

Food Trucks : l'union fait la force

Peinant à trouver une place dans nos villes, les Food Trucks se regroupent désormais pour proposer de véritables villages culinaires. Une première, hier, à La Valette



(Photos Luc Bourtrial)

Des « burgers frais et de qualité », c'est la promesse de Madjid Lachemi, patron de la « Fourchette qui roule ».

Si vous contondez encore Food Trucks et mauvaises baraquas à frites suintant en bordure de nationale, vous avez, depuis hier, la possibilité de remettre en question toutes vos certitudes.

Pour la première fois en effet dans le Var, un « Food Truck land », s'installe tous les midis sur le parking du Leclerc Drive⁽¹⁾. Objectif : réunir sur un seul site une demi-douzaine de camions proposant chacun ses spécialités.

Pour tous les goûts

À l'initiative de cette concentration culinaire, Madjid Lachemi, patron de la « Fourchette qui roule ».

« Ça fait quelques mois que je me suis installé sur ce terrain, que je loue à Le-

clerc et j'ai pensé que ce serait intéressants de proposer plus de diversité aux clients qui ont pris l'habitude de venir déjeuner ici. Dans la région, il faut aller jusqu'à Aix-en-Provence ou Arignon pour trouver ce type de restaurant. »

Autour de son camion proposant des « burgers frais et de qualité », Madjid s'était entouré, hier, d'un végétarien, d'un producteur de macarons, d'un amateur de spécialités espagnoles, ou d'une cuisinière ne jurant que par la diététique.

« Il y en a pour tous les goûts », sourit Madjid. « Et tous les jours, je ferais en sorte de proposer différents camions pour que chacun apporte son savoir-faire et sa diversité. Il faut pouvoir répondre à la demande de ceux

qui arrivent en groupe, mais ne veulent pas tous manger la même chose. Le seul point commun : être des vrais Food Trucks. C'est-à-dire proposer des produits frais, cuisinés dans les camions. »

Selon lui, la présence de ce type de restauration dans la zone industrielle et commerciale répond à une demande.

10 euros pour déjeuner

À midi, hier, malgré le temps frais et le ciel sombre, des dizaines de personnes se pressaient en effet pour découvrir ce petit village culinaire improvisé. Plutôt jeune, la clientèle se compose aussi bien d'étudiants,

que de cadres ou d'ouvriers. « Tous nous expliquent qu'ils en ont marre de

manger n'importe quoi à midi, mais n'ont pas non plus les moyens de se payer un restau », explique Madjid, enchaînant les bises et les poignées de mains à ses habitués. Ils veulent trouver quelque chose de bon et de sain sans se ruiner. Le ticket moyen tourne à 10 euros par repas. »

Au-delà de la nourriture, les clients viennent chercher ici une nouvelle convivialité. « Dans les files d'attente, ou parce qu'ils partagent une table, les gens discutent très facilement. Ça n'a rien à voir avec un restaurant traditionnel », note Madjid.

P.-H.C.

¹ Parking du Leclerc drive, avenue des Frères-Lumière, à La Valette, du lundi au samedi, de 11 à 15 heures.

À la carte ou au menu

1 Le palais du patanegra. C'est « au moins trois fois par semaine » que Gabino Fernandez prévoit de venir se garer à La Valette. Fidèle autour de Mayol, les soirs de match, il mise sur ce nouveau rendez-vous pour diversifier sa clientèle. Sa spécialité, c'est la patanegra bellota espagnole. Le « nec plus ultra » des jambons selon lui.



2 Gourmetruck. « Moi je ne propose que des produits frais, de la cuisine traditionnelle mais diététique », explique Aude Laurent. « Avant, j'étais commerciale mais après un accident de voiture, j'ai eu vraiment envie de faire ce que j'aime. C'est-à-dire la cuisine. Donc je me suis lancée. » Depuis le mois de novembre, elle gare son camion blanc route de la gare, à Sanary. Pour un ticket à 9 euros, elle propose une barquette comprenant viande ou poisson et accompagnement de légumes. Elle envisage de venir le lundi et le vendredi au Food Truck land de La Valette.



3 Veggyvan. Prévoyant d'être présent quatre jours par semaine à La Valette, le Veggyvan arrive de Cuers pour proposer de la nourriture « végétarienne et bio ». À la carte, des burgers sans viande, des « frites véritables » ou de la bière à la rose ! Une carte qui correspond aux aspirations des propriétaires qui se sont lancés dans l'aventure il y a quelques mois.



Et pour le dessert... Les macarons de Louis
Dans la famille marcon, tout le monde connaît la noisette, la pistache ou le chocolat. Louis propose d'élargir le cercle en proposant à vos papilles des macarons salés ou exotiques. Foie gras, saumon ou mojitos risquent de vous surprendre. Originaires de Fréjus, les associés qui pilotent « Les macarons de Louis » devraient faire le déplacement vers La Valette deux à trois fois par semaine.