



DOSSIER DE PRESSE

27 MAI 2021



SOMMAIRE

1

LE TOMMY'S DINER
SIGNE SON GRAND RETOUR
EN CENTRE-VILLE DE TOULOUSE

2

"BORN IN 1993, BACK IN 2021":
LA SUCCESS STORY DU TOMMY'S

3

LA GASTRONOMIE
FAÇON TOMMY'S

4

BACK TO THE FIFTIES :
LA DÉCO VINTAGE,
PLUS QU'UNE PASSION

5

POURQUOI SONT-
ELLES/ILS CRAZY
DU TOMMY'S ?

6

TOMMY'S DINER,
LES CHIFFRES CLÉS

7

TOMMY'S ON THE ROAD :
LE RÉSEAU TOMMY'S
DINER EN FRANCE

8

CONTACTS





LE TOMMY'S DINER SIGNE SON GRAND RETOUR EN CENTRE-VILLE DE TOULOUSE

La crise de la Covid-19 n'a pas arrêté Patrick Soula, fondateur du concept Tommy's Diner. Un repas au Tommy's Diner, c'est la promesse d'un voyage dans le temps, un come-back dans les fifties avec de l'authenticité dans la déco comme dans l'assiette.

Le tout premier restaurant de la chaîne a ouvert ses portes en 1993 en plein centre-ville de Toulouse, avant de s'installer en 2002 à Labège, dans un bâtiment rappelant les wagons en inox de l'après-guerre. Cette année, le Groupe fait son grand retour au cœur de la ville rose avec un nouveau concept : le Tommy's City Diner, une offre adaptée aux habitudes de consommation urbaines (click & collect et livraison à domicile).

“Le déploiement des Tommy's Diner en France a été un succès. Nous comptons à présent 9 restaurants dont 3 franchisés. Nous souhaitons créer un nouveau format permettant de simplifier le modèle pour la franchise. L'idée du Tommy's City Diner nous a paru relativement claire. Tout en nous inspirant du fonctionnement existant et des ingrédients qui font son succès, nous avons pensé un modèle plus adapté, avec un ticket à la franchise attractif. Nous avons surtout envie de proposer un nouveau concept adapté aux évolutions des modes de consommation, afin de toucher un public plus large.” explique Patrick Soula, Fondateur du Groupe Tommy's Diner.

Sur place, seront à retrouver les plats signatures du Tommy's et un panel de nouveautés qui viendra agrémenter la carte. Côté sucré, les Bubble Waffles faites maison régaleront les papilles des Tommy's Friends. Une carte barista sera proposée aux plus pressés, adeptes des boissons chaudes sur place ou en Take Away. Une formule Brunch “Brunch City” sera aussi à retrouver. Il sera même possible de créer son propre Burger “Make your own Burger - C'est vous le chef : Composez votre Burger selon votre goût”. Une première pour le groupe !

Rendez-vous au 52 Boulevard Lazare Carnot pour découvrir le Tommy's City Diner, qui ouvrira prochainement et dans un premier temps uniquement en Take Away (Vente à emporter). Dès le 9 juin, l'équipe Tommy's sera heureuse d'accueillir ses clients avec un objectif à terme de 200 couverts/ jour.

“All you need is Burgers, Sports, Music & Fun”, le ton est donné pour ce nouveau restaurant.



Informations pratiques :

- Horaires d'ouverture : 7j/7 en continu de 11h00 à 22h00
- Adresse : 52 Boulevard Lazare Carnot, 31000 Toulouse
- À emporter ou en livraison (via les plateformes dédiées Uber Eats, Deliveroo, Just Eat).

Le menu du Tommy's City Diner à découvrir en avant-première :

7J/7
En continu

All you need is Burgers, Sports, Music & Fun!

