



## DOSSIER DE PRESSE

2022

# Les FONDATEURS

La recette préférée Le Pad Thaï de Brice :

Le Poulet Satay

La recette préférée  
de Tom :

La recette préférée  
de Julien :  
Le Porc au Caramel

# Le CONCEPT

## My Little Warung : saveurs, recettes, épices, couleurs... un univers qui éveille les sens

Né de l'univers du voyage, My Little Warung est un concept de restauration fast casual qui propose des plats iconiques d'Asie du Sud-Est dans l'ambiance chaleureuse et exotique des warungs indonésiens.

C'est en 2011 que germe l'idée de l'enseigne, lors du voyage de Tom, Brice et Julien, 3 globe-trotters, amis d'enfance !

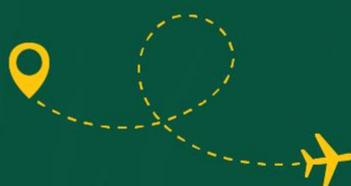
Décidés à découvrir la culture, la gastronomie et les vagues de l'Asie du Sud-Est, ils posent leurs valises sur la mythique île de Bali. Alors qu'ils arpentent les plages et les rues balinaises, ils tombent in love des "warung" (prononcés "ouaroungue"), des restos de plage ou de rue où l'on mange des plats traditionnels préparés par des mères de famille.

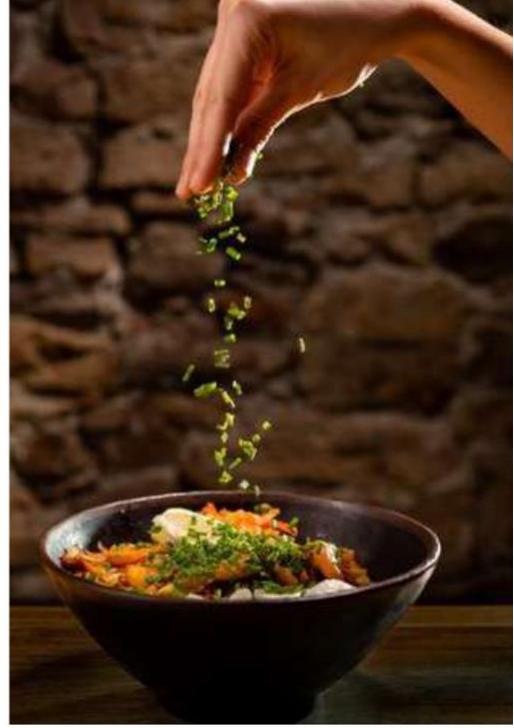
Fraîchement rentrés de leur surf trip, leurs recettes favorites dans leurs sacs à dos, les 3 copains ouvrent en 2011 leur premier warung à Grenoble, leur ville d'origine.

Qu'est-qu'un warung ?

« Warung » est le nom indonésien qui désigne ces petites gargotes de plage ou de rue de Bali, où des mères de familles cuisinent des plats 100 % maison avec les ingrédients du coin.

À prononcer  
"ouaroungue"





# La PHILOSOPHIE

## Manger, échanger, voyager



Dans les warungs, l'atmosphère du voyage est partout ! Dans la déco et l'ambiance chaleureuse mais surtout à la carte ! Chaque plat est issu d'une recette iconique d'un coin d'Asie du Sud-Est et particulièrement de 3 pays aux saveurs universellement appréciées : l'Indonésie, la Thaïlande et le Vietnam.

Ici, on est particulièrement attachés à la tradition et à la justesse d'exécution des recettes. Un soin particulier est apporté aux techniques et durées de cuisson.



# Carnet de voyage



## Destination Indonésie

La cuisine indonésienne regorge d'herbes aromatiques telles que la coriandre (sereh), les feuilles de citron kafir (daun jeruk purut), les feuilles de laurier indonésien (daun salam) et bien d'autres encore.

