

RESTAURATION

Basilic & Co présente ses

Recettes d'Été

Avec l'arrivée de l'été, Basilic & Co lance, le 24 juin, ses recettes de pizzas de saison, dans ses 68 restaurants.

Le Roquefort, qui fête les 100 ans de son AOP cette année, est à l'honneur dans ces recettes d'été.

UNE OFFRE estivale gourmande, fraîche et de saison

Depuis 18 ans, Basilic & Co défend une restauration de qualité, axée sur les terroirs. Les recettes d'été 2025 illustre une nouvelle fois le savoir-faire de l'enseigne autour de plusieurs nouveautés : trois pizzas inédites, une salade légère, une focaccia à partager, un dessert fruité et une boisson fraîche. Chaque recette s'appuie sur une sélection exigeante de matières premières, issues de producteurs locaux ou certifiées AOP, dans une logique de qualité, de traçabilité et de saisonnalité. Un renouvellement de carte qui reflète l'engagement durable de Basilic & Co envers ses clients et ses partenaires.

“ Chez Basilic & Co, tout commence par le produit. Chaque recette met en avant un ingrédient de terroir, un producteur, un savoir-faire local.”

Julien Licata

Directeur Marketing et communication
chez Basilic & Co.

“ Depuis 2007, nous prouvons que qualité, proximité et franchise peuvent co-exister. Chez Basilic & Co, on ne s'inspire pas du terroir : on le cuisine, on le valorise, on le raconte à travers des pizzas simples, généreuses et ancrées dans les saisons,”

ajoute Julien Licata.



Les STARS de l'été

Le Roquefort, seule AOP à pâte persillée de brebis, fête cette année les 100 ans de son Appellation d'Origine Protégée. Ce fromage de tradition au caractère bien trempé, est fabriqué au cœur de l'Aveyron, dans les Fromageries Papillon. Il est affiné dans les caves naturelles qui se situent sous la ville de Roquefort-sur-Soulzon. La fromagerie Papillon, seul fabricant à cultiver sa propre souche de *Penicillium roqueforti*, selon un savoir-faire ancestral, donne au Roquefort ses arômes uniques, ses belles veinures bleues et son goût typé et équilibré. Un siècle d'excellence et de passion pour un fromage d'exception à retrouver sur des recettes inédites.

[Pour en savoir plus sur le produit, découvrez la vidéo ici.](#)

La courgette de Provence, cultivée en plein soleil et récoltée à parfaite maturité, se dévoile en fines tagliatelles. Sa douceur viendra parfaitement contrebalancer la puissance du Roquefort. Elle sont issues d'exploitations familiales, situées à Châteaurenard, en Provence.

[Pour en savoir plus sur le produit, découvrez la vidéo ici.](#)

La pêche est déclinée sous toutes ses formes :

- **préparation à la pêche**, signée par Francis Miot, triple champion du monde de confiture, sur une recette de pizza sucrée-salée,
- **en nectar**, préparé avec des fruits issues de l'agriculture biologique, par la Maison Meneau, fabrique familiale artisanales depuis 1879,
- **en sorbet** de pêches blanches issues de l'agriculture biologique et élaboré par Terre Adélice, entreprise engagée pour la préservation de l'environnement.

[Pour en savoir plus sur le produit, découvrez la vidéo ici.](#)

Les nouvelles RECETTES à découvrir

Végétale

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, courgettes marinées, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP et tomates cerises marinées



**BASILIC
-&CO-**

Sucrée Salée

Mozzarella fior di latte,
Roquefort AOP, jambon sec d'Ardèche IGP,
préparation à la pêche du Béarn "Francis Miot" et romarin
frais



**BASILIC
-&CO-**

Aveyronnaise

Mozzarella fior di latte,
Roquefort AOP, courgettes marinées,
pignons de pin et miel Français



**BASILIC
-&CO-**

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 :

Pizzerias Basilic & Co - le leader des pizzas de terroir

Devenez franchisé Basilic & Co - Franchise Pizza Terroir

Les chiffres clés :



68 restaurants
(63 franchisés et 5 succursales)



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

Contacts presse :

Agence Comme Ils Disent

Chloé Méhat • c.lemahieu@agence-cid.fr

Joséphine Dao-Devenyns • j.dao-devenyns@agence-cid.fr

Pour toute demande de visuels, **contactez-nous !**