

GARD. L'ENSEIGNE DE PIZZAS TERROIRS « BASILIC & CO » S'INSTALLE A NIMES (30)

Depuis le 15 août 2023, les Nîmois amateurs de pizzas peuvent découvrir un nouvel établissement à l'entrée de la ville, proposant un service de restauration sur place, à emporter ou en livraison. Ce point de vente à Nîmes porte ainsi à 68 le nombre de restaurants du réseau Basilic & Co, répartis dans toute la France (63 franchisés et 5 succursales). L'enseigne poursuit sa croissance à grande vitesse et vise 100 restaurants d'ici fin 2024. Avec une pâte 100% maison et des recettes inspirées des terroirs, Basilic & Co espère séduire les consommateurs en quête de qualité et de traçabilité des produits. Conquis par les valeurs de Basilic & Co, Antoine Moran et Sébastien Bourgoïn, les deux franchisés à la tête du restaurant, s'impliquent pleinement dans ce projet commun.

« *Nîmes est notre ville d'adoption. Nous sommes complémentaires et nous voulions construire un projet commun.* » Antoine Moran et Sébastien Bourgoïn.

DEUX PROFESSIONNELS ISSUS DE LA RESTAURATION



Après un CAP cuisine, un BEP pâtissier et un Brevet Technique des Métiers « chocolatier », Antoine Moran débute sa carrière professionnelle en tant que pâtissier au Club Med. Cargèse en Corse, Saint-Moritz en Suisse ou encore Méribel en Savoie, pendant un an et demi, Antoine Moran s'imprègne du monde qui l'entoure. « *J'avais besoin de voyager en faisant mon métier !* ». Entre deux saisons, il rencontre sa femme et décide de se rapprocher de sa famille dans sa ville de cœur, Nîmes. A cette époque, il retrouve Sébastien Bourgoïn, jeune entrepreneur qui s'est lancé dans la restauration après un Bac technico-commercial. Et ce choix lui réussit plutôt bien puisqu'il ouvre le premier restaurant situé dans Les Halles de

Nîmes, « Halles Auberge », connu aussi sous le nom « Chez Arlette ». « *J'ai rejoint Sébastien pour fluidifier son service. Les Nîmois ont adoré son concept inspiré des Ramblas à Barcelone. L'offre de tapas façon française rencontrait un vif succès, je suis devenu cogérant de ce restaurant durant 3 ans.* », indique Antoine Moran.

Ensuite, Antoine ouvrira une sandwicherie bio, « L'atelier du sandwich », toujours à Nîmes où il tiendra les rênes pendant 4 ans. « *J'ai toujours voulu entreprendre, j'ai plein d'idées, j'avais envie de créer quelque chose, connaître le monde de l'entrepreneuriat.* », précise Antoine Moran. A la fin de cette aventure en 2018, Antoine retrouve de nouveau Sébastien, également gérant du restaurant « White Home » au golf de Campagne à Nîmes, pour devenir directeur. « *Entre Sébastien et moi il y a une vraie relation de confiance. Nous savions que travailler ensemble, s'associer, ne poserait aucun problème.* ». C'est pourquoi, après 4

années passées au « White Home », les deux amis décident de partir, pour plus d'indépendance, pour changer d'air. « *Nous n'avions pas envie d'ouvrir un restaurant traditionnel. Le modèle de la franchise nous paraissait intéressant au regard de la conjoncture. Nous avons besoin de soutien mais il fallait trouver le réseau qui correspondait à nos valeurs.* » C'est en surfant sur le web qu'Antoine et Sébastien découvrent Basilic & Co, une enseigne récompensée à plusieurs reprises par des experts du milieu de la franchise.

LE CHOIX DE LA FRANCHISE BASILIC & CO : UN PARTENARIAT GAGNANT-GAGNANT

« ***Nous hésitions, alors nous avons testé le restaurant Basilic & Co de Béziers avec nos familles !*** ». Le service et la qualité des produits proposés ont convaincus les deux associés. « ***Nous avons également été séduit par la décoration du restaurant. Tout est pensé dans un univers chaleureux inspiré des racines montagnardes de l'enseigne avec une sélection de matériaux durables.*** ». Entre janvier et mars 2022, après différents entretiens, la rencontre avec Laurent Bassi, le fondateur et dirigeant de l'enseigne Basilic & Co, est décisive.

« ***Nous connaissons notre travail mais nous avons besoin d'un accompagnement pour mener à bien la réussite de notre projet. Le réseau Basilic & Co a un savoir-faire réel sur la conception des pizzas, l'aspect logistique, la traçabilité des ingrédients. Ils nous ont donné de nombreux outils pour débiter cette aventure et continuent de nous accompagner pas à pas.*** »

La recherche du local est alors lancée : « ***Nous avons eu un coup de foudre pour un local que nous avons obtenu au bout d'un an.*** ». Situé sur accès routier très passant, 72 avenue Jean-Jaurès, cet emplacement entre quartier d'affaire et quartier résidentiel comporte de nombreux avantages : places de stationnement pour la vente à emporter, 230 m2 pour accueillir 40 personnes en assises en salle et une terrasse de 40 couverts supplémentaires pour les beaux jours.

Pour concocter ces recettes, Basilic & Co choisit les produits au gré des saisons et s'entoure de producteurs soigneusement sélectionnés pour la qualité de leurs produits. Les saveurs inspirées des régions de France sont au rendez-vous à travers une carte évolutive deux fois par an mêlant des recettes inédites valorisant un terroir et des incontournables comme la 4 fromages des Alpes (Sauce tomate bio, mozzarella française, tome des Bauges AOP, bleu du Vercors-Sassenage AOP, reblochon de Savoie AOP et origan).

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 :**

- **63 restaurants franchisés et 5 succursales en août 2023**
- **Plus de 500 collaborateurs en 2023**
- **33,2 millions de chiffre d'affaires HT réalisé en 2022**

Pour accéder à l'Espace Presse des clients d'Infinities, merci de vous identifier une fois :

Mail : presse@infinities.fr / MDP : [infinitiesRP](https://infinities.fr) / www.infinities.fr