Réputés pour leurs saveurs légèrement piquantes et citronnées et leurs parfums multiples, les plats indonésiens et balinaïses se composent principalement de riz et de viandes agrémentés de sauces onctueuses.

*"C'est en se promenant sur le marché de Jimbaran au sud de Bali qu'on a découvert les multiples facettes de la cuisine indonésienne."*

## Souvenir de voyage

### Le Poulet Satay

La star des warung indonésiens

Le poulet sauce satay est un grand classique. Sauce onctueuse à la cacahuète relevée au curry avec une pointe de citronnelle, elle est à la fois sucrée, salée et piquante. Une recette incontournable des warung de la célèbre plage d'Uluwatu !

Recette à tester ici



Nikm

ma

ti

mu !\*

# Carnet de voyage



## Destination Thaïlande

La cuisine thaï se caractérise par sa légèreté et son raffinement. Épicée, elle fascine par sa fraîcheur et sa diversité.

Bien que semblable en certains points avec celle de ses voisins chinois, indiens et birmans, elle se démarque par des saveurs et ingrédients originaux : curry aux multiples couleurs, menthe, citronnelle, coriandre, basilic thaï... Une cuisine colorée et parfumée, parfaite pour rêver d'ailleurs !

*"Lors de notre premier voyage en Thaïlande, on a testé la cuisine des warung du quartier de la vieille ville de Chiang Mai."*

## Souvenir de voyage

### Le Pad Thaï

L'assiette reine des warung thaï

Ce plat de nouilles de riz accompagné d'une sauce onctueuse de tamara, citronnée, cacahuète, omelette, cébette, pousses de soja et piment oiseau nous transporte tout droit en Thaïlande. Très consommé par les locaux, il est la star de tous les warung de Bangkok !

➔ **Recette à tester ici**



**Thi mo som !\***

# Carnet de voyage

## Destination Vietnam



La cuisine vietnamienne est la cuisine asiatique la plus proche de la cuisine française. Elle reflète la richesse culturelle ethnique du pays. Avec une diversité gastronomique du Nord au Sud du pays, elle est réputée pour son équilibre de saveurs.

Omniprésentes dans les plats vietnamiens, les épices (la cardamome, la coriandre, le curcuma, le gingembre, les clous de girofle, anis étoilé, ...) réhaussent avec subtilités les plats composés majoritairement de légumes, riz et viandes mijotés.

*"C'est en remontant le célèbre fleuve Mékong sur la partie Sud du Vietnam que nous avons découvert les plats typiques de la cuisine vietnamienne."*

## Souvenir de voyage

### La soupe pho

La soupe

La recette indétrônable des warung vietnamiens

Avec son bouillon de légumes, ses pousses de soja et ses vermicelles de riz aromatisés à la coriandre, citronnelle, gingembre et menthe, la soupe phở (feu-euh) est un des plats les plus connus de la cuisine vietnamienne, après les nems ou le porc caramélisé. C'est l'entrée idéale pour nous ouvrir l'appétit et nous transporter dans les rues de Nha Trang, petite ville paisible du Vietnam.



Ngon !\*

Recette à tester ici



# Une ENSEIGNE RESPONSABLE

## My Little Warung : une enseigne responsable

En tant que surfeurs, on voit tous les jours les impacts négatifs de notre consommation sur l'océan. Chez My Little Warung, on prend donc très au sérieux notre responsabilité environnementale, conscients que les entreprises sont en première ligne du changement !

On travaille chaque jour à améliorer notre impact environnemental, en supprimant les emballages plastiques de tous nos restaurants, en s'associant avec des marques de boissons engagées, en veillant à l'origine de nos produits... Pas facile tous les jours, pas exemplaires sur toute la ligne, mais on se fixe des objectifs d'amélioration quotidiens !

### Protection des océans



Une eau minérale Ocean 52, enrichie en minéraux et en oligo-éléments issus des profondeurs de l'océan et qui reverse 52% de ses bénéfices à la protection des océans est proposée à la carte.

