



Communiqué de presse

Pokawa invite le chef Diego Alary à imaginer un poké d'exception

Paris, le 9 septembre 2026 - Pokawa poursuit sa volonté de proposer des collaborations inédites en s'associant à l'un des chefs les plus inspirants de sa génération : **Diego Alary**. Révélé dans *Top Chef*, aujourd'hui à la tête de son premier restaurant parisien et suivi par des millions de passionnés sur les réseaux sociaux, le chef signe pour Pokawa une création culinaire fidèle à son univers authentique et plein de caractère.

Disponible dans tous les restaurants Pokawa à **partir du 15 septembre, le Poké de Diego** promet une expérience gourmande où fraîcheur, produits de saison et créativité se rencontrent.

La cuisine généreuse de Diego Alary réinventée en poké

Après avoir conquis des millions d'internautes grâce à ses recettes sur les réseaux sociaux et ouvert cette année son premier restaurant à Paris, Diego Alary poursuit son aventure culinaire en imaginant son premier poké en collaboration avec Pokawa. Inspirée de ses origines méditerranéennes, sa cuisine séduit par son authenticité, sa générosité et son approche décomplexée.

Pour cette collaboration inédite, il signe une recette à son image : généreuse et colorée aux saveurs originales. Une création qui mêle l'univers frais et feel good de Pokawa à l'identité culinaire du chef, pour offrir une recette à la fois gourmande et surprenante.

Le thon ikejime et le radis Blue Meat au coeur du poké de Diego

Pensé comme une véritable création de chef, Le Poké de Diego associe, sur une base au choix, de l'**edamame**, de la **mangue**, des **concombres marinés** et du **radis Blue Meat**, un légume de saison qui apporte fraîcheur, croquant et une touche de couleur. À cette composition s'ajoute une protéine à choisir parmi sept propositions, dont le **thon ikejime**, signature de la recette originale imaginée par Diego Alary.

La recette se distingue également par son généreux **cream cheese**, creusé en son centre pour accueillir un puit de **sauce au poivre de Sichuan**, créant un trompe-l'œil gourmand qui invite à mélanger progressivement les saveurs. Légèrement relevée, cette sauce apporte du caractère à l'ensemble de la recette, sublimée par de la cébette et un mélange de sésame noir et blanc.

Cette collaboration illustre la volonté de Pokawa de continuer d'imposer sa place de leader de la healthy food et à faire évoluer les codes du poké en s'entourant de personnalités culinaires partageant son goût pour une cuisine moderne, accessible et créative.

Le Poké de Diego est disponible en **édition limitée** à partir du **15 septembre** dans tous les restaurants Pokawa, sur Pokawa.com, via l'application Pokawa et en exclusivité sur Uber Eats, au prix de **11,90 €** (LIL), **14,90 €** (MED) et **17,60 €** (BIG).

À propos de Pokawa

Depuis 2017, Pokawa bouscule les codes de la restauration rapide en imposant son style : des recettes fraîches, colorées et personnalisables, mariant qualité, modernité et plaisir. Devenue en quelques années seulement une véritable success-story, l'enseigne compte aujourd'hui plus de 130 restaurants en France et à l'international. Né de la fusion entre « Poké » et « Hawaï », Pokawa propose des Poké Bowls froids ou chauds aux saveurs exotiques, élaborés à partir de produits frais, sains et savoureux, préparés chaque matin dans chacun de ses restaurants. Grâce à son concept de « Poké Création », offrant plus de 3 millions de combinaisons possibles, chacun peut composer son bowl selon ses envies, sa faim et son régime alimentaire. Proposant une large gamme de recettes, du salé au sucré et du froid au chaud, Pokawa répond aux attentes de tous les consommateurs. L'ensemble de la carte est disponible sur place, à emporter, en Click & Collect via l'application Pokawa ou sur [Pokawa.com](https://pokawa.com).