



Basilic & Co : Pierre-Jean Tronel et Elda Appadoo reprennent le restaurant de Villeurbanne

Franchisé du Basilic & Co d'Oullins depuis 2024 aux côtés de son frère Clément Tronel, Pierre-Jean Tronel reprend aujourd'hui le restaurant Basilic & Co de Villeurbanne, situé avenue Roger Salengro. Pour ce nouveau projet, il s'associe à Elda Appadoo, qui a précédemment exercé à ses côtés au sein du restaurant d'Oullins. Ensemble, les deux entrepreneurs souhaitent poursuivre le développement de cette adresse appréciée des habitants du quartier, tout en lui insufflant une nouvelle dynamique, portée par leur complémentarité et leur goût du commerce de proximité.

Une aventure entrepreneuriale qui prend de l'ampleur

Diplômé d'une école de commerce et passé par l'univers du sport, Pierre-Jean Tronel a toujours évolué dans le commerce avant de se lancer en tant qu'entrepreneur. Avec son frère Clément, il ouvre le Basilic & Co d'Oullins début 2024. **Une première expérience réussie qui lui donne rapidement envie d'aller plus loin dans l'aventure.**

« Nous ne venions pas du tout de la restauration. C'est justement ce qui nous a poussés vers la franchise : nous avions envie d'être accompagnés tout au long du projet. Nous avons découvert Basilic & Co et nous avons eu un véritable coup de coeur pour les produits, le concept et les valeurs de l'enseigne. Aujourd'hui, nous sommes heureux de continuer à grandir avec le réseau. », explique Pierre-Jean.

Lorsqu'une opportunité de reprise se présente à Villeurbanne, Pierre-Jean Tronel propose naturellement à Elda Appadoo, avec qui il travaille déjà à Oullins, de se lancer à ses côtés dans cette nouvelle aventure entrepreneuriale.

Une vocation née sur le terrain

Diplômée de Neoma Business School et spécialisée en marketing, **Elda rejoint initialement le restaurant d'Oullins en tant qu'employée polyvalente**, le temps de trouver un poste dans son domaine. **Une expérience qui bouleverse finalement ses projets.**

« Je ne venais absolument pas du monde de la restauration et, pourtant, j'ai adoré ce métier. J'aimais travailler en équipe, être aussi bien en salle qu'en cuisine et retrouver cette ambiance conviviale au quotidien. Je me suis rendu compte que j'avais envie d'entreprendre et, lorsque Pierre-Jean m'a proposé de m'associer avec lui pour reprendre le restaurant de Villeurbanne, j'ai vu dans sa proposition une formidable opportunité d'entreprendre. », raconte-t-elle.

Elda assure désormais le pilotage opérationnel du restaurant, avec une présence quotidienne auprès des équipes et des clients.

Une adhésion naturelle aux valeurs

Basilic & Co

Au-delà des produits, **c'est l'esprit de l'enseigne qui a séduit les deux associés.**

« Notre première expérience à Oullins nous a conforté dans notre choix. Chez Basilic & Co, tout est cohérent : les produits, les engagements, la mise en avant des terroirs et l'exigence de qualité. C'est cette vision de la restauration et du commerce de proximité qui nous donne envie de poursuivre l'aventure », souligne Pierre-Jean.

Chez Basilic & Co, **les pizzas sont préparées devant les clients à partir d'une pâte élaborée chaque jour sur place.** L'enseigne **met à l'honneur des ingrédients issus des terroirs français** et fait évoluer sa carte au rythme des saisons (et des voyages), afin de proposer régulièrement de nouvelles découvertes culinaires.

Une nouvelle dynamique pour le restaurant de Villeurbanne

Situé **avenue Roger Salengro, dans un quartier mêlant bureaux et habitations**, le restaurant bénéficie d'une forte activité le midi. Les nouveaux franchisés souhaitent désormais **développer davantage la fréquentation du soir et renforcer les liens avec les habitants et les acteurs locaux.**

Après un été consacré à la prise en main du restaurant et à la formation des équipes, **plusieurs actions de communication et de proximité seront mises en place dès la rentrée.**

« Notre priorité est d'accompagner les équipes et de nous inscrire durablement dans la vie du quartier. Nous souhaitons, dès la rentrée, aller à la rencontre des habitants et des entreprises voisines pour faire de ce restaurant un lieu convivial et de proximité. », explique Pierre-Jean Tronel.

Très attachés à l'expérience client, les deux associés souhaitent faire du restaurant **un lieu convivial et accueillant, où la qualité des produits s'accompagne d'une véritable proximité humaine.**

Basilic & Co Villeurbanne

37A avenue Roger Salengro - 69100 Villeurbanne

Sur place, à emporter et livraison à domicile, via Uber Eats et Deliveroo.

À propos de Basilic & Co

19 ans après le lancement du concept et 12 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.

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

Les chiffres clés

- 63 restaurants (58 franchises et 5 succursales)
- 37,2 millions d'euros de chiffre d'affaires HT en 2025