TOMMY'S
EST. 1993

7J/7
11^h00 à 22^h00

City Diner



Commandez vos plats préférés en quelques clics et retirez-les à toute vitesse dans votre restaurant !

tommys-diner.com



APPETIZERS

<p>MIXED TAPAS 12 pièces : 9[€]50 - 20 pièces : 14[€]50 Assortiment composé de : Chunky Chicken, Southern Fries, Mozzarella Sticks et Onion Rings.</p> <p>MOZZARELLA STICKS X6 5[€]90 6 bâtonnets de mozzarella fondante, enrobés d'une panure aux herbes.</p>	<p>CHUNKY CHICKEN X4 3[€]90 4 morceaux de poulet pané (120g)</p> <p>CHUNKY CHICKEN X6 4[€]90 6 morceaux de poulet pané (180g)</p> <p>CHUNKY CHICKEN X9 7[€]90 9 morceaux de poulet pané (270g)</p>
---	--

BURGERS

<p>THE TOMMY'S BURGER 9[€]50 Viande fraîche, pur muscle de bœuf de race Charolaise, hachée façon bouchère, glissée dans un bun boulanger, garni de sauce Tommy's recette maison, salade romaine, tomate, bacon crispy, cheddar Wyke Farms, oignons crispy.</p> <p>THE BACON BLUE 9[€]50 Viande fraîche, pur muscle de bœuf de race Charolaise, hachée façon bouchère, glissée dans un bun boulanger, garni de sauce Blue Cheese, salade romaine, tomate, bacon crispy, fromage bleu, oignons rouges frais.</p> <p>THE CHEESE 9[€]50 Viande fraîche, pur muscle de bœuf de race Charolaise, hachée façon bouchère, glissée dans un bun boulanger garni de sauce Blue Cheese, salade romaine, tomate, cheddar Wyke Farms et Monterey Jack.</p> <p>THE JACK DANIEL'S BURGER 9[€]50 Viande fraîche pur muscle de bœuf de race Charolaise, hachée façon bouchère, glissée dans un bun boulanger garni de sauce recette maison au Jack Daniel's, salade romaine, tomate, pulled pork, cheddar Wyke Farms, oignons rouges frais.</p>	<p>L'OCCITAN 12[€]40 Bun Boulanger artisanal de chez Panisse, sauce aux champignons, salade, magret de canard séché, haché de viande de canard de la Maison Samaritan, fromage le Pavé Toulousain de la Maison Xavier, oignons grillés.</p> <p>THE JACK DANIEL'S CHICKEN 9[€]50 Filet de poulet pané et glissé dans un bun boulanger, garni d'une sauce maison au Jack Daniel's, salade romaine, tomate, bacon crispy, cheddar Wyke Farms.</p> <p>THE GREEN 9[€]50 Bun boulanger garni d'une galette végétale composée d'haricots azukis, de quinoa et de légumes, sauce Tommy's, salade romaine, tomate fraîche, courgette marinée grillée, oignons rouges frais, cheddar Wyke Farms.</p> <p>THE BEYOND MEAT 15[€]40 Bun boulanger, sauce Chipotle salade, tomate, oignons rouges, steak Beyond Meat, cheddar Wyke Farms.</p>
---	--

<p>BURGER DOUBLE : + 3[€]50 STEAK HACHÉ ou POULET PANÉ ou GALETTE VÉGÉTALE ou BEYOND MEAT</p>	<p>EXTRAS : + 0[€]80 CHEDDAR - MONTEREY JACK - BACON PASTRAMI - FROMAGE BLEU</p>	<p>HOMEMADE FRIES 2[€]50 </p>
---	--	---

<p>DRINKS 33CL 2[€]50 Coca-Cola - Coca-Cola sans sucres Dr Pepper - Tropic Tropical Fuzetea Pêche - Cherry Coke Orangina - San Pellegrino Limonata</p>	<p>WATERS 2[€]00 Vittel 50cl Perrier Fines Bulles 50cl</p>	<p>SMOOTHIES 35CL 3[€]50 RASPBERRY HEAVEN (Framboise) PINEAPPLE SUNSET (Ananas, Papaye, Mangue)</p>
--	--	---

