



# Basilic & Co : Le restaurant de Nice ouvre un nouveau chapitre

Le 1er juin 2026, Chris Mavitidi devient le nouveau franchisé du restaurant Basilic & Co de Nice, porté par une solide expérience opérationnelle et une envie affirmée de s'investir localement. À ses côtés dans cette aventure, son épouse, Marjorie Mavitidi, qui prend en charge la communication et les ressources humaines du restaurant. Ensemble, ils souhaitent insuffler une nouvelle dynamique à la pizzeria niçoise emblématique, qui continue de faire rayonner les pizzas de terroirs au cœur de la ville.

## Un projet entrepreneurial tourné vers l'humain et la proximité

Fort de plus de 15 ans d'expérience chez McDonald's, où il a gravi tous les échelons, d'équipier polyvalent en parallèle de ses études à directeur d'exploitation, Chris poursuit depuis 2019 son parcours entrepreneurial en tant que franchisé Carrefour. Cette double expérience lui apporte **une solide maîtrise des réseaux de franchise**. Habitué aux environnements exigeants et au management d'équipe, **il aborde la reprise du Basilic & Co de Nice avec enthousiasme et sérénité.**

*« Je me sens suffisamment armé aujourd'hui. J'avais hâte d'être à l'ouverture, de me lancer dans le bain et d'intégrer le paysage niçois. La reprise de ce projet marque pour moi un nouveau défi, une nouvelle vie »,* confie-t-il.

Chris ne se lance pas seul dans cette aventure. **Son épouse, Marjorie Mavitidi**, originaire de Monaco et installée depuis plus de trente ans sur la Côte d'Azur, **l'accompagne pleinement dans ce projet**. Forte de plus de dix années d'expérience au sein de la Société des Bains de Mer, **elle est désormais en charge de la communication et des ressources humaines du restaurant.**

## Une adhésion naturelle aux valeurs Basilic & Co

C'est avant tout **l'ADN de l'enseigne qui a séduit le franchisé**. Clients réguliers, Chris et Marjorie connaissaient déjà le concept et s'y rendaient fréquemment.

*« Ce n'est pas uniquement le produit qui m'a convaincu, c'est tout ce qu'il y a autour : les engagements, les valeurs, le positionnement. C'est une enseigne qui me parle vraiment. »* explique Chris.

Chez Basilic & Co, **les pizzas sont préparées directement 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, sélectionnés avec soin auprès de producteurs locaux et régionaux.**

Au rythme des saisons, la carte se renouvelle, invitant les clients à **découvrir de nouvelles saveurs inspirées des régions et de leurs spécialités.**

Clin d'œil aux saveurs méditerranéennes et aux tendances culinaires du Sud !

Chris et Marjorie misent particulièrement sur **les Pizzas Fraîcheurs de l'enseigne**, sublimées par **des produits frais déposés après cuisson**, à l'image de **la Burrata di Andria IGP**. Un positionnement qui résonne particulièrement avec **la culture gastronomique locale et la proximité de l'Italie**.

« Dans le Sud, je pense que les Pizzas Fraîcheurs vont être une vraie valeur ajoutée pour nous. Ces recettes sont totalement en phase avec notre positionnement géographique et les attentes des clients », souligne Chris.

### Une expérience client au cœur du projet

Installés désormais à Nice, **Chris et Marjorie souhaitent s'investir pleinement dans la vie locale et développer de réels liens avec leurs clients**.

« On est sur un commerce de proximité. Ce que nous aimons, c'est l'accueil, l'échange, créer du lien. Nous avons vraiment hâte de rencontrer nos clients et de partager avec eux. »

Dans une ville où la culture culinaire est forte, ils voient dans les pizzas de terroirs une véritable opportunité de se démarquer et de susciter la curiosité.

À travers cette reprise, leur objectif est clair : **faire du restaurant un lieu convivial, où qualité des produits et expérience humaine vont de pair**.

Très attaché à l'opérationnel, **le franchisé compte être présent sur le terrain, aussi bien en cuisine qu'au contact des clients**.

Son principal moteur est de proposer une expérience complète, où chaque visite devient un moment de découverte et de partage.

### Un accompagnement structurant pour réussir

Comme chaque franchisé Basilic & Co, **Chris bénéficie d'un accompagnement continu**, de la formation initiale à l'ouverture, jusqu'au suivi opérationnel au quotidien.

« L'équipe au siège reste disponible à tout moment, j'ai toujours un interlocuteur présent pour répondre à mes questions. C'est rassurant et encourageant, tant pour le lancement que pour se projeter dans la suite de l'aventure. »

### Basilic & Co Nice

3, allée Philippe Seguin - 06000 NICE  
04 93 29 86 62

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://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