



LA PETITE FERME OUVRE UNE DEUXIÈME ENSEIGNE ET SE RAPPROCHE DES PRODUCTEURS

Devant le succès rencontré par son concept, ce restaurant lyonnais vient d'ouvrir une deuxième boutique, à Vaugneray, dans l'ouest lyonnais. L'occasion pour La Petite Ferme de continuer son développement, proposer une nouvelle gamme traiteur et, surtout, renforcer les liens avec les producteurs locaux.

En octobre 2020, La Petite Ferme voyait le jour dans le 6^{ème} arrondissement de Lyon. Son concept ? Une cuisine de qualité, faite maison avec des produits locaux et vendue dans des bocaux à emporter ou en livraison. Près d'un an et demi plus tard, c'est une deuxième boutique qui voit le jour, cette fois-ci dans l'ouest lyonnais, à Vaugneray. « *Nous avons l'essentiel de nos producteurs à moins de 10 kilomètres de ce nouvel établissement. Ils peuvent nous aider à mieux choisir les fruits et les légumes, nous orienter... La qualité des produits est primordiale pour nous, ça a du sens de se rapprocher d'eux et d'avoir la plus grande variété possible* », explique Marion Cabrol, la directrice de La Petite Ferme.

Grâce à ce nouveau local de 180 m², le chef Laurent Thomas et son équipe vont également pouvoir cuisiner sur place pour les deux enseignes et élargir leur carte. « *Nous allons proposer davantage de tartes salées, de salades et de desserts. Nous aurons toujours nos classiques comme les risottos, les gnocchis, la tartiflette... mais nous voulons aussi qu'il y ait des plats qualité restaurant comme le poulet aux girolles, le pavé de saumon avec pommes de terre ratte ou encore de la volaille de Bresse* ». Et si l'idée est de conserver les bocaux pour les portions individuelles, tous les plats seront également proposés dans des barquettes en aluminium pour deux à douze personnes.

UN OBJECTIF DE 500 PLATS VENDUS PAR JOUR D'ICI FIN 2022

Avec une moyenne de 230 bocaux vendus par jour dans la boutique du 6^{ème} arrondissement, La Petite Ferme connaît une croissance impressionnante ces derniers mois. « *Depuis septembre, nous avons pratiquement doublé notre nombre de commandes. Cela nous conforte dans nos choix forts, à savoir les plats en livraison ou à emporter et le fait maison. Nos clients sentent la patte du chef et nous le disent. C'est un moteur et on veut conserver cela tout en se développant. L'idée est que, d'ici la fin de l'année 2022, la boutique de Vaugneray affiche le même nombre de ventes que celle de Lyon* », ambitionne Marion Cabrol. Pour y parvenir, La Petite Ferme a doublé ses effectifs et compte désormais 6 salariés.



10 000 bocaux recyclés et toujours zéro plastique

Dès son ouverture, La Petite Ferme a choisi de proposer ses plats dans des bocaux recyclés et consignés à hauteur de 50 centimes. Un concept qui séduit puisque chaque mois, ce sont plus de 10 000 bocaux qui sont rapportés par les clients et réutilisés. Fort de sa volonté de continuer dans le zéro pratique, cette enseigne propose ses soupes dans des contenants en cellulose et les nouvelles barquettes en aluminium seront également recyclables et fabriquées localement.

Restaurants La Petite Ferme, 32 rue Ney, 69006 Lyon (tous les jours de 11h à 14h et de 18h à 22h) et 1 place du marché, 69670 Vaugneray (du lundi au samedi de 10h30 à 15h)

