



Communiqué de presse

Le spécialiste de la Street Gastronomie vietnamienne poursuit le développement de son réseau de franchisés avec l'ouverture d'une adresse à Lyon

Bordeaux, le 30 juin 2022. Après Bordeaux, Bègles, Paris, Orléans, Cagnes-sur-Mer, le spécialiste de la cuisine vietnamienne Phood, vient d'inaugurer son 8^{ème} restaurant en France, à Lyon Saint -Priest. Cet établissement, tenu par deux associées franchisées, a ouvert ses portes en avril dernier.

Une implantation stratégique dans la 3^{ème} ville de France

C'est à Saint-Priest, au sein du centre commercial Aushopping Porte des Alpes, que l'enseigne a choisi d'installer son restaurant en franchise. “ *Le concept Phood nous a séduites par son histoire, son authenticité et son éthique. Nous sommes confiantes et très heureuses de commencer cette nouvelle aventure*”, expliquent Somana et Tram, nouvelles franchisées. Cet établissement dispose d'une **superficie totale de 205 m²** dont 150 m² de surface commerciale (40 places assises intérieures), et 55 m² de terrasse avec 44 places assises. Pensé comme un **vrai lieu de vie et de rencontre**, il propose une restauration chic ainsi qu'une **carte courte, saine et gourmande**. “*Cette implantation à Lyon est un choix stratégique. Sur cette nouvelle adresse, nous ambitionnons de réaliser un chiffre d'affaires de 600 000 euros pour la première année*”, confie Benjamin Fétu, Président Fondateur de Phood.

Une cuisine traditionnelle et responsable avec un leit motiv : “Manger Viêt et bien”

Phood propose une cuisine traditionnelle aux saveurs asiatiques, d'inspiration vietnamienne. “*Nous voulons nous intégrer dans la mouvance du manger bien ET bon*”, détaille Benjamin Fétu. Les plats sont élaborés sur place à la commande avec des **produits frais, éthiques et locaux** (toutes les viandes sont d'origine française). La carte propose des **recettes traditionnelles** vietnamiennes et d'influence asiatique telles que le Pho, le Bo Bun, le poulet Pop Corn, le Mixao, le Pad Thaï... toutes déclinables en version végétarienne (offre sans gluten ou vegan possible). En complément : des **desserts aux notes asiatiques** (perles coco, cheesecake mangue, panna cotta exotique, etc.) ainsi **qu'une large gamme de boissons inédites bio et de bières artisanales** fabriquées en Nouvelle-Aquitaine et Occitanie. Le + gourmand : un corner dédié à l'emblématique Bubble Tea et un espace épicerie (tablette de chocolat vietnamien, pâte à tartiner, ...) pour repartir avec quelques incontournables.

8 cantines vietnamiennes en France et des ambitions de développement en 2022

Depuis le lancement de la première franchise à Orléans en 2018, le réseau Phood s'est étendu et compte désormais 8 restaurants en France. Tous partagent un objectif commun : **valoriser des recettes traditionnelles** venues d'ailleurs et **apporter de la qualité à un concept de restauration** qui se veut haut de gamme. “*Pour 2022, nous prévoyons d'ouvrir 6*

à 8 points de ventes en France. L'objectif est de garder ce rythme pour les années suivantes", explique le Président Fondateur.

A propos de Phood

Créée en 2011, l'enseigne de restauration Phood, fondée et dirigée par Benjamin Fétu est devenue en 10 ans, l'un des leaders français de la Street Gastronomie. Déployé en franchise en 2018, Phood compte désormais 8 restaurants en France et propose une cuisine d'inspiration vietnamienne traditionnelle saine et nutritionnelle, élaborée uniquement avec des produits frais, éthiques et locaux.

Pour plus d'informations : www.phood.fr

