



Avril 2023

OUVERTURE

FRANCHISE – PIZZAS-RESTAURATION

LYON (69) : LE PREMIER RESTAURANT BASILIC & CO OUVRE SES PORTES DANS LE 3^{ème} ARRONDISSEMENT

Témoignages des franchisés associés Aurélien Bal et Grégory Bard

Le 12 avril dernier, Basilic & Co, la chaîne de restaurants spécialisée dans les pizzas de terroirs, a ouvert les portes d'un nouveau restaurant à Lyon, 224 cours Lafayette. Disposant d'une surface de 224 m² pouvant accueillir jusqu'à 70 personnes en restauration sur place, ce restaurant en plein cœur de Lyon est l'un des plus grands du réseau (56 franchisés et 5 succursales au total). Avec cette dernière ouverture dans la ville des Lumières, Basilic & Co consolide sa présence en Auvergne-Rhône-Alpes (AURA). Le réseau compte aujourd'hui 20 points de vente dans la région AURA.



(De gauche à droite) Grégory Bard, 38 ans et Aurélien Bal, 36 ans déjà gérants du restaurant Basilic & Co de Villeurbanne depuis février 2020, se lancent dans la multi-franchise en ouvrant ce deuxième restaurant Basilic & Co à Lyon.

« **A Lyon, nous sommes ouverts en continu l'après-midi et 7 jours sur 7. A 10 min de la gare Lyon Part Dieu, à la croisée des principales lignes de tramway et de bus, notre nouveau restaurant bénéficie d'une belle visibilité.** » , détaille le franchisé Aurélien Bal.

DEVENIR MULTI-FRANCHISES : UN PARI REUSSI

Ils se sont rencontrés en 2007 sur les bancs de la prestigieuse école hôtelière Vatel à Lyon. Avec un master 2 en poche obtenu en 2010, Aurélien Bal et Grégory Bard n'ont qu'une idée en tête : monter une entreprise ensemble. Pour y parvenir, ils anticipent et travaillent sans relâche depuis qu'ils sont étudiants : managers pour une célèbre enseigne de fast-food, globe-trotteurs en Australie pour étudier l'anglais, les deux amis se donnent les moyens d'atteindre l'objectif qu'ils se sont fixé. Puis, Grégory Bard donne un élan professionnel

à sa carrière en devenant coordinateur pédagogique chez Leader Academy. Ces compétences de formateur seront une grande force pour les futurs associés. Quant à Aurélien Bal, il intègre en 2010 le groupe Flo, notamment propriétaire des restaurants Hippopotamus, en tant que directeur adjoint et chargé des ressources humaines régionales. Après ces différentes expériences, Aurélien Bal retourne sur le terrain pour diriger un restaurant Hippopotamus. A présent, ce jeune actif originaire de Grenoble se sent prêt pour démarrer un projet entrepreneurial avec son ami lyonnais Grégory Bard et envisage de quitter le groupe Flo.

« **Avec Grégory, nous souhaitons ouvrir notre restaurant. Nous parlions de la pizza car c'est un produit qui marche et qui est facilement transportable.** », précise-t-il. Aurélien Bal saisit un dernier défi au sein de l'enseigne Hippopotamus et prend une place de directeur d'exploitation d'un autre site à Lyon.

Ensuite, les étapes s'enchaînent rapidement et le destin frappe à sa porte. Aurélien habite à côté d'une enseigne qui attire particulièrement son attention, Basilic & Co ! Il s'agissait du premier restaurant pilote du réseau à Grenoble. « **Ces pizzas premium inspirées des produits des terroirs avec une pâte 100% maison se différencient sur le marché.** », ajoute Aurélien.

Grégory Bard et Aurélien Bal rencontrent Laurent Bassi, le fondateur de Basilic & Co, montent leur dossier courant été 2019 et ouvrent leur premier restaurant à Villeurbanne le 5 février 2020. Fort de son expérience, Grégory recrute une équipe en passant par Pole Emploi et forme en direct les nouveaux collaborateurs sur le terrain. Malgré une fermeture en mars 2020 du fait de la crise sanitaire, les deux associés rouvrent en mai 2020. Depuis le restaurant bat son plein et ils emploient 15 personnes. Fin 2020, c'est l'heure du premier bilan, les chiffres sont bons. Aurélien Bal et Grégory Bard ambitionnent alors d'ouvrir un deuxième restaurant en périphérie lyonnaise.

UN RESTAURANT LYONNAIS BASILIC & CO DERNIERE GENERATION



Les recherches de locaux démarrent début 2021. Il faudra un travail de longue haleine pour obtenir des résultats. Aurélien et Grégory ne baissent pas les bras. Finalement, ce sera le réseau Basilic & Co qui les aidera à trouver le local idéal.

Situé au cœur du premier quartier d'affaires lyonnais, la Part-Dieu, ce nouveau restaurant Basilic & Co de 224 m² bénéficie d'un emplacement stratégique pour asseoir le développement de l'enseigne. Plate-forme multimodale (gare de TGV, transports en commun, accès aéroport, transports doux), ce quartier référent en Europe continue de séduire une clientèle variée. Avec de belles hauteurs sous plafond et lumineux à souhait, l'espace est convivial et offre

la possibilité de déguster les produits emblématiques de l'enseigne sur place (70 couverts), à emporter ou en livraison, en service en continu, tout au long de la journée et 7j/7. De plus, ce dernier restaurant Basilic & Co est aux couleurs du nouveau concept de l'enseigne, dupliqué depuis fin 2022. **Il s'inscrit dans une volonté de reconnecter la marque avec ses traits de caractère originels : authenticité, convivialité et proximité avec la nature.** Les matières naturelles utilisées pour le mobilier et la décoration du restaurant apportent une chaleur inspirée des racines montagnardes de Basilic & Co. On retrouve par exemple du bois de chalets réemployé, du parquet en chêne français, des portraits de producteurs et de la vaisselle française.

Aujourd'hui, Aurélien Bal et Grégory Bard ont fait le choix de laisser l'équipe en place dans le restaurant de Villeurbanne. Ils laissent désormais les rênes de leur premier restaurant à Yannick Takali, le directeur et Anderson Mounichy, le manager. De leur côté Aurélien Bal et Grégory Bard gèrent l'administration, la gestion des deux sites et se rendent régulièrement sur le terrain. **Dès le 25 avril, le grand public pourra notamment découvrir la nouvelle carte Printemps / Eté 2023 de Basilic & Co qui met à l'honneur la région Alsace/Lorraine à travers 16 nouvelles recettes inédites.**

Basilic & Co ne tardera pas à renforcer sa présence à Lyon : **"D'autres projets sont en cours dans le 9ème arrondissement de Lyon et Brignais devrait aussi voir apparaître l'enseigne avant la fin de cette année."**, s'enthousiasme Laurent Bassi, le fondateur et dirigeant de Basilic & Co.

L'adresse du restaurant :

Basilic & Co Lyon (3^{ème} arrondissement)

224 Cr Lafayette, 69003 Lyon

Tél. +33 4 72 35 39 88

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.

Les chiffres clés :

- **56 restaurants franchisés et 5 succursales en avril 2023**

- **Plus de 500 collaborateurs en 2023**

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