

Basilic & Co ouvre ses portes à Cambrai : une nouvelle aventure pour la famille Zannier

Basilic & Co, la franchise de restaurants spécialisée dans les pizzas premium autour de produits de terroirs, ouvre un nouveau restaurant à Cambrai le 30 juillet 2024. À la tête de ce projet, Laurent et Virginie Zannier, un couple dynamique et passionné, prêts à offrir une expérience culinaire novatrice dans cet établissement situé au 6 place Robert Leroy.

Un parcours entrepreneurial remarquable



Laurent Zannier, 50 ans, et sa femme Virginie, 47 ans, forment une famille soudée depuis 32 ans, avec leurs deux filles de 20 et 16 ans qui ont étudié le projet avec eux. Après un début de carrière en tant que responsable d'exploitation dans le transport, Laurent a rapidement choisi la voie de l'entrepreneuriat. Originaire de Roisel, dans la Somme, il a d'abord acquis un bar-tabac à 26 ans avant de se consacrer à la gestion de plusieurs établissements à Cambrai, dont le café "Le Commerce" depuis 2008 et le bar à huîtres "Les Halles du Commerce" depuis 2017. Virginie, quant à elle, est infirmière depuis 1998. Après avoir commencé à l'hôpital, elle a poursuivi sa carrière dans un centre

hospitalier où elle travaille au bloc opératoire, tout en partageant son temps entre son travail et les affaires familiales.

Après avoir acquis une troisième affaire, un bar à Cambrai en 2018, et l'avoir transformé en restaurant, ils décident de fermer en 2022 faute de trouver un cuisinier. Le couple préfère se tourner vers une franchise pour les aider à trouver un concept qui n'existe pas encore dans leur secteur mais également pour alléger leur charge de travail.

C'est grâce à une amie franchisée que le couple a découvert Basilic & Co. Attirés par les valeurs, la taille humaine de l'entreprise, et la qualité des produits, Virginie et Laurent ont été conquis. Tout s'est confirmé lors de la journée découverte et la formation, renforçant leur décision de se lancer dans cette nouvelle aventure avec la franchise.

« Basilic & Co nous a offert l'opportunité parfaite de combiner nos compétences et notre passion pour la gastronomie, » déclare Laurent Zannier. **« Nous sommes convaincus que notre expérience dans la gestion d'établissements indépendants et le soutien de la franchise seront des atouts pour réussir cette nouvelle aventure. »**

Un restaurant dans la zone historique de Cambrai

Le nouveau Basilic & Co de Cambrai offre 75 places assises à l'intérieur, une grande salle à l'étage et 60 places extérieures donnant sur une esplanade avec un miroir d'eau. L'établissement bénéficie d'un emplacement idéal dans la zone historique récemment rénovée pour devenir une zone piétonne le week-end.

« Nous avons mis tout notre cœur dans les travaux de rénovation pour offrir à nos clients un cadre chaleureux et accueillant, » explique Virginie Zannier. **« Nous avons recruté 18 personnes localement pour former une équipe dédiée à fournir le meilleur service possible. »**

Ouvert 7 jours sur 7, le restaurant propose une sélection de bières pression de l'Abbaye de Vaucelles et met l'accent sur l'utilisation d'ingrédients labellisés et de qualité. Gabriel Coquelle, directeur de confiance qui travaille avec Laurent depuis neuf ans, assurera la gestion quotidienne de l'établissement.

« Pour réussir, il faut être très présent, à l'écoute de ses équipes, rigoureux et avoir un apport solide, » affirment Virginie et Laurent. **« L'accompagnement et la formation offerts par Basilic & Co sont des forces majeures de la franchise. »**

Le couple proposera une offre variée de pizzas savoureuses et de salades composées, de focaccas ou encore de pizzettes. De plus, l'enseigne innove en permanence avec l'ajout régulier de recettes éphémères, en complément de sa carte principale. Le réseau met en vedette à sa carte permanente le Sainte-Maure de Touraine AOP, un fromage de chèvre emblématique de la région du Centre-Val de Loire, auquel s'ajoutent **trois nouvelles recettes éphémères inspirées de la cuisine espagnole :**

- **La Delicia :** Une réinterprétation raffinée du classique pan con tomate, agrémentée de Lomo ibérique de Cebo, de queso Manchego DOP et d'une huile de paprika délicatement piquante à l'ail. Une fusion de saveurs rustiques et crémeuses.
- **La Refinada :** Une pizza exquise mariant les arômes du queso Manchego DOP à la fraîcheur de la roquette. L'huile de paprika délicatement piquante à l'ail apporte une touche subtilement épicée, équilibrée par la mozzarella française.
- **La Salade Ibérique :** Une alternative légère et gourmande, associant le Lomo ibérique de Cebo, le queso Manchego DOP, la roquette croquante et un délicat coulis de tomate. Une variété de saveurs qui évoque les chaudes journées estivales en Espagne.

Basilic & Co Cambrai
6 Place Robert Leroy. 59400
Tél : 03 27 78 89 22

Vente à emporter, livraison à domicile via Uber Eats

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

Pour accéder à l'Espace Presse des clients d'Infinities, merci de vous identifier une fois :

Mail : presse@infinities.fr / MDP : [infinitiesRP / www.infinities.fr](https://www.infinities.fr)

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