<p>BEERS 5[€]50 Tommy's Republic 33cl Corona 35,5cl - Cubanisto 33cl Goose Island 33cl Samuel Adams 33 cl</p>

TOMMY'S CITY DINER
52 Boulevard Lazare Carnot
31000 Toulouse

VENTE à emporter
DIRECTEMENT
au RESTAURANT

VENTE en livraison
Uber Eats  deliveroo



“BORN IN 1993, BACK IN 2021” : LA SUCCESS STORY DU TOMMY’S DINER

DE JOUEUR À ENTREPRENEUR À SUCCÈS

Le tout premier diner français a ouvert ses portes en 1993 dans le centre-ville de Toulouse, au bord du canal du Midi, au niveau du Pont Guilheméry. Cette aventure entrepreneuriale c’est celle de Patrick Soula, l’illustre talonneur du Stade Toulousain, multiple champion de France et champion d’Europe, alors que le rugby n’était pas encore professionnel.



PATRICK SOULA, FONDATEUR DU GROUPE TOMMY’S DINER SE SOUVIENT :

“Avec un BAC F en poche, ma vie était rythmée par les entraînements et mon travail au sein d’EDF. J’avais compris que je n’étais pas fait pour ça et que j’aurais envie de m’éclater autant que sur le terrain après ma carrière. Mon ambition était de créer un concept dans lequel je pourrais allier ma passion pour les États-Unis, les fifties et mon goût pour les bonnes choses. J’ai ainsi décidé d’ouvrir un restaurant aux allures de diner, un lieu où se mêleraient convivialité, décoration authentique, recettes originales concoctées avec des produits locaux, de qualité.”



L’enseigne est posée, le restaurant portera le nom de son fils Tommy, alors âgé de 3 ans. Bienvenue au Tommy’s Café, un lieu à la décoration unique : gas pump, juke-box, néons ou encore tin signs sont de la partie ! Le Rock’n roll tourne en boucle, sauf durant les matchs. Parce que le Tommy’s Café c’est non seulement une ambiance fifties mais aussi une ambiance de stade. Les rencontres sportives sont retransmises et en quelques temps, il devient le rendez-vous incontournable des supporters et autres fans, qui peuvent côtoyer les joueurs après les matchs lors de la troisième mi-temps.



NOUVELLE VIE, NOUVELLE IMAGE, NOUVELLES PERSPECTIVES

Patrick range ses crampons en 1999, après 15 ans de carrière. À 36 ans, il entame un voyage initiatique durant plusieurs mois à la recherche d'inspirations. Il écume les diners américains, travaille même gratuitement pour découvrir les coulisses des cuisines. Il prend note de tous les tips. Il revient en France avec l'envie folle de développer un concept alors inexistant : une chaîne de diners à retrouver partout en France. Le Tommy's Café, rebaptisé Tommy's Diner, déménage ainsi à Labège en 2002, en périphérie de Toulouse, dans un bâtiment tout en inox, dans la pure tradition des diners d'après-guerre. Patrick troque ainsi le rouge et le noir pour le turquoise et rose, couleurs en vogue durant les fifties. Situé en face du cinéma Gaumont, le Tommy's Diner réussit à trouver ses adeptes grâce à son offre innovante et à la qualité de ses produits.

L'aventure ne s'arrête pas là... Patrick voit plus loin. En 2008, le concept s'exporte à Avignon avec l'installation d'un deuxième diner dans la Cité des Papes. S'en suivra toute une série d'ouvertures dans les grandes villes métropolitaines et d'Outre-mer grâce notamment au soutien financier en 2013 de BPI France, de Midi Capital et de Multi croissance. Aujourd'hui, le Groupe compte 9 restaurants, dont 3 franchisés (à Lyon, à Saint-Denis à la Réunion et désormais le Tommy's City Diner à Toulouse).

