

# FARMERS



Communiqué de presse

## **La cantine cool FARMERS ouvre les portes de deux nouveaux points de vente au jardin des Tuileries (Domaine du Louvre) : PETIT FARMERS**

Paris, le 22 juillet 2021

La marque **FARMERS**, portée par **ALLEGRIINI SOCIAL CLUB**, est fière d'annoncer l'ouverture de deux nouveaux points de vente parisiens, au cœur du jardin des Tuileries, baptisés **PETIT FARMERS**.

### **PETIT FARMERS**

PETIT FARMERS, c'est un kiosque et un triporteur situés respectivement au sud-est de l'emblématique bassin octogonal et à l'entrée de la passerelle Léopold Sédar SENGHOR, ouverts d'avril à octobre. Une offre qualitative et généreuse, fidèle aux valeurs de la marque : biologique, artisanale, faite-maison et 100% française. Au menu, glaces artisanales, cookies et pâtisseries signatures de la Maison, accompagnées de boissons chaudes et fraîches, à emporter.

### **L'OFFRE**

Chez PETIT FARMERS, place à la gourmandise ! L'équipe, souriante et aux petits soins, accueille les gourmands autour d'une offre pensée avec amour. Chaque jour, tout au long de la journée, on prend plaisir à s'offrir l'un des délices à la carte.

Commençons avec les crèmes glacées et sorbets FARMERS, réalisées par Maison Antolin un Artisan du Patrimoine Vivant, dont les parfums évoluent au fil des saisons : Caramel salé Guérande, Vanille délice Bourbon Madagascar, Nougat de Montélimar, Abricot, Pêche de Vigne ou encore Fruit de la Passion sont à découvrir en pot ou en cornet. Pour les plus gourmands, PETIT FARMERS propose de délicieux enrobages des cornets et toppings variés.

On se laisse aussi tenter par la sélection de pâtisseries signatures, dont les fameux cookies Farmers qui font la renommée de la Maison ! Généreux, moelleux et dodus, ils se déclinent sous différentes saveurs : chocolat noir noisette, chocolat blanc Macadamia ou encore chocolat au lait noisette. 120g de plaisir et de gourmandise cuits chaque jour, à consommer sans modération !

On retrouve enfin une sélection de boissons chaudes ou fraîches et milkshakes maison pour accompagner le tout. PETIT FARMERS pense à tous les régimes et propose une sélection de laits végétaux pour accompagner l'expérience du café.

### **LES POINTS DE VENTE**

Avec la volonté de sublimer un lieu iconique du patrimoine culturel français, le jardin des Tuileries, les points de vente PETIT FARMERS ont été conçus sur-mesure et pensés à l'image de leur Maison mère. Par leurs tons beiges, neutres et chaleureux et leurs touches de bois clair, ils se fondent dans leur environnement végétal et se distinguent par leur minimalisme et leur modernité.

Le triporteur apporte quant à lui une touche de vintage à un espace qui s'avère être l'alternative parfaite pour les gourmands les plus pressés.  
Le mélange parfait entre le charme du vintage et la fraîcheur de la modernité, pour un clin d'œil parfait aux origines de la marque FARMERS !

## **INFOS PRATIQUES**

### **FARMERS PARIS**

Petit-déjeuner, déjeuner, brunch  
9, rue de Châteaudun  
75009 PARIS  
Tél. : 06 98 67 57 89  
LUN-VEN 8h-18h - SAM 10h-18h

### **PETIT FARMERS**

Glaces, cookies, boissons  
Jardin des Tuileries  
75001 PARIS  
Tél. : 06 24 63 90 06  
De juillet à octobre 2021  
Le kiosque : tous les jours 10h-21h  
Le triporteur : tous les jours 11h-21h

Mail : [contact@farmers-paris.com](mailto:contact@farmers-paris.com)  
FB/Instagram : @farmers\_paris

## **FARMERS**

Créée en 2016 par Denis ALLEGRINI avec une première adresse à Nîmes, la marque de restaurants FARMERS a été pensée dans l'air du temps, s'adaptant aux nouvelles tendances de consommation. FARMERS, c'est le retour à la consommation de produits issus de cultures raisonnées, un état d'esprit : la culture du bien-manger.  
Une carte qui fait la part belle aux produits français et bio dans un décor cosy, boisé et végétal.  
Une cuisine saine et généreuse où le fait-maison est à l'honneur.  
Après l'ouverture d'une adresse parisienne rue de Châteaudun à l'automne 2019, FARMERS poursuit son développement au cœur de l'un des lieux les plus emblématiques de la capitale : le jardin des Tuileries.

## **ALLEGRINI Social Club**

ALLEGRINI Social Club, c'est la recette parfaite d'un savoir-faire unique, convivial et chaleureux. Porté par Denis ALLEGRINI, restaurateur créatif et passionné depuis plus de 15 ans, le groupe imagine aujourd'hui les concepts qui feront les tendances de demain. C'est au travers de projets forts et novateurs que son équipe offre son expertise et assure le développement, la commercialisation et la gestion opérationnelle de ses projets.

Aujourd'hui, ALLEGRINI Social Club représente un hôtel 4 étoiles, un bar, et 6 restaurants situés à Nîmes, Paris et sur le site du Pont du Gard.

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

## **CONTACT PRESSE**

Emma MERIAN - [emma.merian@allegrinisocialclub.com](mailto:emma.merian@allegrinisocialclub.com)