

► Soupe'Olé

Soupe à la carte

Inspirée par un concept anglo-saxon, Charlène Chevallier vient d'ouvrir un bar à soupes dans le centre de Poitiers.

Son nom : Soupe'Olé.

Depuis quelques années, bien que souvent décriée par les plus petits, la soupe a fait un retour fracassant dans la restauration avec l'apparition des bars à soupe. Une jeune Poitevine, Charlène Chevallier, a décidé d'en faire déguster aux Poitevins. Elle vient d'ouvrir le premier bar du genre dans le centre-ville, rue Edouard Grimaux. « *Les premiers Soup'bar sont apparus à New-York et en Angleterre à la fin des années 1990, puis en France au milieu des années 2000* », rappelle Charlène. « *Lorsque je travaillais en centre-ville, je ne trouvais pas d'endroit où déjeuner rapidement et pas cher. De plus, les soup'bar répondent à une vraie attente des clients de pouvoir manger des produits frais de saison. La soupe plait car beaucoup la considère comme un retour aux sources et à l'enfance.* » Sans oublier l'aspect diététique du produit. C'est d'ailleurs de ce besoin de manger équilibré que Charlène a eu l'idée de monter une telle structure.

Convaincue par la réussite de son projet, cette diplômée d'un BTS assistante de direction, n'a pas hésité à quitter son emploi dans l'immobilier pour monter sa structure. Bonne cuisinière, elle a toutefois souhaité compléter ses connaissances en passant un C.A.P. pâtisserie. « *Car je propose également en journée un service salon de thé avec des gâteaux maisons* ».



Charlène Chevallier sera en cuisine et son mari Sébastien Bernier au service.

Chaque midi, la carte de Soupe'Olé affiche les trois soupes du mois et la soupe du jour aussi originales (soupe de carottes miel curry, soupe à la betterave, soupe d'orties...) que naturelles, et ce dans le respect des circuits courts. « *Tous nos produits sont issus d'un producteur de Vendevre-du-Poitou qui travaille selon le principe de l'agriculture durable* ». Suivant la formule choisie, les soupes peuvent être complétées de toasts de légumes, de petites pommes de terre façon potatoes et d'un gâteau.

Si en hiver les veloutés seront à l'honneur, Charlène a déjà pensé au retour des jours plus chauds : gaspachos et smoothies (fruits, légumes mixés avec de la glace pilée) viendront recomposer la carte.

Ph. Q.

Soupe'Olé, 32 rue Edouard Grimaux - 05 49 37 85 35

Ouvert du mardi au jeudi de 9h à 19h

et le vendredi et samedi de 9h à 23h