

# Le restaurant Le Roll ou comment créer avec un concept fort ?

Le restaurant Le Roll, situé au 27 rue des Filatiers en plein cœur de Toulouse, propose des rolls sur une base de brioche (sandwichs briochés).

Le restaurant/salon de thé à ouvert en septembre 2022 avec un succès immédiat : *“c’était le jour de la grande braderie et du marché”*. Maxime et Joris, amis de longue date, ont ouvert cet établissement avec **l’envie d’apporter des saveurs différentes, des produits locaux et un concept fort.**

Pour mieux comprendre **comment créer un concept fort pour son restaurant et se démarquer de la concurrence**, on est allé poser quelques questions à Maxime, co-fondateur du restaurant Le Roll.

**Votre image de marque est très forte notamment avec pour logo une tranche de brioche, des couleurs pastel et une déco du restaurant très prononcée.**

**Pourquoi ce choix ?**

On a créé un lieu attractif pour **se démarquer des autres restaurants** avec une décoration féminine et atypique. Notre objectif était d’atteindre un public jeune et féminin, en proposant des saveurs inspirées de nos voyages.

En cuisine, Joris ajoute sa **touche personnelle aux plats** offrant ainsi une expérience gustative unique en faisant découvrir des saveurs inédites. Il apporte des influences africaines avec pour objectif de montrer que l’on peut mixer les cultures pour offrir des plats différents.

Dans notre salle du bas, le choix des balançoires comme sièges et des couleurs utilisées contribuent à **marquer les esprits**. Après cinq mois de travaux dans le sous-sol, nous sommes fiers du résultat obtenu en faisant tout nous-mêmes.

**Avec Joris (cuisinier et associé), vous n’êtes pas issu d’une formation en restauration, quel a été votre parcours?**

J’ai ouvert ma micro-entreprise en audiovisuel après avoir travaillé en tant que technicien dans un bureau d’études. Mon ami d’enfance Joris, lui, était chez Airbus. Il est passionné de cuisine depuis toujours et après quelques années à son poste, il a décidé de se professionnaliser en passant un CAP en candidat libre.

Pendant le Covid, j'ai aidé un ami à ouvrir un restaurant à emporter et j'ai pris plaisir à travailler sur ce projet. Cela m'a donné l'envie de me lancer et d'utiliser mes compétences en photo et vidéo pour gérer les réseaux sociaux.

Nous avons **accumulé un maximum de compétences** dans nos domaines respectifs pour les mettre à profit dans notre projet.

### **Pouvez-vous nous parler du concept et de ce qui est proposé à la carte ?**

L'objectif du restaurant est de toucher un large éventail de clients, des étudiants aux actifs, en offrant des choix adaptés à différents régimes alimentaires. On veille à inclure des options halal, végétariennes, végétaliennes et sans gluten provenant du **circuit court**. On se voyait mal proposer des burgers ou des sandwiches à 20 €.

On essaie de toujours **rester cohérent niveau rapport qualité-prix**.

Dans notre restaurant, on propose, entre autres, un roll à base de truite des Pyrénées appelé "Roll Fish", recommandé par le chef, ainsi qu'un roll fromage avec du cheddar qui est assez populaire. **Les ingrédients utilisés sont sourcés localement**, tels que le bœuf d'Aveyron, le soja de Pau et le poulet français provenant d'un boucher à Tournefeuille (à côté de Toulouse).

Le menu comprend également un roll green qui varie occasionnellement. On aime montrer, à travers ce roll, qu'on peut proposer des recettes végétariennes avec des influences africaines.

### **Cela semble très important pour vous de proposer des menus pour tous les goûts et quelles que soient les convictions de chacun, d'où vient ce besoin ?**

Nous avons des amis issus de diverses origines et il nous est souvent arrivé de nous retrouver dans un restaurant où l'un d'entre eux était contraint de limiter son choix alimentaire. Lorsque nos amis viennent manger chez nous, ils se sentent véritablement accueillis.

Pour nous, **la cuisine est avant tout un acte de partage**, une façon de cuisiner pour les autres et non pour soi-même.

### **Vous proposez principalement des rolls avec du pain brioché. Comment vous déclinez ce sandwich ?**

À la base, on voulait créer quelque chose de spécial : un Lobster roll, un cousin gourmand du hot dog. Pour aller plus loin, **on a travaillé avec une pâtissière toulousaine** pour créer une délicieuse brioche, déclinable en version salée et sucrée. On peut proposer différentes saveurs, comme la langue de bœuf ou le poulet yassa d'origine africaine avec une compotée d'oignons citronnés. On aime jouer avec les saveurs du monde pour ajouter du piquant !

