

Le 16 juin 2025, Nicolas Chouvy, Guillaume Faure et Amélie Perez prennent officiellement les rênes du restaurant Basilic & Co Clermont-Ferrand de la rue Fontgiève, spécialisé dans les pizzas de terroirs. Cette reprise marque un nouveau départ pour l'établissement franchisé, implanté au cœur du centre-ville. Leur objectif : séduire la clientèle étudiante et urbaine du quartier.

Un trio d'entrepreneurs bien ancrés dans leur territoire

C'est en 2009 que tout commence, avec l'ouverture d'une épicerie fine à Riom par Nicolas. Guillaume, passionné de cuisine, le rejoint quelques années plus tard pour y développer une activité de caviste et proposer des planches à partager. Amélie, coiffeuse de formation, apporte naturellement son sens du contact en salle. De cette collaboration naît un véritable trio entrepreneurial, qui ouvre en 2020 La Décadence, un restaurant qui rencontre rapidement son public à Riom. Guillaume est aux fourneaux, Nicolas et Amélie assurent le service et la gestion. En février 2025, ils ferment définitivement l'épicerie pour se concentrer sur la restauration et amorcent un nouveau tournant dans leur parcours : celui de la franchise. Une manière pour eux de s'agrandir, de s'émanciper tout en s'appuyant sur un cadre structurant. « Nous cherchions une franchise qualitative, centrée sur les produits, avec un vrai savoir-faire. ».

Une franchise choisie pour sa vision

Pour les trois associés, outre le modèle de la franchise, c'est avant tout la qualité des produits, et la cohérence du concept, découvert à Clermont-Ferrand puis à Riom, non loin de leur propre restaurant. « Basilic & Co propose une restauration rapide sans compromis sur le goût. On est sur du terroir, avec un vrai ancrage local », souligne Nicolas. Le format de franchise, découvert au fil du projet, leur est finalement apparu comme un levier rassurant. L'organisation du réseau permet aux franchisés de se concentrer sur l'essentiel : la relation client, l'accueil et la constance dans la qualité du service.

Si aucun partenariat local n'a encore été formalisé, l'équipe souhaite tisser rapidement des liens avec des acteurs du territoire : producteurs, commerçants, ou initiatives locales. Une manière concrète de faire vivre l'identité de l'enseigne et de s'ancrer durablement dans le tissu clermontois, au service d'une cuisine de terroir accessible et conviviale.

Des objectifs ambitieux

Situé dans le quartier animé de Fontgiève, à proximité de nombreux commerces et d'une forte population étudiante, le restaurant Basilic & Co de Clermont-Ferrand dispose d'une surface de 174 m² et peut accueillir 40 couverts. Il rouvre ses portes le 16 juin 2025 avec une équipe de 5 personnes.

Sans terrasse, le lieu mise sur une ambiance conviviale et un accueil soigné, dans la lignée de l'esprit déjà cultivé à La Décadence. Objectif de chiffre d'affaires : 500 000 € dès la première année de leur reprise, avec une projection à 600 000 € à moyen terme.

Comme dans tous les établissements du réseau, la carte est renouvelée chaque saison. Elle propose des pizzas élaborées avec une pâte 100 % maison, à base d'ingrédients rigoureusement sourcés, ainsi que des salades, focacce et pizzettes. À partir du 24 juin la carte été met à l'honneur des saveurs du soleil : courgettes gorgées de Provence, Roquefort affiné au cœur de l'Aveyron, nectar de pêche bio... Un concentré de fraîcheur et d'authenticité à savourer tout l'été.

Basilic & Co – Clermont-Ferrand

9 rue Fontgiève,

63000 Clermont-Ferrand

04 44 44 98 80

Sur place, à emporter et livraison via uber eats et deliveroo.

A propos de Basilic & Co : 18 ans après le lancement du concept et 11 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.

Les chiffres clés :

- 68 restaurants (63 franchisés et 5 succursales)

- 40,15 millions de chiffre d'affaires HT réalisé en 2024