La coccinelle : la restauration bio fait son apparition à Niort

samedi 14 mars 2009, par lpe

Ouvert depuis quelques semaines à proximité de l'espace Duguesclin (Conseil général) à Niort, le **restaurant la Coccinelle** propose un nouveau concept : celui de **la restauration bio, sur place ou à emporter.**

Jean Michel GOMES, son créateur, a donné à cet espace situé **5 rue Pluviaud** une réelle personnalité : décoration soignée, conviviale mais moderne (les coccinelles pour thème central), qualité de l'accueil et authenticité des plats. Il envisage d'ailleurs de développer ce concept sous la forme d'une licence de marque au delà du niortais.

"*Nous avons un seul souci : l'approvisionnement. En effet, comme tous nos plats sont confectionnés chaque jour sur place, nous achetons des produits frais à des producteurs bio locaux. Cette rigueur est contraignante, en terme de temps passé notamment à la recherche de ces producteurs ; voilà pourquoi j'envisage de créer une plateforme d'achats pour le bio à l'échelle régionale, car il n'en existe pas dans la région*" précise Jean Michel GOMES.

La Coccinelle, qui offre une **capacité d'une vingtaine de couverts sur deux niveaux** est ouverte **du lundi au samedi midi et en soirée (jusqu'à minuit) du jeudi au samedi.**

Deux emplois ont été créés pour l'exploitation de ce restaurant qui propose des plats chauds, tartes, salades, sandwich, jus de fruits, vin... pour un tarif à partir de 5,90 € la formule.