



Basilic & Co invite les pizzas de terroirs au cœur de Lille

Le 17 février 2026, Maxence Quint, nouveau franchisé Basilic & Co, ouvre un restaurant au cœur du centre-ville de Lille, rue Nationale. Dans un quartier très fréquenté, à deux pas de la Grand'Place et de la gare, l'enseigne spécialisée dans les pizzas de terroirs propose bien plus qu'un simple repas : une véritable expérience culinaire, pensée pour les Lillois. Une ambition claire, faire voyager les papilles à travers les terroirs.

Un projet entrepreneurial ancré à Lille

À la tête du restaurant, Maxence Quint, ancien professionnel de la finance, a choisi d'effectuer un changement de carrière, animé par la volonté de porter **un projet en accord avec ses valeurs humaines et personnelles.**

Fort de son expérience en gestion et en management, il s'oriente vers la restauration en franchise, un modèle qui lui permet d'entreprendre tout en s'appuyant sur un concept structuré et reconnu. Client de Basilic & Co avant d'en devenir franchisé, il a été séduit par **un concept centré sur la qualité des produits, les recettes inspirées par la richesse de nos terroirs et la convivialité.**

Un changement de vie qui se concrétise aujourd'hui à Lille, une ville que Maxence connaît bien, et dans laquelle **il souhaite s'investir durablement.**

*« Je veux faire de mon restaurant **un lieu de vie chaleureux.** J'ai à cœur que mes clients passent un excellent moment et repartent avec le sourire.*

Mon objectif : créer du lien, leur faire découvrir des recettes inédites, les surprendre.»

Un nouveau lieu de vie au cœur de la ville

Le restaurant dispose d'une surface d'environ 180 m² avec 40 places assises en intérieur et une terrasse pouvant accueillir une vingtaine de couverts supplémentaires. La décoration mêle **chaleur et authenticité**, avec une ambiance inspirée **des racines montagnardes** de l'enseigne. Un cadre idéal pour un déjeuner rapide, un dîner entre amis ou un moment convivial en famille.

L'ouverture du restaurant s'accompagne de **la création d'une dizaine d'emplois locaux**, renforçant l'ancrage du projet dans la vie lilloise.

Une carte gourmande et tournée vers la découverte

A la carte, des pizzas confectionnées sous les yeux des clients, **à partir d'une pâte 100% maison** et autour de **produits de terroirs soigneusement sélectionnés auprès des producteurs locaux et régionaux**. La carte évolue quatre fois par an, au fil des saisons et des voyages au cœur des terroirs.

Focacce, pizzettes, salades et gratins de ravioles complètent l'offre, permettant à chacun de composer un repas selon ses envies, dans un esprit de découverte et de gourmandise.

« Les lillois sont avides de découvertes ! Chez Basilic & Co, je souhaite inviter mes clients à sortir de leur zone de confort et à éveiller leur curiosité. Oser déguster de nouvelles recettes, voyager à travers les terroirs : c'est, selon moi, la véritable expérience Basilic & Co. »

Un accompagnement clé dans la réussite du projet

Tout au long de son parcours, le franchisé a bénéficié de **l'accompagnement complet** proposé par Basilic & Co, depuis la formation théorique au siège et en restaurant pilote, jusqu'à la formation de l'équipe sur le terrain, au moment de l'ouverture.

« La formation est très complète. Nous sommes accompagnés à chaque étape, aussi bien sur la gestion que sur l'opérationnel. C'est très rassurant quand on se lance dans un nouveau métier. »

Basilic & Co Lille

80, Rue Nationale - 59800 LILLE
03 66 59 83 23

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](https://www.basilic-and-co.com)

Les chiffres clés

- 66 restaurants (61 franchisés et 5 succursales)
 - 37,2 millions d'euros de chiffre d'affaires HT en 2025
-