Olrun, un salon de thé restaurant bio et végétarien à Rostrenen

Depuis le printemps, un restaurant salon de thé a ouvert ses portes à Rostrenen. Sa particularité ? Une cuisine bio, locale et, au maximum, végétale ! Un pari réussit pour Chloé Dubocq, la gérante du lieu.

Depuis début avril, à Rostrenen (22), il est possible de manger végétarien. En effet, Olrun, un restaurant, qui fait aussi salon de thé, a ouvert ses portes dans la capitale du Kreiz-Breizh. « Mon père habite par ici. Et puis, il y a dans le coin un terreau de producteur bio. Ça m'a donné envie de faire revivre un petit commerce », confie Chloé Dubocq, la gérante du lieu.

Pour elle, la cuisine servit dans son restaurant ne pouvait être que végétarienne. « C'est une cuisine qui correspond à mes valeurs éthique et environnementale. Je propose des recettes à base de produits bio et au maximum locaux, d'abord en végétarien et de plus en plus 100% végétal », détaille-t-

elle.

Dans cette région riche en porc, en œufs et en lait, ouvrir un restaurant végétalien n'était pas gagné d'avance ! « Il faut réussir à casser la barrière de ceux qui ne franchissent pas la porte parce que c'est végétarien, leur faire découvrir des saveurs qu'ils n'ont pas l'habitude de manger. »

Un autre alimentation est possible

Un pari qui semble réussit puisque beaucoup de clients reviennent. « La plupart ne sont pas végétariens mais sont agréablement surpris par la découverte ! », se réjouit la jeune femme.

Le but de Chloé est aussi de montrer qu'une autre alimentation est possible, dans un pays où l'on consomme encore énormément de viande. « La France est en retard sur ces questions-là, soutient Chloé, qui a vécu au Canada. Il y a un réel besoin d'éducation sur le sujet. »

Pour son approvisionnement, Chloé travaille au maximum avec des producteurs locaux, particulièrement pour les fruits et légumes. Pour le reste, elle se fournit à la Biocoop. « Je propose un plat du jour au même prix que dans le bar à côté de mon restaurant », précise-t-elle.

Des produits bio et locaux, une cuisine saine, végétale et originale, c'est le pari qu'à fait Chloé Dubocq pour son restaurant. Si vous passez à Rostrenen, n'hésitez pas à vous y arrêter !

Pour aller plus loin

La page Facebook du restaurant

www.olrun.com