

Le Temps
1211 Genève 2
022/ 888 58 58
www.letemps.ch

Vans gourmands sur la place de la Riponne



Ci-contre:

Le van gourmand de Pastrami & Co.

Lausanne lance son premier Food Truck Festival le 28 mai. Panorama d'un nouveau genre de cuisine rapide et ludique où le fourneau tient tout entier dans un carrosse

Par Véronique Zbinden

Grandes manœuvres pour squatter un espace taille XXS. Un 4x4 tracte une cantine nommée Pastrami & Co. Deux immenses parasols viennent coiffer quelques tables haut perchées et la caravane blanche de la crêperie bretonne Chez Jo invite à prendre le large avec ses vues de catamarans... Tandis qu'un triporteur bleu pétant fait chauffer ses fourneaux; chez El Gaucho, on écrit le menu du jour sur l'ardoise: aujourd'hui, c'est empanadas et

choripanes.

A Lausanne, la place de la Riponne se remplit peu à peu, envahie par d'exquis fumets d'épices indiennes grillées, de légumes farcis, de ramen et de gyozas japonais, de galettes et autres grillades argentines. Car à ces premiers *food trucks*, déjà familiers des marchés lausannois pour certains, s'ajouteront bientôt une tripotée d'autres: ils devraient être 27 en tout le 28 mai, jour J du premier Food Truck Festival de Suisse romande, un grand rassemblement prélude aux festi-

vités de Lausanne à table*.

Histoire de «trucks»

Un voyage immobile et gourmand qui entraînera le visiteur de la Bretagne aux Etats-Unis, du Japon au Mexique, du Cachemire à l'Emilie-Romagne en passant par la Grèce... Derrière ces roulottes, ces camions, ces mobile homes, ces triporteurs ou ces *fritkots*,

leurs cuisinettes ambulantes et leurs menus tracés à la va-vite sur des tableaux noirs de fortune se cachent des aspirants au changement ou de purs *foodies* enfin comblés, des histoires de reconversion, de crise ou de passion foudroyante. Graphiste d'origine argentine, Veronica s'est retrouvée sans emploi pour un temps et en a profité pour créer avec l'aide de son mari Gabriel, économiste, sa petite entreprise à l'enseigne d'El Gaucho, proposant de formidables empanadas et, nouveauté, le choripán, très populaire en Argentine.

Quant à Jo, après une carrière dans la menuiserie-ébénisterie, il a remis son entreprise à son fils et s'est offert une formation-reconversion en Bretagne, parce qu'il adorait les vraies crêpes, voulait «éviter de devenir un vieux casse-pieds...». Folies Burgers a été lancé par une ancienne de l'Ecole hôtelière de Lausanne avec le concours d'un boucher charcutier. Alors que Pierre – origines italiennes et un passé dans la finance – a changé de vie suite à des soucis de santé. Son médecin lui conseille de bouger davantage? Lui qui a toujours aimé mijoter de bons petits plats émiliens se lance en cuisine.

Anastasios était entrepreneur et gérait plusieurs bars à Thessalonique. Contraint par la crise grecque à plier bagage, il confectionne désormais des pitas menthe-féta-légumes de saison, de délicieux

poivrons farcis ou une fameuse moussaka. Mais encore? Originaire du Cachemire, Bilia Noor a travaillé plusieurs années dans l'hôtellerie-restauration en Suisse, notamment au Montreux Palace. Rêvant de plus d'autonomie et de souplesse, il s'est lancé voici deux ans dans la *street food*: c'est lui qui emplit ce bout de place lausannoise de ses effluves irrésistibles de gingembre et de muscade, de cardamome et de cumin grillé, concurrençant sévèrement les fumets de ramen et de gyozas des voisins nippons...

Casse-croûte réinventé

Le dernier Salon international de la restauration et de l'hôtellerie (SIRHA) claironnait haut et fort la tendance: la *street food* connaît une expansion mondiale liée à nos nouveaux modes de vie urbains et nomades; le casse-croûte se réinvente et se doit d'intégrer désormais les notions de qualité, de diététique et de convivialité. Ces *food trucks* s'inscrivent en plein *trend*, choisis sur concours par la municipalité de Lausanne, histoire d'animer la ville et d'égayer ses marchés.

