

Pokawa s'installe en Belgique avec de grandes ambitions

LE RÉSUMÉ

Pokawa, une chaîne française qui propose des Poké Bowl, s'implante en Belgique.

Trois établissements ouvriront leurs portes d'ici à la fin de l'année. L'an prochain, une dizaine suivront.

À terme, ces ouvertures devraient fournir du travail à 200 équivalents temps plein.



Mansour Nasr, un des deux associés ayant pris la master franchise Pokawa pour la Belgique. © ANTONIN WEBER / HANS LUCAS

NICOLAS KESZEI

Pokawa, le leader français du Poké bowl, prend ses quartiers en Belgique et compte ouvrir trois points de vente d'ici à la fin de l'année 2022, nous a confié Mansour Nasr, qui, en compagnie de son associé Youssef Saadaoui, a décroché la master franchise de Pokawa pour la Belgique. Le moins que l'on puisse écrire est que les deux associés affichent de belles ambitions. D'ici à cinq ans, ils comptent ouvrir trente restaurants Pokawa en Belgique ce qui, à peu de chose près, signifie un rythme de sept ouvertures par an.

«On suivait cette marque française de près», nous a expliqué Mansour Nasr qui cherchait une marque tendance et «healthy» pour agrandir son portefeuille. «Cette marque nous a impressionnés», explique encore notre interlocuteur. Lancée en France en 2017 par Samuel Carré et Maxime Buhier, Pokawa compte aujourd'hui plus de cent restaurants en France. À l'international, des master franchises ont été accordées en Espagne, au Portugal et en Suisse. Aujourd'hui, ce maillage s'étend en Belgique.

Après avoir tracé leur sillon en ouvrant des O'Tacos dans la région de Charleroi, les deux associés, venus de France, ont décroché la Master franchise pour les restaurants Black and White Burger. En un an et demi, en suivant la feuille de route établie avec le franchiseur, Mansour Nasr et Youssef Saadaoui ont ouvert 11 Black

and White Burger à Bruxelles.

Parallèlement à ce développement, ils ont mis la main sur la franchise de Pokawa et, dans les semaines qui viennent, ils comptent ouvrir un restaurant à la Toison d'Or (15 novembre), à Anspach (début décembre) et à Stockel (entre mi et fin décembre). Opérant un ralentissement sur Black and White Burger (l'objectif est d'en ouvrir 25 en quatre ans), le duo d'entrepreneurs compte se focaliser sur le développement de Pokawa.

Trente ouvertures en cinq ans

De ce côté-là, on l'a dit, le duo ambitionne d'ouvrir une trentaine de Pokawa en Belgique d'ici à cinq ans. Et si tout se déroule comme prévu, ce sont une dizaine de restaurants qui devraient ouvrir leurs portes en

«Nous pensons qu'il y a encore une place pour nous en Belgique, nous avons le soutien du leader européen et nous comptons nous distinguer avec une gamme de produits plus réduite et très esthétique.»

MANSOUR NASR
MASTER FRANCHISÉ DE POKAWA

Belgique l'an prochain. L'idée est de consolider l'implantation à Bruxelles, avant de se développer en Wallonie puis de prendre pied en Flandre.

Alors qu'ils avaient lancé Black and White Burger en pleine période de covid, les deux associés ne semblent guère refroidis par la crise énergétique qui s'annonce. «Aujourd'hui, l'univers du bio et du qualitatif fonctionne bien et plus encore peut-être depuis la crise sanitaire», explique Mansour Nasr qui, par ailleurs, sait qu'en cas de coup dur, il peut compter sur la force du réseau du franchiseur en France.

De même, alors que les deux concurrents directs de Pokawa (Hawaiian Poké Bowl et Poké House) sont bien implantés en Belgique et ont pris de l'avance, Mansour Nasr estime qu'il y a encore de la place sur

le marché pour un acteur comme Pokawa. «Nous pensons qu'il y a encore une place pour nous en Belgique, nous avons le soutien du leader européen et nous comptons nous distinguer avec une gamme de produits plus réduite et très esthétique.»

L'avenir dira si les deux associés venus de la restauration rapide réussiront leur pari. Mais, à travers la crise du covid et de celle de l'énergie, ils ont réussi à implanter 11 Black and White Burger en un an et demi, arrivant de la sorte à peu près à la moitié de leur objectif pour lequel ils ont encore plus de six ans devant eux.

«Avec notre gamme, il y a une place à prendre, même si ce ne sera pas facile», assure notre interlocuteur qui précise que cette nouvelle chaîne devrait employer 200 équivalents temps plein.

Air Belgium supprime tous ses vols vers les Antilles

La compagnie aérienne Air Belgium poursuit la révision à la baisse de son offre et annonce pour l'an prochain la fin de ses vols vers les Antilles.

Air Belgium poursuit son rétro-pédalage. Après avoir annoncé une réduction progressive des vols vers Curaçao, la Guadeloupe, Punta Cana, etc., la compagnie aérienne annonce pour l'an prochain la suppression de tous les vols vers les Antilles.

Air Belgium explique sa décision par le prix élevé du carburant. Elle précise ainsi qu'en République dominicaine les coûts de carburant sont plus de deux fois plus élevés et les taxes sur les passagers trois fois plus élevées qu'à Bruxelles. À cela s'ajoute la perte de valeur de l'euro par rapport au dollar.

