

## Ouverture d'un restaurant Basilic & Co à Villenave : une nouvelle destination gastronomique sous la direction d'Hugo Bergeron

*Basilic & Co, spécialiste des pizzas et produits de terroirs, ouvre ses portes à Villenave-d'Ornon le 16 juillet. Hugo Bergeron, jeune franchisé de 26 ans, et sa compagne Léa, se lancent dans cette nouvelle aventure culinaire. Grâce à la motivation d'une équipe de 7 collaborateurs expérimentés, le restaurant promet de ravir les papilles des habitants de la région. Avec cette dernière ouverture Basilic & Co consolide sa présence dans la région. Le réseau compte aujourd'hui 5 points de vente dans la métropole Bordelaise et 8 points de vente en Nouvelle-Aquitaine.*

### Un jeune franchisé ambitieux et passionné



Originaire d'Orléans, Hugo Bergeron, 26 ans, a un parcours remarquable. Diplômé d'un Master de l'école de commerce de Montpellier, il a acquis une solide expérience grâce à l'alternance. Il a déménagé à Bordeaux il y a deux ans pour rejoindre sa compagne, Léa. Fort de son expérience de deux ans et demi à la tête de l'enseigne La Côte et l'Arête, une brasserie contemporaine bien connue du Sud-Ouest, Hugo décide de se lancer dans un nouveau projet. Le 1er juin dernier, il quitte son poste pour ouvrir son propre restaurant, avec l'objectif de proposer une restauration rapide de qualité. Léa, son associée, travaille par ailleurs dans le secteur de l'intérim, où elle place des candidats, en plus d'apporter son soutien administratif.

Donovan, le manager d'Hugo et bras droit, a joué un rôle crucial dans cette aventure. Après avoir travaillé deux ans et demi avec Hugo, il l'a suivi tout au long de la formation pour l'ouverture de ce nouveau restaurant. Sa présence et son soutien ont été essentiels pour mener à bien ce projet.

### Un concept de restauration authentique et convivial

Situé dans une rue très passante de Villenave-d'Ornon, le nouveau restaurant Basilic & Co bénéficie d'une grande visibilité et d'un parking pratique pour les clients. Avec 46 places assises à l'intérieur et 26 à l'extérieur, le restaurant propose des pizzas variées, des salades composées, des focaccas ou encore des pizzettes. Basilic & Co 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'ajoute **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.

Hugo et Léa ont été séduits par le concept authentique et gourmand de Basilic & Co après une dégustation au restaurant du quartier de La Bastide. **"Le choix de la franchise nous permet de bénéficier d'un**

**accompagnement complet, tout en évitant les contraintes de création de carte et de dépendance à un chef.**", explique Hugo Bergeron.

## Des partenariats locaux de qualité

Le restaurant Basilic & Co de Villenave-d'Ornon mise sur des produits locaux de grande qualité pour séduire ses clients. En effet, l'Effet Papillon de Mérignac fournit les bières artisanales tandis que le Château de Sours propose des vins de Bordeaux de renom. C'est FOLLINET qui s'est occupé de trouver du café de qualité pour cette nouvelle enseigne.

## Conseils pour une ouverture réussie

L'équipe, composée de 7 collaborateurs ayant déjà travaillé dans la restauration, est prête à offrir un service de qualité dès l'ouverture le 16 juillet. **Hugo conseille aux futurs porteurs de projets d'avoir une base solide dans le métier, de faire preuve de patience et de persévérance, et de posséder une âme d'entrepreneur pour surmonter les défis. La force du réseau Basilic & Co réside dans son accompagnement**, garantissant le succès et la possibilité de grandir et d'investir dans l'avenir.

BASILIC & CO VILLENAVE-D'ORNON

43 route de Léognan  
33140 Villenave-D'ornon  
Tél : 05 57 80 71 53

Restauration sur place, vente à emporter, et livraison à domicile via Uber Eats et Deliveroo

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. Elle vise 100 restaurants en activité d'ici fin 2025. Pour en savoir plus : [basilic-and-co.com](http://basilic-and-co.com).

**Les chiffres clés :**

- 69 restaurants (64 franchisés et 5 succursales)
- 38,3 millions de chiffre d'affaires HT réalisé en 2023

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

**Mail : [presse@infinites.fr](mailto:presse@infinites.fr) / MDP : [infinitesRP / www.infinites.fr](https://www.infinites.fr)**

**CONTACT PRESSE :**  
**AGENCE COMME ILS DISENT**  
Chloé Méhat :  
[c.lemahieu@agence-cid.fr](mailto:c.lemahieu@agence-cid.fr)