

Franchise | Pizzas : Jérémy Blondel reprend le Basilic & Co de Tours dans une logique de continuité et d'exigence



Depuis le 1er novembre 2025, Jérémy Blondel est le nouveau franchisé du restaurant Basilic & Co de Tours (Nord), spécialisé dans les pizzas de terroirs. Cette reprise s'inscrit dans une logique de continuité, pour un établissement déjà solidement implanté localement et reconnu pour la qualité de son offre. Le restaurant figure en effet parmi **les dix établissements les plus performants du réseau en termes de chiffre d'affaires**.

Ancien gradé de la gendarmerie, Jérémy Blondel s'est reconverti dans la restauration en s'appuyant sur un concept en adéquation avec ses valeurs humaines, managériales et entrepreneuriales.

Un parcours professionnel tourné vers le management et l'entrepreneuriat

Avant de rejoindre le réseau Basilic & Co, Jérémy Blondel a exercé pendant vingt ans au sein de la gendarmerie, où il occupait un poste de gradé, en charge d'équipes d'intervention. Cette expérience lui a permis de développer des compétences solides en management, organisation et gestion humaine.

Parallèlement, il accompagne son épouse dans la création et la gestion de plusieurs structures de la petite enfance, participant à leur pilotage. Une immersion concrète dans l'univers entrepreneurial qui l'amène à envisager sa reconversion professionnelle. « **J'avais besoin de plus de stabilité ; aujourd'hui, je travaille beaucoup, mais je suis présent pour ma famille** », souligne-t-il.

Souhaitant se reconvertir dans la restauration, il s'oriente vers le modèle de la franchise, qui lui permet de s'appuyer sur un cadre structurant, une formation complète et un savoir-faire éprouvé.

Le choix de Basilic & Co pour une reconversion cohérente

Client de l'enseigne, Jérémy Blondel est rapidement séduit par le concept de Basilic & Co, fondé sur la qualité des ingrédients, les recettes de terroirs et le respect des producteurs. « **Basilic & Co m'a tout de suite séduit par la qualité des recettes proposées. C'est une franchise qui laisse une vraie place à l'humain, et je pouvais mettre mes compétences de management au service de cette activité** », précise-t-il.

Lorsque l'opportunité de reprendre le restaurant de Tours se présente, il décide de se lancer, convaincu par la cohérence du projet.

Une reprise progressive au service de l'expérience client et de l'ancrage local

À son arrivée, les équipes sont déjà en place. Jérémy Blondel assure aujourd'hui la direction du restaurant, avec une implication quotidienne sur le terrain, fidèle à son approche du management opérationnel. Il privilégie une reprise progressive, fondée sur l'écoute et l'observation. « **J'ai**

apporté des ajustements, mais toujours dans le respect de l'existant, en prenant le temps de connaître chaque personne composant l'équipe déjà présente », explique-t-il.

Historiquement orienté vers la vente à emporter et la livraison, le restaurant voit aujourd'hui la consommation sur place se développer, notamment grâce à la mise en place d'un personnel dédié en salle.

Le franchisé renforce également l'ancrage local de l'offre. Le restaurant de Tours propose une carte fidèle à l'ADN Basilic & Co, renouvelée à chaque saison, mettant à l'honneur des pizzas préparées avec une pâte 100 % maison et des ingrédients rigoureusement sélectionnés, complétée par une offre de salades, focacce et pizzettes. Certains produits régionaux viennent enrichir cette offre, comme le **Sainte-Maure-de-Touraine** pour le fromage, des **vins de Touraine** ou encore **une farine locale** utilisée dans les recettes, apportant une touche territoriale supplémentaire à la carte.

À moyen terme, Jérémy Blondel souhaite consolider pleinement les ambitions de son établissement. **« Mon objectif est de maîtriser le restaurant à 100 %, de renforcer la satisfaction client et d'inscrire l'activité dans une dynamique durable »**, précise-t-il.

Pour mener à bien cette reprise, il a bénéficié de l'accompagnement du réseau Basilic & Co, comprenant **six semaines de formation théorique et pratique, dont une semaine de tutorat sur site**, en immersion au sein du restaurant de Tours. Une passation progressive, garantissant une continuité quasi imperceptible pour la clientèle. Cette transmission s'est opérée dans le prolongement du travail mené par Aurélien, ancien propriétaire du restaurant, permettant d'assurer une passation fluide et une continuité d'exploitation appréciée par la clientèle.

Basilic & Co – Tours (Nord)

42 Rue Daniel Mayer

02 47 44 98 19

Livraison sur 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 :

- **65 restaurants (60 franchises et 5 succursales)**

- **40,13 millions de chiffre d'affaires HT réalisé en 2024**

Pour toute demande d'interview et/ou de visuels :

CONTACTS PRESSE :

AGENCE COMME ILS DISENT

Chloé Méhat : c.mehat@agence-cid.fr

Farid Mamodjee-Omarjee : f.mamodjee@agence-cid.fr