

BASILIC & CO : LA NOUVELLE PIZZERIA INCONTOURNABLE A BRIGNAIS (69)

Depuis le 22 août 2023, l'enseigne Basilic & Co -spécialisée dans les pizzas de terroirs- a ouvert ses portes au public à Brignais. L'établissement situé au 2a route de Lyon, au cœur d'une zone d'activité en périphérie lyonnaise, propose des pizzas à emporter. Il s'agit du 69ème restaurant du réseau (64 franchisés et 5 succursales). Avis à tous les amateurs de pizzas : l'enseigne Basilic & Co met à l'honneur le savoir-faire français et invite les Brignairots à la découverte des régions de France, avec des recettes inspirées des terroirs. Focus sur cette ouverture avec Julien Herry, l'entrepreneur de 40 ans à l'initiative du projet, devenu pluri franchisé.

DIVERSIFIER LES ENSEIGNES ET CREER DES SYNERGIES

Originaire de Valence, Julien Herry débute sa carrière professionnelle dans la finance à Paris après des études en école de commerce. Un univers qui lui plaît pendant 5 ans, jusqu'en 2012, année où il bascule dans le monde de la franchise. **« J'ai une fibre entrepreneuriale depuis toujours. »**, précise-t-il. Un ami d'enfance l'intègre au sein du réseau Carrefour City à Lyon. Julien Herry apprend le métier de chef d'entreprise tout en bénéficiant de l'accompagnement du franchiseur. **« C'était une bonne école pour l'aspect gestion »**. Le temps passe, Julien Herry revend un magasin pour en gérer un plus gros, toujours à Lyon. En 2016, il décide avec un associé de se lancer dans une nouvelle aventure en rejoignant le réseau Ninkasi : Bière, burger et musique. **« Cette enseigne parle beaucoup aux lyonnais et le concept présentait de belles perspectives de développement. »**, indique-t-il. Il ouvre un premier restaurant Ninkasi à Brignais en 2017, puis un deuxième en Isère et un troisième au nord d'Aix-les-Bains. **« J'ai vendu le magasin Carrefour City pour aider au développement des points de vente Ninkasi. »** Peu de franchisés pensent à ouvrir plusieurs magasins sous différentes marques. L'option toutefois comporte de nombreux avantages, à condition d'en avoir les capacités financières et managériales. Julien Herry, lui, identifie une opportunité : deux points complémentaires et rapprochés. En effet, un local vacant à côté de son restaurant Ninkasi à Brignais pourrait accueillir une autre enseigne qui s'adresse à la même clientèle. Et cette enseigne, il la connaît déjà. Julien Herry était un fidèle client de Basilic & Co : **« Originaire de Valence, j'allais régulièrement manger des pizzas au restaurant de Romans sur Isère. »** Il contacte alors le réseau pour exposer son projet. **« Basilic & Co et Ninkasi ont des valeurs communes. Ces réseaux sont respectueux de leur environnement, de leur écosystème. Basilic & Co soigne ses recrutements, le modèle économique fonctionne, il n'y a pas de développement agressif. »** Après une journée découverte au siège à Châteauneuf-sur-Isère et une rencontre avec Laurent Bassi, le fondateur et dirigeant de Basilic & Co, le projet de Julien Herry est validé.

UNE OFFRE GOURMANDE DEDIEE A LA VENTE A EMPORTER ET A LA LIVRAISON

Située en zone périurbaine à 20 minutes de Lyon, la nouvelle pizzeria Basilic & Co de Brignais est uniquement dédiée à la vente à emporter et à la livraison. **« Le quartier est dynamique, nous sommes entourés d'un cinéma, d'un bowling et de nombreuses entreprises. »** Pour respecter la culture de l'authenticité et de la transparence de Basilic & Co, les clients peuvent percevoir la fabrication des pizzas dans une ambiance

chaleureuse qui reprend les codes des racines montagnardes de l'enseigne. Dans cet établissement de 55 m2, Julien Herry, Romain Vervier le directeur, et son équipe de 6 personnes proposent actuellement à la carte des pizzas réalisées avec des produits emblématiques. **En ce moment la région Alsace-Lorraine est à l'honneur avec des recettes** comme la 3 fromages de Lorraine (Sauce tomate bio, mozzarella française, munster AOP, brie de Meaux AOP, Carré du Père Antoine et ciboulette fraîche) ou encore la Munster (Sauce tomate bio, mozzarella française, munster AOP, bâton lorrain fumé à l'ail des ours et cébette fraîche). **Deux fois par an, l'enseigne revisite sa carte, explorant à chaque fois un terroir nouveau et faisant appel à des producteurs passionnés. Salades, pizzettes et recettes régionales classiques, comme la 4 fromages des Alpes, sont quant à elles proposées toute l'année.**

Pour gérer ses quatre établissements, Julien Herry peut s'appuyer sur l'efficacité de ses directeurs et ses équipes bien formées, mais également sur son frère Mathieu Herry qui le rejoint en restauration sur le Basilic & Co de Brignais : « Mon frère est associé dans ce projet et reste aux côtés de Romain -le directeur- pour le lancement des opérations. Pour ma part, je passe toutes les semaines dans mes différents points de vente, la restauration demande de l'animation managériale & commerciale et du contrôle. »

L'adresse du restaurant :

Basilic & Co

2a route de Lyon

69 530 Brignais

Tél. [04 28 29 57 70](tel:0428295770)

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 :

- **64 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'Infinités, merci de vous identifier une fois :

Mail : presse@infinites.fr / MDP : [infinitesRP](#) / www.infinites.fr



CONTACT PRESSE :
Infinités Communication

Chloé Méhat :

chloe@infinites.fr