

24 Heures  
1001 Lausanne  
021/ 349 44 44  
www.24heures.ch

## Lausanne



La foule a pris d'assaut les 27 cuisines mobiles réunies sur la place de la Riponne, par exemple pour déguster les délicieuses pizzas au feu de bois de La Marguerite (à g.).

# Une cantine géante à la Riponne

**La place était en ébullition, hier, à l'occasion du Food Truck Festival**

**Gabriel Sassoon** Texte  
**Vanessa Cardoso** Photos

Effervescence rare à la Riponne, hier, à l'occasion du premier Food Truck Festival de Lausanne. Le beau temps aidant, 27 roulottes, remorques alimentaires et autres stands mobiles de plats à l'emporter ont attiré des milliers de personnes, transformant la place lausannoise en cantine géante.

Spécialités locales, mexicaines, grecques, japonaises, crêpes, jus bio, glaces: les gourmands avaient l'embarras du choix. Pour la plupart, les *food trucks* présents étaient connus des habitués de la Riponne, où ils stationnent quatre fois par semaine en dehors des jours de marché.

A partir de midi, de longues files ont commencé à se former devant les stands, les nombreuses

tables installées au cœur de la place se sont vite remplies et les moindres recoins de la Riponne se sont noircis de monde. L'attente était de quarante minutes aux alentours de 13 h. Anticipant la foule, Marianne Michod a profité de son jour de congé pour se rendre sur place avant ce déferlement. Elle s'est laissé tenter par une assiette de dégustation kashmirie de Chez Bilia et par un risotto de quinoa concocté par Kroc'saison. «C'était excellent! Et j'adore cette ambiance, la possibilité de découvrir plein de plats différents.»

Des *food trucks* avaient préparé des assiettes plus petites, permettant aux festivaliers de faire le tour des roulottes. Quatre miniburgers dans les mains, Giuseppe Trimarchi patientait devant le japonais Tanoshii pour commander des nouilles ramen. Il est venu d'Ecublens pendant sa pause de midi. «C'est vraiment chouette, et ça amène tellement de monde! Ça devrait être organisé au moins une fois par mois.» Il n'était pas le seul à s'enthousiasmer de voir la Riponne s'animer ainsi.

### Une deuxième?

Renouveler l'expérience? C'est ce qu'espère l'organisateur, Lausanne à Table. Qu'en pense la Municipalité, qui doit donner l'autorisation aux roulottes de s'installer sur le domaine public? «Nous sommes ouverts à ce que la manifestation soit reconduite de temps en temps, répond le municipal en charge de la Police du commerce, Marc Vuilleumier. Mais nous devons d'abord dresser un bilan de cette édition.»

Pour la Ville, il s'agit notamment de ne pas fâcher les restaurateurs, au moment où la tendance des *food trucks* prend de l'ampleur. Songeant eux aussi à se lancer, certains étaient d'ailleurs présents hier pour analyser l'offre. «Il y a beaucoup de burgers», pointait du doigt une jeune femme.

La vague d'affluence de midi a vidé les stocks de nombreux cuisiniers itinérants. «Ils ont dû aller se ravitailler», rapporte Elise Raebaey, secrétaire générale de Lau-

24 Heures  
1001 Lausanne  
021/ 349 44 44  
www.24heures.ch

sanne à Table. Mais, vers 18 h, ils étaient de nouveau d'attaque pour l'apéro.» Avant l'extinction des fourneaux, prévue à 21 h.



Retrouvez notre galerie photos sur [trucks.24heures.ch](http://trucks.24heures.ch)

## Cuisine de rue



(1) Les «flamed burgers» se trouvent chez Foodriders. (2) Jus d'orange frais chez Orangedrink. (3) A l'enseigne Les Epicuriens de la Terre, Pierre Germano propose une savoureuse cuisine d'Emilie-Romagne. (4) The Rolling Chefs proposent long burgers et wraps. (5) Les sandwiches chauds de The Green Van Company. (6) Et, pour le dessert, les glaces artisanales de Milky Sweet...