

Lausanne lance un Foodtruck Festival

LAUSANNE - FOODTRUCK FESTIVAL • Le 28 mai, l'association «Lausanne à Table» organise un

Foodtruck Festival à la Place de la Riponne pour lancer sa programmation 2015. «Les foodtrucks»* sont très tendance partout et cela fait longtemps que nous avons l'idée en tête. Nous avons saisi l'occasion, du fait qu'ils se trouvent déjà à la place de la Riponne», explique Philippe Lignon, président de Lausanne à Table.

Et c'est une formule qui marche. Sur Facebook, déjà plus de 5000 personnes ont affirmé participer à l'événement, qui prendra place de 11h à 21h. «Le succès est incroyable. Nous recevons encore chaque jour des inscriptions de foodtrucks que nous sommes obligés de refuser», poursuit le président. Les organisateurs ont arrêté le nombre de foodtrucks participants à 27. Ils viennent en majorité de l'agglomération lausannoise, mais aussi de Gland et Aubonne, et même du canton de

Fribourg. «Mais nous avons même reçu des demandes de Suisse-allemande...»

Partout dans le monde, les foodtrucks fleurissent sur les places. Qu'est-ce qui fait leur succès ? «C'est convivial et j'aime cet esprit terrasse. Je trouve qu'il n'y a pas assez de terrasses à Lausanne et je retrouve cette ambiance ici. En plus, on y trouve de la nourriture variée, de bonne qualité et à bon prix», indique Stéphanie, une cliente. Le 28 mai, il y en aura également pour tous les goûts, du hot-dog ou hamburger aux spécialités argentines, grecques, mexicaines en passant par les pâtes et les frites belges.

Lors d'une belle journée de printemps, la place de la Riponne est pleine. «Lorsqu'il fait beau, c'est génial, on est en plein air, il y a une ambiance festive», affirme Mizuho, qui tient le foodtruck de cuisine japonaise Tanoshi avec deux associés 4 jours par semaine à la Riponne. «Mais en hiver c'est plus

difficile, non seulement à cause de la météo, mais aussi parce qu'il faut proposer des plats adaptés.»



Le Foodtruck, un concept qui séduit. DR
Pour le festival, Lausanne à Table a demandé à chaque tenancier de concevoir un plat spécial à prix abordable et en petite portion. «Le but est que les visiteurs puissent découvrir toutes les enseignes en goûtant un peu de tout.» **JOELLE MISSON**

* Foodtruck, de l'anglais food : nourriture et truck: camion, littéralement le «camion à nourriture» ou le «camion-resto», un concept de restaurateurs nomades à bord de remorques.

Foodtruckfestival, 28 mai, 11h-18h,
Place de la Riponne, Lausanne