



LA CANTINE PRÉFÉRÉE DES LYONNAIS FÊTE SES 5 ANS ET PRÉPARE UNE NOUVELLE OUVERTURE

Alors que la restauration traverse en France une période difficile, l'enseigne lyonnaise continue de se distinguer par sa dynamique. Avec plus de 20 000 repas servis chaque mois dans ses trois boutiques et une équipe de 15 salariés, La Petite Ferme démontre la solidité de son modèle. En début d'année prochaine, un nouveau point de vente ouvrira ses portes en plein cœur de Lyon.

25. C'est, chaque jour, le nombre de restaurants qui ferment en France selon les chiffres rappelés fin août par Thierry Marx, chef étoilé et président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie. Une dynamique inquiétante qui illustre la fragilité d'un secteur encore marqué par l'inflation et la baisse de fréquentation. Dans ce contexte, La Petite Ferme fait figure d'exception. Lancée en octobre 2020, ce spécialiste de la cuisine traditionnelle à emporter continue de séduire ses clients dans le 6^{ème} et le 8^{ème} arrondissement de Lyon ainsi qu'à Vaugneray (Rhône). Une fidélité qui lui a valu d'être élue meilleure cantine lyonnaise par les consommateurs de Deliveroo cet été et meilleur restaurant de France sur Uber Eats en 2024.

« Les retours des clients sont toujours très positifs. Malgré l'ouverture des différentes boutiques, on nous dit que nous avons su conserver le côté artisanal de notre cuisine. C'est le plus beau compliment que l'on puisse recevoir. La restauration, c'est un métier de partage. Depuis le départ, nous travaillons des produits bruts, locaux et de saison. Nous avons désormais une belle brigade avec une petite dizaine de cuisiniers confirmés. Quand on nous dit que notre cuisine rappelle les dimanches en famille, on ne peut que se réjouir », assure Marion Cabrol, co-fondatrice et directrice de La Petite Ferme.

UNE BOUTIQUE DANS LE TROISIÈME, PLUS GRANDE ET AVEC DES PLACES ASSISES



Sur l'année écoulée, les trois boutiques ont servi en moyenne 600 plats par jour, soit près de 20 000 repas par mois. « La clientèle reflète bien la diversité des quartiers : dans le 6^{ème}, beaucoup d'actifs jeunes et dynamiques. Dans le 8^{ème} des 35-50 ans qui reviennent régulièrement et qui recherchent une offre de qualité. Et à Vaugneray une forte proportion d'habituels fidèles depuis les débuts ». Parmi les plats les plus demandés figurent l'effiloché de bœuf et polenta, les boulettes de veau aux linguines et sauce champignons, ou encore la choucroute, nouveauté de l'année en clin d'œil au chef alsacien et co-fondateur Laurent Thomas. La carte évolue au rythme des saisons et propose également de nombreuses options végétariennes.

« On veut que tout le monde puisse se régaler. On mise aussi beaucoup sur nos desserts, avec notamment le crumble aux pommes et le moelleux au chocolat qui sont très appréciés. Le modèle fonctionne et cela nous encourage à aller plus loin. En 2026, nous ouvrirons une nouvelle enseigne dans le 3^{ème} arrondissement : un établissement plus grand, avec des places assises. Nous sommes impatients », conclut Marion Cabrol.

