

Basilic & Co remporte le concours de la meilleure pizza de Challans

Le restaurant Basilic & Co de Challans, dirigé par les franchisés Laure Vrignaud et Mickaël Lambert, a remporté cet été le concours de la meilleure pizza de Challans. Cet événement, orchestré par l'association "Challans je t'aime" à l'occasion du 20e anniversaire du jumelage avec la ville italienne de Saronno, a permis à la pizza « La Bournette » de Basilic & Co de se démarquer face aux créations de plusieurs autres enseignes. Ce succès réaffirme l'engagement de l'enseigne, un acteur clé dans le domaine de la restauration de pizzas de terroirs.

Une victoire culinaire révélatrice d'un savoir-faire



Le concours de Challans, une compétition qui a opposé des enseignes telles que Pizza Cosy et Domino's Pizza, a été évalué par un jury composé de six élus de Saronno, tous fins gourmets et experts en matière de pizza. Basilic & Co Challans a décroché le premier prix grâce à sa pizza « La Bournette » : crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, poitrine fumée, Bournette et ciboulette fraîche.

« Cette pizza doit son nom au fromage qui la compose. C'est un fromage à pâte pressée non cuite, fabriqué exclusivement avec du lait de vache issue de troupeaux du Vercors. », précise Mickaël Lambert.

« Remporter ce prix est une immense fierté pour notre équipe. Cela récompense notre travail quotidien et notre passion pour les pizzas de terroirs. » ajoute Laure Vrignaud.

Un parcours de franchisés commerçants dans l'âme

Le restaurant Basilic & Co de Challans, inauguré le 22 mai 2024 au cœur de la ville, à l'emplacement de l'ancien cinéma Le Club, est piloté par Laure Vrignaud et Mickaël Lambert. Natif de Challans, Mickaël apporte une riche expérience dans divers secteurs, tandis que Laure, après une carrière réussie dans la franchise et chez Renault, a rejoint cette aventure entrepreneuriale. Ensemble, ils ont choisi de se lancer dans le commerce pour offrir une expérience client authentique. Leur établissement, qui peut accueillir 28 couverts et dispose de 14 places en terrasse, se distingue par son ambiance conviviale et chaleureuse, rapidement devenu un lieu prisé pour ses pizzas mettant en valeur les terroirs français.

Un modèle de franchise renforcé par le succès

Cette distinction lors du concours de la meilleure pizza de Challans illustre la philosophie du réseau Basilic & Co, qui repose sur l'excellence, la qualité des ingrédients, une formation rigoureuse et l'innovation constante. **« Le succès du restaurant de Challans renforce la confiance que nous accordons à notre modèle de franchise et à la sélection de nos franchisés. »**, indique Laurent Bassi, fondateur et dirigeant du réseau Basilic & Co.

L'enseigne continue de grandir et de faire rayonner la tradition des pizzas de terroirs en France. Pour plus d'informations sur la franchise, contactez : Thierry Kermarrec, conseiller recrutement Ouest-Franchise
Tel : 06 38 88 80 47 / Mail : thierrykermarrec@ouestfranchise.fr

A propos de Basilic & Co : 19 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. Pour en savoir plus : basilic-and-co.com.

Les chiffres clés :

- **71 restaurants (66 franchisés et 5 succursales)**
- **38,3 millions de chiffre d'affaires HT réalisé en 2023**

CONTACT PRESSE :
AGENCE COMME ILS DISENT
Chloé Lemahieu (Méhat) :
c.lemahieu@agence-cid.fr