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Le Tommy's Diner c'est aussi une histoire de famille. En 2016, Tommy rejoint l'équipe. Il va apporter avec lui une nouvelle dynamique qui permettra au Groupe de se développer sur de nouveaux secteurs. Il fonde en 2018 le Tommy's Events, une offre événementielle 100% fifties. Des foodtrucks décorés aux couleurs du Groupe arpentant les événements toulousains, des ateliers culinaires, une offre traiteur mêlant brunchs et cocktails d'inspiration, à destination des entreprises comme des particuliers, ce sont autant d'offres que le Groupe propose à présent à ses clients.

“Avec Tommy's Events, nous ajoutons une nouvelle corde à notre arc. Dans notre dynamique d'innovation, nous étoffons notre offre qui nous permet, notamment via notre réseau de partenaires, de proposer des événements clé en main à nos clients. C'est la possibilité de créer ensemble un lieu de réception unique, une ambiance fifties authentique au sein de sa société, de son lieu de vie. Nous répondons clairement à une demande, la preuve en est : nous avons déjà organisé plus d'une centaine d'événements !” se réjouit Tommy Soula, responsable commercial du Groupe Tommy's Diner.

Une reconversion professionnelle plus que réussie puisque Patrick est aujourd'hui à la tête d'un Groupe qui représentait 18 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2019 avant la crise sanitaire.



Le Tommy's Diner plaque la Covid-19

L'équipe du Tommy's Diner a su s'adapter face à la crise qui les frappe de plein fouet depuis mars 2020. Un nouveau mode de distribution a vu le jour : le Tommy's Take Away. La chaîne de restaurants a ainsi mis en place un dispositif de vente à emporter au sein de tous ses restaurants. La livraison est également disponible via les plateformes Uber Eats, Just Eat ou encore Deliveroo. Ces nouvelles offres permettent aux Tommy's Friends de transporter l'ambiance des fifties à la maison.





LA GASTRONOMIE FAÇON TOMMY'S

Recette emblématique des États-Unis, le burger est devenu un incontournable de la restauration française. De la plus simple recette à celle revisitée par les plus grands chefs du pays, il a su séduire toutes les générations avec plus de 25 burgers consommés par an par français.

C'est en 1993, au bord du canal du Midi que le tout premier burger viande bovine française est servi à table. La recette était déjà élaborée par Patrick Soula, une tradition qui perdure puisqu'il reste encore à l'origine de toutes les fiches de progression des menus. La carte est la même pour tous les diners, riche d'une dizaine de recettes dont les associations rappellent les saveurs de la cuisine made in USA. Elle évolue aussi en fonction des occasions particulières et célébrations nationales américaines (Independence Day, Thanksgiving, Halloween, Christmas...).

2015 marque le passage dans une autre dimension, la naissance d'une nouvelle génération de Tommy's : The Next Generation Diner avec une charte de qualité Tommy's instaurée. La gamme premium fait son arrivée sur les cartes des diners en élargissant son offre d'ingrédients de qualité : steak haché de bœuf frais de race charolaise, d'origine France préparé façon bouchère et garanti frais, 100% purs muscles, des frites « maison », des sauces « recettes maison »...

“Comment résumer la “Burgermania” en une phrase : 8 restaurants français sur 10 proposent des burgers à la carte. La qualité de nos produits est donc essentielle pour se différencier parmi l'offre pléthorique du burger sur le marché aujourd'hui.” souligne Patrick Soula, Fondateur du Groupe Tommy's Diner. *“Nous avons à cœur de garantir le meilleur toute l'année, et cela passe notamment par la valorisation des savoir-faire de nos artisans locaux. Par exemple, pour notre Diner labègeois, nous nous fournissons en buns frais auprès d'un artisan boulanger toulousain. Nous proposons ainsi aux clients de savourer l'Amérique avec des produits de chez nous.”*



Personne ne reste sur la touche : ravir les papilles de tous les clients en respectant leurs choix alimentaires et leurs envies est une priorité : le restaurant propose un burger végétarien depuis 2018, The Green, et a été le premier en France à ajouter à sa carte le “Beyond Meat” en 2019 (substitut de viande réalisé à partir de plantes). Et pour les plus gourmands (et les plus courageux), Patrick Soula a pensé une recette extravagante : un burger à six étages de steak haché, le “Double Jumbo”.