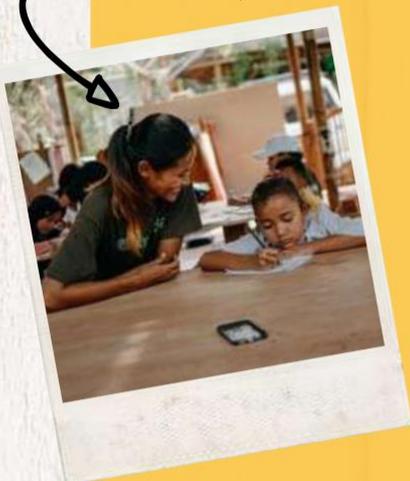
### Vaisselle non-jetable

L'ensemble des restaurants utilisent de la vaisselle non jetable pour limiter la consommation des emballages et donc des déchets (bols, couverts, verres).



# Une ENSEIGNE SOLIDAIRE

Dewi, fondatrice d'Anak Alam



## My Little Warung & l'association Anak Alam

L'association Anak Alam, créée il y a plus de 15 ans, apporte une aide concrète et durable aux enfants d'Indonésie et plus particulièrement de Bali. Elle propose notamment un système de parrainages permettant ainsi à des dizaines d'enfants de suivre une scolarité complète.

Anak Alam organise des actions ponctuelles permettant de financer l'achat de matériel scolaire, la rénovation d'écoles mais aussi des aides à la santé et à l'hygiène.

« Julien, Brice et moi avons à cœur de contribuer au développement durable d'un pays que nous aimons et qui nous accueille depuis maintenant près de 11 ans. Ainsi, nous apportons une aide concrète, principalement financière, à l'association Anak Alam qui donne accès à l'éducation et la santé aux enfants défavorisés de Bali. »

Tom Sibellas, co-fondateur de My Little Warung

## Le programme de fidélité

Un programme de fidélité est proposé à chacun des clients de My Little Warung. Le but étant de cumuler des kilomètres et de gagner des cadeaux échangeables en dons pour l'association Anak Alam.

Une wishlist de dons utiles à la scolarité des enfants créée par Dewi, fondatrice de l'association, est disponible sur le programme de fidélité.



# En bref

## L'histoire de My Little Warung



<b>2011</b>	<b>Création de la marque</b> 6 restaurants succursales + 2 foodtruck
<b>2014</b>	<b>Début de la franchise</b> 4 nouveaux franchisés Réseau : 12 restaurants
<b>2018</b>	<b>4 ouvertures</b> 6 nouveaux franchisés Réseau : 18 restaurants
<b>2020</b>	<b>6 ouvertures</b> 7 nouveaux franchisés Réseau : 25 restaurants
<b>2021</b>	<b>7 ouvertures</b>
<b>2022</b>	<b>10 ouvertures prévues</b>

## My Little Warung est présent à

Bourg-en-Bresse (01)  
Aix-en-Provence (13)  
Marseille-Dromel (13)  
Marseille-Rome (13)  
Valence (26)  
Toulouse-Carmes (31)  
Montpellier (34)  
Grenoble (38)

Alpe d'Huez (38)  
Nantes (44)  
Clermont-Ferrand (63)  
Anglet (64)  
Bayonne (64)  
Tarbes (65)  
Perpignan (66)

Lyon Part-Dieu (69)  
Lyon Mercière (69)  
Chambery (73)  
Paris Choiseul (75)  
Nantes-La Jolie (78)  
Six Fours Les Plages (83)  
Fort de France (972)

# Les chiffres

8.5

millions d'euros de  
CA global en 2021

25

restaurants

20

franchisés

9

ouvertures de restaurants  
en moyenne par an

15

ouvertures de restaurants  
prévues en 2023

7

warungers en moyenne  
par restaurant

12

collaborateurs au siège  
My Little Warung

12.5€

de ticket moyen

MY LITTLE  
**Warung**



**Retrouvez-nous sur**



[www.mylittlewarung.com](http://www.mylittlewarung.com)

**CONTACT PRESSE**

