

Le spécialiste de la pizza inspirée du terroir poursuit ses objectifs de croissance et dévoile son nouveau concept

6 RESTAURANTS (VALENCE, ROMANS-SUR-ISERE, SEYSSINET-PARISSET, BOURG SAINT-AURICE, CHOLET, TALENCE) ACCUEILLENENT CE NOUVEAU CONCEPT CHALEUREUX INCITANT AU PARTAGE ET A LA DEGUSTATION

L'enseigne créée en 2007 à Romans-sur-Isère avec un concept novateur de pizzas de terroirs, poursuit son développement sur le marché français. Après une cinquantaine d'ouvertures entre 2020 et 2022, Basilic & Co entre dans une nouvelle ère en dévoilant une évolution significative de son concept qui s'inscrit dans une volonté de reconnecter la marque avec ses traits de caractère originels : authenticité, convivialité et proximité avec la nature. C'est dans le centre-ville de Valence, que Basilic & Co a choisi d'ouvrir son restaurant pilote en septembre dernier : un lieu chaleureux, pour les amateurs de pizzas, soucieux de l'origine des ingrédients qui composent les recettes inspirées des terroirs.

UNE OFFRE ELARGIE ET UN SERVICE 7j/7 SANS INTERRUPTION

Redonner le vrai goût de la pizza aux consommateurs à partir d'une pâte 100% maison et en travaillant avec les meilleurs producteurs, tel était le pari de Basilic & Co. Précurseur de la pizza de terroirs, l'enseigne souhaite aujourd'hui « **retranscrire ces histoires de vie en restaurant** », comme l'indique Laurent Bassi, le fondateur de Basilic & Co. Cette année, Basilic & Co élargit son offre avec la possibilité de déguster les produits emblématiques de l'enseigne sur place, à emporter ou en livraison, et met en place un service en continu, tout au long de la journée et 7j/7. Au-delà des produits confectionnés en restaurant, **l'évolution du concept introduit un rayon épicerie fine en restaurant**. Celle-ci propose notamment de l'huile d'olive de Nyons AOP ou encore du piment d'Espelette AOP de la maison du Piment. **Design, carte, identité graphique, tout a été repensé pour coller au plus près de l'ADN du concept.**

VIVRE UNE EXPERIENCE CONVIVIALE ET GOURMANDE



Chez Basilic & Co, les recettes suivent les produits de saison pour ne pas déroger à la qualité. Le lieu est convivial : assis au comptoir entre amis pour déguster sa pizza devant les fourneaux ou installé dans un espace plus intime, chaque convive peut profiter de plusieurs ambiances. Dans une démarche d'éco-responsabilité, les matières naturelles utilisées pour le mobilier et la décoration du restaurant apportent une chaleur inspirée des racines montagnardes de l'enseigne, dans les lieux complètement réaménagés.

On retrouve par exemple du bois de chalets réemployé, du parquet en chêne français, des portraits de producteurs et de la vaisselle française.

DES PERSPECTIVES POSITIVES POUR 2024 AVEC 100 PIZZERIAS !



Si Basilic & Co confirme un développement constant avec au moins une vingtaine d'ouvertures de restaurants par an, l'enseigne souhaite accélérer sa croissance en France, un territoire favorable au marché de la restauration rapide, et atteindre le cap des 100 unités d'ici fin 2024.

« Basilic & Co se démarque par son offre de produits sur un positionnement premium. Elle répond à une demande des consommateurs vers plus de qualité et de traçabilité produit. », précise Laurent Bassi.

DATES CLES :

- **2004** : Laurent Bassi crée son 1er restaurant de pizzas de terroirs "Au coin du feu" dans le Vercors.
- **2007** : Création de l'enseigne Basilic & Co. Ouverture d'un 1er restaurant en format « vente à emporter » à Romans-sur-Isère (26).
- **2008 à 2012** : Le savoir-faire est affiné, structuré pour un développement du concept en franchise.
- **2013 à 2014** : Un restaurant pilote ouvre à Grenoble (Albert) en restauration sur place et vente à emporter. Ouverture du 1er restaurant franchisé à Nantes (44).
- **2015 à 2016** : Ouverture de 2 restaurants. Finaliste au concours des Révélation de la franchise, organisé par le collège des experts de la Fédération Française de la Franchise.
- **2017 à 2018** : Ouverture de 18 nouveaux restaurants en France.¹
- **2020 à 2021** : Le développement s'accélère, 24 nouveaux restaurants ouvrent aux quatre coins de la France.
- **2022** : Le réseau dépasse les 50 unités en France. L'enseigne franchit un nouveau cap avec une évolution significative du concept (design, carte, identité graphique, ...) pour être encore plus en lien avec ses valeurs et les attentes des clients.

Basilic & Co dans l'hexagone : 18 ans après le lancement du concept et 8 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 2024. Pour en savoir plus : basilic-and-co.com.

Les chiffres clés :

- Une cinquantaine de franchisés
- Plus de 450 salariés
- 29 millions de chiffre d'affaires HT réalisé en 2021
- + 2 millions de pizzas sorties du four en 2021



¹ Tous les points de vente sont consultables sur le site : basilic-and-co.com