Au menu

Des influences US... Plus d'une quarantaine de plats à la carte, de délicieux burgers, appetizers, hot dogs, bagels, salades...

Et d'ailleurs.... Un clin d'œil au Mexique avec la possibilité de déguster des recettes Tex Mex, chili con carne, quesadillas, nachos ou encore burritos.

Et côté plaisir sucré... des pancakes, donuts, cheesecake, glaces, milkshake sont à retrouver à la carte.



BACK TO THE FIFTIES : LA DÉCO VINTAGE, PLUS QU'UNE PASSION

Pousser les portes d'un Tommy's Diner, c'est faire un voyage dans le temps, un véritable come-back dans les Etats-Unis des années 50. Bienvenue dans ce bâtiment en inox, aux murs roses, aux banquettes turquoise, au carrelage à damier noir et blanc, aux tables en formica, dont les néons, posters et cadres photos vintage et plaques émaillées habillent les murs et où pompes à essence vintage et jukebox s'entremêlent... Rien n'est laissé au hasard, jusqu'aux uniformes du personnel so fifties qui travaille au rythme du Rock'n Roll.

Une décoration imaginée et optimisée par le fondateur. Une passion pour Patrick, à la recherche de la nouvelle pièce qui viendra s'ajouter à la décoration vintage qui a fait la renommée de ses restaurants.

“Je sillonne depuis 35 ans les artères des grandes villes et les petites routes de campagne de l'Amérique profonde. J'ai visité plus de 300 diners, et échangé avec autant de propriétaires et managers ou fabricants de diners. Mon souhait premier, faire vivre un instant de consommation unique, un moment de plaisir partagé en famille ou entre amis dans un univers qui fait voyager, qui transporte.” se félicite Patrick Soula, Fondateur du Groupe Tommy's Diner. *“Et parce que le voyage ne s'arrête pas à la décoration et aux spécialités américaines, j'ai créé des sets de table mensuels qui reprennent les événements qui se sont déroulés il y a 50 ans par rapport au mois en cours.”*

Un habillage haut en couleur, qui séduit non seulement les clients mais aussi les annonceurs (shooting, clip de musique...).





POURQUOI SONT-ELLES/ILS CRAZY DU TOMMY'S?



“LE TOMMY'S DINER, C'EST PRESQUE NOTRE RÉSIDENCE SECONDAIRE !”

Carole & Frédéric - Parents de jumeaux de 25 ans

“Nous sommes arrivés à Toulouse en 2007. À ce moment-là, partir en vacances était impossible pour nous car nous construisions notre maison. Lors d'une sortie à Labège, nous sommes tombés sur ce bâtiment en inox, aux allures de diner américain, nous rappelant nos derniers voyages aux États-Unis. Nous avons d'abord été séduits par la décoration, nous plongeant dans l'univers des fifties. Puis par l'accueil réservé à la clientèle nous donnant l'impression d'être à la maison. Et enfin, par la richesse de la carte, accessible à toutes les bourses et par la qualité des ingrédients utilisés pour concocter ces délicieux plats aux saveurs des US. Hors Covid, nous y allons une fois par semaine, en famille, entre amis pour le plaisir comme pour les grandes occasions. Nous avons transmis notre passion pour ce lieu pas comme les autres à nos enfants, à mes parents de 75 ans ainsi qu'à tous les membres du club auto auquel nous avons adhéré. Une seule hâte, reprendre nos repas au Tommy's Diner et découvrir le nouveau concept en centre-ville !”