Certains font le Paléo ou d'autres festivals, les mariages ou les anniversaires parfois, tous ont leurs ouvertures auprès d'une entreprise au moins. «Les boîtes sont très demandeuses, note en substance un cuisinier, qui a fait au préalable une étude de marché: beaucoup n'ont pas de cantine et rares sont ceux qui peuvent rentrer à midi. Et puis les gens ont une envie de changement à laquelle nous essayons de répondre...»

Les *food trucks* ont certes toujours existé – que l'on songe aux *chuckwagons* de la guerre de Sécession, utilisés pour transporter bétail et matériel de cuisine du Texas vers le nord, afin de sustenter les migrants, ou aux cantines roulan-

tes de la Grande Armée qui s'en inspirent pour proposer des repas chauds. Ce n'est que récemment toutefois qu'ils deviennent bobos et se diversifient, ajoutant à la gamme habituelle de burgers et hot-dogs nombre de plats fusion et desserts gourmands: burritos, kimchi et tacoburgers, boulettes, crêpes, gyozas japonais, schnitzels, cupcakes...

Le camion qui fume

Le phénomène des «Gourmet Food Trucks» a commencé aux Etats-Unis en 2008. Confrontés à la crise et à la frilosité des banques, de nombreux restaurateurs rêvant de créer leur entreprise ont préféré cette voie à celle de la restauration traditionnelle.

Le phénomène a gagné le Vieux Continent et s'est répandu à Londres comme une traînée de ketchup... Ce modèle alternatif laisse beaucoup de souplesse, la liberté d'innover, en termes de qualité notamment, de créer une atmosphère originale, le tout à des prix abordables. Là où certains ont opté pour le design ou la sobriété, d'autres *food trucks* sont devenus bariolés, déjantés, dignes des tuk-tuks ou des rickshaws asiatiques.

En 2011, le guide *Zagat* crée une catégorie *food trucks* pour rendre compte du phénomène... La même année, Paris les découvre grâce au Camion qui fume, formidable cantine imaginée par une Californienne et *success story* inouïe: prix d'innovation, deuxième adresse, livre de recettes, temps d'attente invraisemblables et milliers de suiveurs sur les réseaux sociaux...

Genève suit de peu avec The Hamburger Foundation (THF) d'un trio de jeunes entrepreneurs audacieux et leurs burgers de haut vol; autre histoire à succès puisqu'ils viennent d'ouvrir une deuxième adresse aux Pâquis, sé-

dentaire celle-ci, et prolongée par un bar à huîtres. La Ville a entre-temps mis au concours plusieurs emplacements dans le but d'animer ses marchés. Pour tous ceux qui rêvent de créer leur resto sans en avoir le budget, le *food truck* représente la solution idéale. Un investissement moindre pour du cousu main, Internet pour caisse de résonance – la page Facebook de Lausanne à table a drainé 6000 fans en un temps record...

A Genève, Lausanne ou Paris, de tels succès sont des sources d'inspiration pour les jeunes entrepreneurs. Un peu partout, des associations, festivals et autres groupes plus ou moins informels ont vu le jour autour du concept de restauration ambulante: de l'European Food Truck Association au Street Food En Mouvement créé par Thierry Marx en 2013, Real Food Market hebdomadaire à Londres, festival Rollede Keukens à Amsterdam, en passant par le premier Festival de Food Trucks qui vient de se tenir à Berne en avril dernier et même une épreuve de *Top Chef* qui s'est déroulée dans un *food truck*...

www.lausanneatable.ch



Ci-dessous de gauche à droite:
Veronica, patronne d'El Gaucho.
Vingt-sept roulottes et autant de destinations, du Mexique à la Bretagne... Dans la cuisine de Tanoshii, «food truck» aux saveurs asiatiques.