Tout est en circuit court, des truites entières aux pièces de viande que nous découpons nous-mêmes. **Nous travaillons dur**, présents de 8h à minuit du mardi au samedi car le restaurant est ouvert de 11h30 à 22h sur ces jours-là.

**En tant que chef d'entreprise, vous faites de grosses journées, c'est la clé du succès ?**

Notre objectif n'est pas que de gagner de l'argent avec des franchises. **La clé du succès réside dans l'approche authentique et personnelle** que nous apportons à notre activité.

**Si tu t'investis réellement, tu pourras réussir !**

Nous mettons l'accent sur le **relationnel avec nos clients, la proximité et la qualité** que nous leur offrons. Dans notre restaurant, nous voulons être présents, répondre à leurs besoins et montrer notre engagement honnête. Nous croyons que si nous travaillons avec passion et que nous faisons les choses bien, l'argent suivra naturellement. Notre entreprise a connu un beau départ grâce à notre modèle axé sur la qualité et l'authenticité.

Nous travaillons dur, parfois plus de 80 heures par semaine, et cela se reflète dans la satisfaction client lorsque les gens nous remercient.

**Vous êtes amis dans la vie, est-ce une force et comment cela influence-t-il votre travail ensemble ?**

Nous travaillons en tant qu'amis (depuis le collège), ce qui renforce notre collaboration. Nous reconnaissons et respectons les compétences de chacun, **évitant ainsi de nous marcher mutuellement sur les pieds**. J'ai la responsabilité des réseaux sociaux, de la communication avec les fournisseurs et les clients et Joris s'occupe de la cuisine. On a atteint les six mois d'ouverture, [avec déjà 4000 abonnés sur instagram](#), ce qui est déjà un bon début.

Bien que certains nous prennent pour une franchise, nous sommes fiers d'être une entreprise indépendante, offrant des services uniques. Nous sommes les pionniers de notre approche et **nous ne cherchons pas à copier les autres.**



**Comme tout entrepreneur, vous avez rencontré des difficultés lors de l'ouverture du restaurant. Pouvez-vous nous en parler ?**

Les travaux ont été compliqués car même si nous avons une idée précise, nous ne savions pas comment procéder et nous avons tout fait nous-mêmes. Nous avons dû faire face à des contraintes liées à l'emplacement et aux travaux du local notamment avec l'humidité de la cave. **Les problèmes se sont accumulés progressivement.**

Il est toujours difficile de démarrer une affaire seul, **il est important d'être bien entouré.** On a besoin du soutien d'autres restaurateurs ainsi que de professionnels tels qu'un avocat et un comptable.

Aujourd'hui, nous ressentons le besoin de rendre l'aide que nous avons reçue en la transmettant à d'autres. Si d'autres personnes sont motivées, alors nous les encourageons à se lancer.

**Vous avez choisi deux modèles de tabliers : Auguste et Barthélemy, en plusieurs coloris. Pourquoi ce choix et pourquoi avoir choisi Marcel et Jean pour vos tabliers ?**

Nous avons fait le choix d'une **entreprise locale et "made in France"**. La qualité et les recommandations d'un ami ont joué un rôle-clé dans notre décision. L'entreprise Marcel et Jean correspond à notre mentalité et à celle du Roll.

Les couleurs que nous avons choisies nous permettent de nous intégrer harmonieusement dans le décor du restaurant. En travaillant avec des entreprises locales nous valorisons notre attachement à la ville de Toulouse.

*Merci à Maxime et Joris pour leurs réponses à nos questions et le temps accordé !*

5 conseils pour monter son restaurant :

- **Avoir une image de marque forte pour se différencier.** Le Roll est représenté par une mascotte en brioche, les tenues pros sont cohérentes avec l'ensemble du restaurant, de même que les couleurs et la décoration. L'objectif est de s'adresser et d'attirer un public jeune et féminin.
- **Avoir un concept original et authentique.** Chez le Roll, la cuisine est un mélange de cultures, ce qui apporte des saveurs inédites et une expérience gustative unique pour vivre une expérience mémorable. Le concept du restaurant est basé sur le circuit court, des produits frais et une cuisine du monde.
- **Toute expérience professionnelle et personnelle est bonne à prendre** dans la vie d'un entrepreneur. Ça donne de la force pour avancer et évoluer.
- **La satisfaction et la relation client sont des priorités.** Le retour des clients est indispensable pour évoluer et s'améliorer. Reconnaissance et remerciements sont les récompenses des nombreuses heures de travail.
- **Savoir s'entourer** pour trouver du soutien. Transmettre son expérience permet à d'autres d'éviter de faire des erreurs.