



À Chambéry, Yohan et Audrey Bernard ouvrent un Basilic & Co et font rayonner les saveurs de Savoie

Le mardi 11 août 2026, Yohan et Audrey Bernard ont ouvert un restaurant Basilic & Co en plein cœur de Chambéry. Après une première expérience réussie dans la restauration en Savoie, le couple poursuit son développement avec un établissement de 105 m², créant 4 emplois et mettant en avant les produits emblématiques du territoire, comme le Reblochon de Savoie AOP.

De Drumettaz-Clarafond à Chambéry, une passion qui grandit

Originaire de Vienne, Yohan Bernard découvre l'univers de la restauration après une dizaine d'années passées dans le transport de produits frais. Au fil de ses livraisons auprès de nombreux restaurateurs et franchisés, **naît l'envie de devenir entrepreneur à son tour.**

En 2022, **il ouvre avec son épouse Audrey un établissement sous enseigne Le Kiosque à Pizzas, à Drumettaz-Clarafond, en Savoie.** Une belle réussite, puisqu'en quelques années seulement, le couple y développe une clientèle fidèle et réalise de solides performances commerciales, confirmant son savoir-faire dans la gestion d'un point de vente.

Aujourd'hui, ils franchissent une nouvelle étape avec l'ouverture du Basilic & Co de Chambéry.

« Après plusieurs années dans la vente à emporter, nous avons envie de proposer une expérience plus complète avec de la restauration sur place. Nous avons découvert Basilic & Co grâce à mon ami d'enfance et franchisé du Basilic & Co de Nice, Chris Mavitidi. Nous avons alors eu un véritable coup de cœur pour l'enseigne. » raconte Yohan.

Cette nouvelle aventure est avant tout **un projet de couple.** Après une première expérience dans la restauration, Audrey Bernard a participé au développement de leur premier établissement, Le Kiosque à Pizzas.

Elle y a progressivement pris en charge la gestion aux côtés de son mari. Au Basilic & Co de Chambéry, **elle sera le visage de l'accueil** et assurera également **le suivi administratif du restaurant.**

Un concept qui valorise les terroirs... et la Savoie

L'enseigne se distingue par **ses recettes inspirées des terroirs, imaginées à partir d'ingrédients de qualité, souvent labellisés, et renouvelées au fil des saisons.** Une philosophie qui trouve tout son sens **en Savoie, un département réputé pour sa richesse gastronomique.**

Yohan souhaite notamment **mettre à l'honneur le Reblochon de Savoie AOP, fromage emblématique du département.** Les clients pourront le retrouver dans plusieurs recettes phares de l'enseigne, comme **la Pizza Savoyarde, le Gratin Savoyard** ou encore **la Pizza 4 Fromages.**

Cette mise en avant des saveurs locales se **prolonge également dans la carte des boissons, avec la bière artisanale de la Brasserie du Mont Blanc,** brassées en Savoie. Un accord gourmand qui renforce **l'ancrage territorial du restaurant** et invite les clients à découvrir **le meilleur du terroir savoyard.**

« La Savoie possède une formidable culture culinaire. Entre les fromages, les produits locaux ou encore les bières artisanales, il y a énormément de richesses à mettre en valeur. Le concept Basilic & Co s'intègre parfaitement ici. » précise Yohan.

Le franchisé apprécie particulièrement **le renouvellement saisonnier de la carte au fil des saisons**, qui permet de travailler des produits frais et de faire découvrir régulièrement de nouvelles recettes aux clients.

Un restaurant pensé comme un commerce de proximité

Situé en plein centre-ville de Chambéry, à proximité des commerces, du cinéma, du marché et de l'université, le restaurant bénéficie d'un emplacement relativement stratégique.

Avec ses 24 places assises sur environ 105 m², il propose la consommation sur place, la vente à emporter ainsi que la livraison.

Très attaché au terrain, Yohan Bernard tient à être présent aussi bien en cuisine qu'au contact de la clientèle.

Le couple souhaite rapidement s'intégrer dans la vie chambérienne en **développant des partenariats avec les acteurs locaux** et en faisant du restaurant une adresse conviviale où l'ensemble des habitants prennent plaisir à se retrouver.

Une équipe locale qui grandit avec le projet

Pour accompagner cette ouverture, **Yohan Et Audrey s'appuient sur deux collaborateurs qui les suivent depuis leur précédent établissement**. De plus, **quatre nouveaux emplois sont créés localement**, pour former **une équipe de quatre équipiers à temps plein et deux à temps partiel**.

Ils souhaitent avant tout **constituer une équipe à l'image du restaurant** : chaleureuse, engagée et proche de ses clients. Au-delà des compétences techniques, ils **privilégient les profils motivés, désireux de s'investir durablement dans cette nouvelle adresse chambérienne**.

« Nous préférons former des personnes motivées qui partagent nos valeurs plutôt que recruter uniquement sur l'expérience. »

En recrutant localement, Yohan et Audrey entendent également contribuer à la dynamique économique du territoire et construire une équipe qui connaît les attentes des Chambériens.

Basilic & Co Chambéry

Ouverture : Mardi 11 août 2026

Adresse : 20 rue Jean Pierre Veyrat – 73000 Chambéry

Services : Sur place • À emporter • Livraison

Surface : 105 m²

Capacité : 24 places assises

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

Les chiffres clés

- 63 restaurants (58 franchises et 5 succursales)
 - 37,2 millions d'euros de chiffre d'affaires HT en 2025
-