



PORTRAIT, RESTAURANT

Olla Poke, le restaurant qui fait du bien !

Depuis son ouverture fin mai, rue de la Résistance, Olla Poke ne désemplit pas. Un succès immédiat qui ravit Julien et Laura, créateurs de ce restaurant d'un nouveau genre. Leur concept : créer une véritable oasis urbaine en cœur de ville, un lieu de vie où rien n'est laissé au hasard, avec à la carte des poke bowl aux milles saveurs.

Publié le 06 décembre 2021

La naissance du concept

Olla Poke naît de la rencontre entre Julien, Montalbanais au parcours atypique, passant par des études de commerce et une expérience de 10 ans dans la restauration, et Laura, jeune Toulousaine titulaire d'un master en informatique et gestion des entreprises travaillant dans l'aéronautique.

Le jeune couple a en commun l'ambition de créer une entreprise mais aussi le goût des voyages, une passion pour le bien manger, la découverte de nouveaux lieux et des dernières tendances. Leur concept commence à éclore lors d'un séjour à Bali, juste avant l'arrivée de la crise sanitaire, avec l'envie de « proposer une restauration qui fasse du bien aux gens », commente Julien.

Le bien manger pour tous

Le poke et les multiples possibilités de recettes qu'il offre est adopté en y intégrant des ingrédients différents, de qualité. « On ne voulait pas coller au restaurant hawaïen traditionnel », commente Julien qui évoque aussi le chirashi japonais ou le ceviche sud-américain parmi ses inspirations. « On travaille des produits gourmets, ultra frais, bons pour la santé. On fait du bio au maximum. Les fleurs, framboises et fraises de cet été poussaient dans notre jardin. »

« Notre volonté, c'est de proposer un repas complet avec 5 fruits et légumes et rendre cela accessible à toutes les bourses », explique Laura. Chacun y trouve son compte et la clientèle se compose à la fois d'étudiants, d'actifs, mais aussi de familles.

Un lieu à la décoration soignée

Le succès tient également au lieu lui-même. Installé au sein de l'hôtel particulier Pechels, le local a fait l'objet d'une restauration soignée, avec la remise au jour de la briquette et l'utilisation de matériaux nobles comme la remarquable pierre du Périgord utilisée pour le comptoir. « On a voulu un lieu d'exception avec une touche contemporaine », argumente Laura. Le jeune couple a fait attention au moindre détail et doté son restaurant d'une décoration épurée et apaisante. « On souhaite que les gens s'y sentent bien, vivent une véritable expérience lors de leur passage chez nous, prendre une vraie pause dans leur journée. »

S'installer en cœur de ville était donc une évidence. « On aime le charme des centres-villes et il y a tout à construire dans les villes moyennes. Ce premier restaurant, c'est un peu la maison, il devait être à Montauban », explique Julien qui prévoit de faire encore grandir son équipe déjà composée de 5 personnes et d'augmenter les créneaux d'ouverture. Mais ce n'est pas tout ! Le jeune couple ne cache pas son ambition de créer une marque et de multiplier les restaurants sur le long terme.

À retrouver sur le web...

> www.olla-poke.com (<https://www.olla-poke.com/>)

> [Facebook](https://www.olla-poke.com/) (<https://www.olla-poke.com/>)

> [Instagram](https://www.instagram.com/ollapoke/) (<https://www.instagram.com/ollapoke/>)