



## Retour sur la Succes Story du diner toulousain

En 1993, Patrick Soula alors talonneur du Stade Toulousain, fonde le Tommy's Café. Situé au centre-ville de Toulouse, ce restaurant s'inspire des célèbres diners américains. Une inspiration qui n'est pas le fruit du hasard, puisque le rugbyman toulousain est tombé amoureux de ces institutions nord-américaines lors de ses nombreux voyages aux Etats-Unis. Quelques années plus tard, c'est à Labège, en proche banlieue toulousaine, que le premier Tommy's Diner "Free Standing Stainless Steel Diner" (bâtiment solo en inox), dans la plus pure tradition des Diners de l'Après-Guerre, ouvrira ses portes. Depuis, les diners toulousains ont conquis l'hexagone : Toulouse, Avignon Le Pontet, Montauban, Caen, Metz, Angers, Sainte-Marie (La Réunion) ... 30 ans après sa création, le Tommy's Diner tire un bilan plus que positif et continue à se développer, à innover et à se diversifier.

### LE TOMMY'S DINER : 30 ANS DE PASSION PARTAGÉE

Le premier diner français ouvre ses portes en centre-ville de Toulouse en 1993. Cette idée, qui saura bientôt conquérir la région toulousaine - et plus encore - c'est celle de Patrick Soula, illustre talonneur du Stade Toulousain et multiple champion de France et d'Europe. Le rugbyman a créé un lieu qui lui ressemble. Un lieu où il pourra partager la deuxième passion de sa vie avec le plus grand nombre : les Etats-Unis et plus particulièrement l'Amérique des années 50, riche de ses histoires et de ses icônes.



En 1999, Patrick Soula range ses crampons après 15 ans de carrière. Avec le succès grandissant du Tommy's Café, il s'envole pour les Etats-Unis et entame un voyage initiatique, long de plusieurs mois, à la recherche d'inspirations. Il écume les diners américains, travaille même gratuitement pour découvrir les coulisses des cuisines. Il y puise des inspirations qui lui permettront de formater, solidifier et encadrer son projet. C'est ainsi qu'en 2002, le Tommy's Café, rebaptisé le Tommy's Diner, déménage à Labège 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.



En 2008, le concept s'exporte à Avignon Le Pontet avec l'installation d'un deuxième. 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 en franchise et emploie 270 salariés.



*“Quand j’ai ouvert le Tommy’s Café, j’étais à 1 000 lieues de penser que ce restaurant deviendrait une institution. C’est une tranche de vie, 30 ans de passion partagée avec nos salariés, nos partenaires et surtout nos fidèles clients. Il y a eu des hauts et des bas, beaucoup de joie et d’émotions, des moments difficiles, notamment ces dernières années... Mais le Tommy’s Diner est toujours là et nous continuons, tous ensemble, cette aventure.”*

commente Patrick Soula, fondateur du Tommy’s Diner.

Tout comme ses confrères restaurateurs, le Tommy’s Diner a traversé deux années difficiles liées à la succession de crises sociales, sanitaires et économiques. Malgré cette période complexe, Patrick Soula et ses équipes avancent et continuent de développer la société toulousaine en innovant et en diversifiant leurs activités.

En 2021, le Tommy’s City, une déclinaison du Tommy’s Diner, voit le jour sur le Boulevard Lazare Carnot, au cœur de la ville rose. Un retour aux sources attendu, un peu moins de 30 ans après l’ouverture du premier restaurant. Le premier Diner version City est une réussite et a su séduire les Toulousains.

L’entreprise familiale se développe sur de nouveaux secteurs et connaît une nouvelle dynamique sous l’impulsion de Tommy Soula, qui a rejoint l’équipe en 2016. Deux ans après son arrivée, il fonde le Tommy’s Events, une offre événementielle 100% fifties. Des foodtrucks et plus récemment une Airstream décorés aux couleurs du Groupe arpentant les événements toulousains, une formule traiteur mêlant brunchs et cocktails dînatoires, des offres de privatisation sont à destination des entreprises comme des particuliers. La filiale événementielle, qui faisait 200 000 euros de chiffre d’affaires en 2019, rencontre un franc succès et vise aujourd’hui un chiffre d’affaires de 1,4 million d’euros en 2023.



Après des années délicates, marquées par les crises sanitaires et économiques mais aussi par un changement d’habitudes de consommation des Français, Patrick Soula et ses équipes ont su faire preuve de résilience. Avec 19 millions de chiffres d’affaires en 2022, la société toulousaine continue son développement, étudiant de nouvelles opportunités d’ouvertures dans le Sud-Ouest. Ainsi, elle ambitionne de réaliser un chiffre d’affaires de 19,5 millions en 2023.



À l'occasion de ses 30 ans, le Tommy's Diner souhaite marquer le coup et lance des offres et animations spéciales :

30% de réduction pour les personnes qui fêtent leurs 30 ans cette année, tout comme le Tommy's Diner



Un freakshake spécial 30 ans :  
**le Golden Shake**



sandwich spécial 30 ans :  
**le Golden Croq'**



Un voyage en taxi à gagner en restaurant

De nombreux **goodies** à retrouver en restaurant





RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX :

[WWW.TOMMYS-DINER.COM](http://WWW.TOMMYS-DINER.COM)

