

## BASILIC & CO : CAMILLE BOUCHER ET EMMANUEL DELESTRE OUVRENT UN NOUVEAU RESTAURANT A BORDEAUX (33) RIVE DROITE

L'enseigne Basilic & Co, spécialiste de la pizza de terroirs, confirme son expansion en ce début d'année 2023 avec l'ouverture de son 61<sup>ème</sup> restaurant (55<sup>ème</sup> franchisé et 6 succursales) à Bordeaux, le 14 février dernier. 18 ans après le lancement du concept et 9 ans après son développement en franchise, l'enseigne Basilic & Co ne cesse de séduire les chefs d'entreprise et le grand public grâce à la qualité de ses produits. Implanté depuis 2017 dans le centre de Bordeaux puis au Bouscat (2017), à Mérignac (2020) et enfin à Talence (2022), le réseau Basilic & Co consolide sa présence en Gironde en accueillant son cinquième point de vente dans la métropole, quartier La Bastide.



Camille Boucher et son compagnon Emmanuel Delestre ouvrent leur première franchise Basilic & Co à Bordeaux. D'une superficie de 114 m2, leur restaurant bénéficie d'un emplacement stratégique sur la convoitée rive droite au cœur d'un quartier résidentiel.

« Notre pizzeria est ouverte 7 jours sur 7 et propose un service sur place, en salle (25 places au total) mais aussi à emporter et en livraison à domicile. », détaille le franchisé Emmanuel Delestre.

### UN PARCOURS PROFESSIONNEL DANS L'HOTELLERIE DE LUXE

Passionnés par les métiers de l'hôtellerie, Camille Boucher et Emmanuel Delestre se sont rencontrés sur les bancs de l'école hôtelière dans l'ouest de la France. Après avoir obtenu leurs diplômes, ils enchaînent les expériences saisonnières dans des hôtels étoilés à travers tout l'hexagone. Après La Baule, Courchevel, la Corse, Val d'Isère où ils apprennent leurs métiers aux côtés de grands noms de la restauration, Camille et Emmanuel entament une saison à Bordeaux. Réputée par son offre de loisirs et de restaurants, la ville girondine a particulièrement conquis le cœur de ces deux jeunes actifs, d'autant plus que Camille a saisi une opportunité professionnelle en tant que gouvernante d'étage aux Sources de Caudalie, un des plus beaux hôtels de France, classé 5 étoiles Palace. Epanouis dans leurs activités respectives, Camille et Emmanuel décident tout de même en 2016 de partir à l'autre bout du monde, en Nouvelle-Zélande. Une expérience supplémentaire enrichissante pour ces deux amoureux des voyages. Ils restent un an dans un Relais et Château, découvrent la langue et la diversité de cette terre. Après la Nouvelle-Zélande direction l'Australie où ils travaillent au Bistro Guillaume tenu par un chef français, le meilleur restaurant de Sydney. En 2018, ils sont de retour en France. Camille a une nouvelle opportunité de carrière à Bordeaux, Les Sources de Caudalie la rappellent, elle devient responsable des étages. Emmanuel, lui, est second de cuisine dans un restaurant gastronomique. Tous les deux ne comptent pas leurs horaires dans ce milieu particulièrement exigeant.

Un nouveau projet se dessine, Camille et Emmanuel ont envie de stabilité, de fonder une famille. Pour y parvenir, ils choisissent d'ouvrir leur propre restaurant.

## LA FRANCHISE BASILIC & CO : UN MODELE ECONOMIQUE PORTEUR QUI VALORISE LES TERROIRS

Entrepreneurs dans l'âme, Camille et Emmanuel étudient le projet. Ouvrir seuls avec la conjoncture leur paraît compliqué, ils le constatent d'autant plus qu'ils ont de nombreux amis restaurateurs. Devenir franchisés leur paraît être la solution idéale pour atteindre leurs objectifs et avoir une vie de famille avec leur petite fille âgée de 2 ans. Présente à Bordeaux depuis fin 2017, grâce à Vianney Desprats (Bordeaux (Albret)) et Aymeric De La Brosse (Le Bouscat), l'enseigne Basilic & Co a séduit nos deux jeunes entrepreneurs.

« ***Nous étions totalement en phase avec la vision du fondateur et dirigeant, Laurent Bassi. La croissance n'est pas au détriment de la qualité, les franchisés travaillent avec des produits et des boissons de qualité, sourcés au plus près des producteurs.*** », expliquent Camille et Emmanuel.

De plus, Basilic & Co se différencie par son savoir-faire unique sur le marché de la restauration rapide. Inspirées des produits des terroirs, des recettes sur-mesure sont développées et renouvelées au gré des saisons par l'enseigne. Les pizzas sont élaborées à partir d'une pâte 100% maison, contrairement à la plupart des chaînes.

Après une immersion sur le premier restaurant Bordelais, Camille Boucher et Emmanuel Delestre souhaitent franchir le pas à leur tour. Ils n'ont pas de mal à constituer rapidement une équipe de 6 personnes, des équipiers polyvalents qu'ils forment accompagnés par le réseau. « ***Ce sont des personnes à l'écoute qui veulent progresser, ils ont l'envie et sont devenus autonomes rapidement.*** », précise Emmanuel.

### UNE PIZZERIA OUVERTE 7J/7 MIDI ET SOIR AVEC UN EMPLACEMENT STRATEGIQUE

Les deux franchisés visaient un emplacement stratégique, la rive droite. Cette dernière, désenclavée par l'arrivée du tramway, offre en effet des perspectives variées. La nouvelle pizzeria de Camille et Emmanuel, accueille sa clientèle en semaine et en week-end, midi et soir. Côté horaires, l'accueil démarre à 11h30 pour le déjeuner, jusqu'à 14h00. Le soir, le restaurant ouvre ses portes à 18h00 pour le dîner, jusqu'à 22h00. Les vendredis et samedis, le service se prolonge jusqu'à 22h30.

Camille et Emmanuel envisagent même de créer une terrasse pour les beaux jours pouvant accueillir 20 à 30 clients supplémentaires.

#### **L'adresse du restaurant :**

Basilic & Co Bordeaux (Bastide)

141 rue de la Benauge, 33100 Bordeaux

Tél. +33 5 57 54 41 49

Réservations et commandes à emporter acceptées par téléphone. Livraison à domicile, en ligne auprès d'Uber Eats, et de Deliveroo.

A propos de Basilic & Co : 18 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 2024. Pour en savoir plus : [basilic-and-co.com](http://basilic-and-co.com).

#### **Les chiffres clés :**

- 55 restaurants franchisés et 6 succursales en février

2023 - Plus de 500 collaborateurs en 2023

- 33,2 millions de chiffre d'affaires HT réalisé en 2022