La compagnie est également à la peine. Elle avait ainsi réussi à revenir dans le vert juste avant qu'éclate la pandémie. Son patron déclarait, à la mi-septembre, que la rentabilité ne serait pas encore au programme de cette année.

Air Belgium explique sa décision par le prix élevé du carburant.

Jusqu'à la mi-janvier, Air Belgium assurera un ou deux vols supplémentaires vers Curaçao et Punta Cana. Après cela, la compagnie aérienne suspendra la liaison, sauf pendant les vacances de février et mars.

Rien n'est toutefois décidé quant à un retour de ces destinations dans l'offre estivale.

Néanmoins, il semble peu probable que les vols à destination de Pointe-à-Pitre et de Fort-de-France reprennent pour la saison d'hiver 2023.

La compagnie conserve ses vols entre Bruxelles et Maurice et les liaisons vers l'Afrique du Sud (Johannesburg et Le Cap) lancée en septembre dernier. Le CEO Niky Terzakis avait alors indiqué que l'Afrique du Sud avait «trop longtemps été délaissée par la Belgique».

DOMINIQUE LIESSE

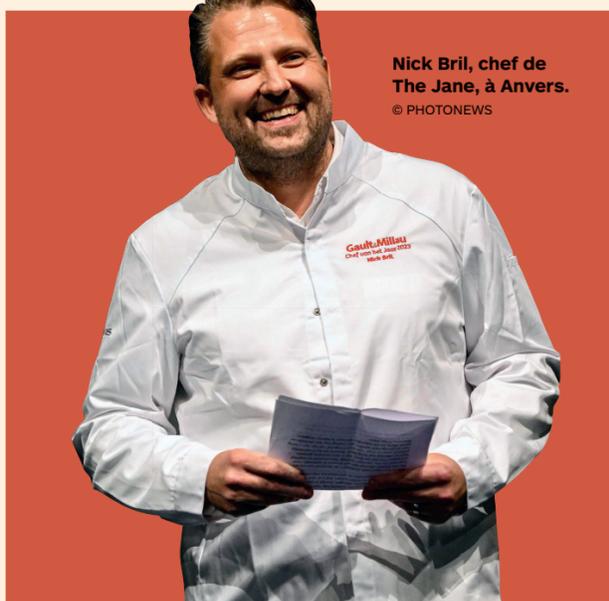
Nick Bril élu chef de l'année par Gault&Millau

Pas moins de 1.380 adresses dont 125 nouvelles et 168 à la hausse dans les cotations. De jeunes chefs à l'honneur et de nombreux lauréats thématiques: le guide gastronomique Gault & Millau a dévoilé son palmarès.

PATRICK FIÉVEZ

En 1972, deux journalistes parisiens, Henry Gault et Christian Millau, lancent un nouveau guide culinaire portant leurs deux noms. Aujourd'hui, il est franchisé et comprend une vingtaine d'éditions partout dans le monde. Notamment en Belgique/Luxembourg dont le palmarès 2023 vient d'être dévoilé.

L'annonce la plus attendue, comme tous les ans, est celle du promu «chef de l'année», en alternance entre un francophone et un néerlandophone. Propriétaire du restaurant «The Jane» à Anvers, situé dans une chapelle désacralisée, le Néerlandais Nick Bril (38 ans),



Nick Bril, chef de The Jane, à Anvers.
© PHOTONEWS

originaire de Zélande, remporte ce prix très convoité. «Avec une nouvelle cotation de 18,5/20, il renforce sa position parmi les meilleurs chefs du pays», a commenté Marc Declercq, administrateur délégué du guide. Deux autres restaurants se sont vu attribuer la même note: «Boury» à Roulers (un trois étoiles au Michelin) et «Zilte» à Anvers.

Comme pour le guide rouge, c'est la Flandre qui est (une fois encore) à l'honneur. La Wallonie n'est toutefois pas tout à fait en reste avec deux établissements qui accèdent à la note de 17/20, «L'Eau Vive» de Pierre Résimont (à Arbre) et «Toma» à Liège. «La Villa Lorraine» (avec désormais Yves Mattagne en cuisine) fait son retour avec cette même note tout comme «Sir Kwinten» à Lennik.

Jeunes chefs à l'honneur

Dans l'histoire de Gault&Millau, les jeunes chefs ont toujours été repérés et suivis au fil des ans. Cette année, ce sont Alexandre Ciriello

(«L'Horizon» à Chaumont-Gistoux) pour la Wallonie, Davy Devlieghere («Julien» à Lievegem) pour la Flandre et Alexandru Sapco («La bonne Chère») pour Bruxelles.

Deux bonnes nouvelles également pour «La Grappe d'Or», qui a quitté Torgny pour Arlon. Le restaurant de Clément Petitjean est pointé à 15,5/20 et est le lauréat du «plus beau restaurant design» du pays.

Parmi les autres lauréats thématiques, Maxime Sanzot («Racines» à Floreffe) se voit attribuer le titre de «sommelier de l'année» qu'il remporte après avoir terminé deuxième voici quelques semaines au concours national du meilleur sommelier.

Le guide jaune complète cette édition par une sélection d'adresses «décontractées» appelée «Pop Casual Dining» permettant une addition moins onéreuse, une autre concerne les meilleurs bars à cocktails et une troisième reprend les adresses des meilleurs chocolatiers du pays.

Le guide jaune complète cette édition par une sélection d'adresses «décontractées» et une autre relative aux meilleurs bars à cocktails.