

Le poké bowl, "fast good" venu de Hawaï, monte

L'ECHO – Luc Van Driessche – 30/05/22

Extraits. Article complet réservé aux lecteurs inscrits gratuitement à L'ECHO

Avec ses huit restaurants, Poké House surfe sur la vague montante d'une alimentation rapide, facile et saine. Ses fondateurs visent les 20 restaurants d'ici 2023.

Restaurants à burgers, bars à soupe et à sushis: le Belge a l'embarras du choix quand il s'agit de s'alimenter sur le pouce. Voici qu'un **nouveau concept de restauration** monte en puissance: depuis quatre ou cinq ans, les "poké bowls" se multiplient un peu partout dans le pays.

Le poké (rien à voir avec les Pokémon) est un plat traditionnel de l'archipel de Hawaï (du verbe "poh-key", "trancher" en hawaïen). Il a commencé à investir l'Amérique du Nord dans les années 80, avant **d'essaimer en Europe vers 2014-2015**. À l'origine constitué de morceaux de poisson cru posés sur une base de riz, ce plat typique servi dans un bol (d'où son nom) s'est progressivement enrichi de fruits, de légumes et de sauces divers.

Le succès croissant du poké bowl stimule les initiatives. **Les restaurants prolifèrent, des chaînes commencent à émerger**. Certains se cassent les dents, comme la chaîne française Pokawa, qui a dû fermer le restaurant ouvert (en pleine crise du covid) dans le quartier Louise, à Bruxelles. D'autres s'implantent durablement sur un marché porteur. En août 2018, trois jeunes entrepreneurs flamands lançaient ainsi la chaîne The Hawaiian Poké Bowl. Soutenue par le fonds Green Park Investment Partners, l'enseigne compte aujourd'hui quatorze restaurants en Belgique et s'attaque aux Pays-Bas. The Hawaiian Poké Bowl vise 35 succursales chez nous et 20 aux Pays-Bas d'ici 2025.

D'emblée rentable

Avec un mois de décalage, trois jeunes entrepreneurs bruxellois se sont, eux aussi, lancés dans l'aventure. À plus petite échelle: **Poké House a démarré avec les 25.000 euros d'économies rassemblés par ses cofondateurs**. Ouvert en septembre 2018, le premier Poké House, installé chaussée de Boondael, près de l'ULB, s'est vite taillé un joli succès, permettant d'ouvrir d'autres restaurants. "La société a été d'emblée rentable. Nous réinvestissons dès lors tous nos bénéfices", explique Sammy Tielemans, en charge de la logistique.

C'est Lara Dratwa, sa compagne, qui a eu l'idée de lancer un restaurant de poké bowl, un concept découvert en rendant visite à son frère au Canada. Diplômée en nutrition, elle gère les restaurants. Elia Dratwa, le frère de Lara, prend en charge les finances de la société.

L'autofinancement n'empêche pas d'avoir des ambitions. Aujourd'hui, **Poké House s'appuie sur un réseau de cinq restaurants en propre et de trois franchises**. Les deux dernières en date, à Namur et Berchem-Anvers, ont ouvert respectivement il y a trois semaines et un mois. "Leurs débuts sont prometteurs. Notre objectif, c'est que chaque restaurant engrange des revenus assurant que son loyer mensuel est payé en un jour. Le restaurant d'Anvers y est déjà pratiquement", dit Sammy Tielemans.

Gérer une chaîne de poké bowls est une **performance logistique** quotidienne. "Aujourd'hui par exemple (le 23 mai, NDLR), nous avons traité deux palettes de fruits et légumes, coupé 140 kilos de poissons, 25 kilos de thon et 55 kilos de poulet. Au total, nous traitons près d'une tonne par jour", explique Sammy Tielemans. Pour ce faire, la chaîne dispose d'un atelier situé à Forest, qui produit chaque matin et livre les huit restaurants.

Partenariat avec Uber Eats

Poké House, qui emploie une centaine de personnes (dont 75 étudiants jobistes), **s'appuie aussi sur un partenariat exclusif avec Uber Eats, qui livre environ 1.500 commandes par semaine à Bruxelles**. De quoi diversifier les sources de revenus et assurer un gros tiers des revenus (près de 3,5 millions d'euros en 2021). "Avec les franchisés, nous accueillons entre 1.800 et 2.000 clients par jour, mais nous sommes très dépendants de la météo. Si elle n'est pas bonne, ce sont les ventes via Uber Eats qui explosent", précise le responsable logistique.

Le succès de la formule s'explique, selon lui, par une offre de produits frais, sains et variés, à un prix correct (entre 10 et 13 euros le bol). "Nous vendons du 'fast good'", dit Sammy Tielemans. La spécificité de Poké House, c'est son plat "créé ton poké", qui permet au client de choisir ses ingrédients.

L'avenir de l'enseigne passe par la poursuite de son expansion. À Bruxelles, des restaurants devraient ouvrir du côté de Jette ou Berchem et de Woluwe, où Poké House n'est pas encore présente. La Flandre et la Wallonie ne sont pas oubliées. **"Pour 2023, nous visons les 20 restaurants, et pas seulement via des franchises**, une formule qui a l'avantage de permettre une croissance plus rapide et moins risquée. Notre objectif premier est de progresser sur le long terme. À un horizon plus lointain, nous prévoyons de développer le concept dans d'autres pays", dit Sammy Tieleman.