“LE TOMMY'S DINER C'EST POUVOIR DÉGUSTER DES PRODUITS DE QUALITÉ QUE L'ON NE TROUVE NULLE PART AILLEURS !”

Franck - Influenceur Food

“Je suis tombé dans la marmite quand j'étais petit. J'ai découvert ce restaurant rempli d'authenticité alors situé le long du canal du Midi. J'ai énormément d'admiration pour l'homme derrière tout ça, Patrick Soula, qui a su faire de sa passion un établissement reconnu pour son originalité, son accueil, la richesse de son offre et pour être un lieu incontournable des sorties ciné. La carte évolue en fonction des saisons, elle est très variée avec des produits que l'on ne trouve nulle part ailleurs ! Mention spéciale pour la qualité des produits qui se ressent dans l'assiette. J'ai eu l'occasion de collaborer avec l'équipe et d'élaborer une recette spéciale pour le Tubecon de 2019 qui se déroulait à deux pas du restaurant. L'objectif était de faire découvrir à d'autres influenceurs ce concept plus qu'original dépassant les fast food classiques. Le premier burger aux saveurs gersoises, le « Burger Occitan », était alors proposé au menu lequel a rencontré un succès fou. Je me réjouis d'apprendre son retour en centre-ville, il saura sans nul doute trouver ses adeptes !”



“LE TOMMY’S DINER? C’EST POUR MOI UNE HISTOIRE D’AMITIÉ ET UN RENDEZ-VOUS FAMILIAL.”

Fabien Pelous - Joueur et capitaine légendaire du XV de France - Restaurateur

“J’ai rencontré Patrick à mon arrivée au Stade Toulousain en 1997. Deux passions nous unissent : le sport et la bonne bouffe. C’est donc tout naturellement que je me suis retrouvé chez lui aux débuts du Tommy’s Café, dans cet univers haut en couleur situé alors en plein centre-ville de Toulouse. J’ai suivi le mouvement quand Tommy’s a déménagé à Labège et désormais toute la famille aime y aller régulièrement ! J’apprécie l’ambiance décalée, qui représente très bien l’idée que l’on se fait de l’Amérique des années 50, ainsi que la proposition culinaire de qualité. L’équipe a ainsi tout mon soutien pour l’ouverture de ce nouveau concept, synonyme d’un retour aux sources.”



TOMMY'S DINER, LES CHIFFRES CLÉS

1993 CRÉATION

1^{ER} DINER AMÉRICAIN
EN FRANCE

30 ANS DE SAVOIR-FAIRE
ET DE PASSION

9 IMPLANTATIONS EN FRANCE
(DONT 3 FRANCHISES, 1 À LA RÉUNION,
1 À LYON ET 1 À TOULOUSE)

Quelques chiffres en 2019 avant la crise COVID-19 :

- 18 MILLIONS DE CHIFFRE D'AFFAIRES
- 400 SALARIÉS
- 1 MILLION DE COUVERTS/AN
- 2 000 BURGERS/JOUR
- 175 TONNES DE FRITES/AN
- 60 000 FOLLOWERS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

TOMMY'S ON THE ROAD : LE RÉSEAU TOMMY'S DINER EN FRANCE



1993

OUVERTURE DES PORTES EN
CENTRE-VILLE DE TOULOUSE



2002

DÉMÉNAGEMENT À LABÈGE



2003

OUVERTURE À AVIGNON
LE PONTET ET DÉBUT DE L'EXPANSION



2010

OUVERTURE DU PREMIER FRANCHISÉ
À SAINTE-MARIE - LA RÉUNION



2021

COME-BACK EN CENTRE-VILLE DE
TOULOUSE ET DÉVELOPPEMENT
D'UN NOUVEAU FORMAT,
LE TOMMY'S CITY DINER



CONTACT

CORALIE CELLE
GIESBERT & MANDIN
C.CELLE@GIESBERT-MANDIN.FR
06 73 79 31 38



RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX :



WWW.TOMMYS-DINER.COM