils sont actuellement à la recherche d'un employé polyvalent pour compléter leur équipe de cinq personnes.

« L'accueil à Nice a été formidable. Nous avons été soutenus par l'association des commerçants, la mairie et la CCI, ce qui nous a grandement facilité l'intégration. », ajoute Laurent. **« Nous envisageons également des partenariats locaux, notamment avec le grand cinéma voisin. »**

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.

Basilic & Co Nice Gare du Sud
3 ALL PHILIPPE SEGUIN Nice, 06200 Nice
04 93 29 86 62
Vente à emporter, livraison à domicile via Uber Eats et 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 2025. Pour en savoir plus : basilic-and-co.com.

Les chiffres clés :

- **69 restaurants (64 franchisés et 5 succursales)**
- **38,3 millions de chiffre d'affaires HT réalisé en 2023**