

Food truck, une nouvelle façon

Le concept : des camions proposant au moins 80% de plats faits maison, avec préparation de la nourriture souvent en direct. Les food trucks s'inscrivent dans une nouvelle tendance afin de proposer un mode de consommation original. Convivialité, proximité et dégustation sont les mots d'ordre de ce type de restauration. Voilà un aperçu du monde des food trucks dans le pays salonnais.

Alors que la mode des food trucks a débarqué en France il y a seulement quatre ans, aujourd'hui ce sont plus de 300 camions qui sillonnent l'Hexagone. Créé en 2011 par l'Américaine Kristin Frederick, le premier food truck baptisé «Le Camion qui fume» s'est installé à Paris, quartier de la Madeleine. Mais aujourd'hui, il existe de multiples thématiques pour ces camions cantines, que ce soit produits bio, burgers, cuisine italienne, asiatique... il y en a pour tous

les goûts. Le Pays salonnais ne fait pas exception, notamment à Pélissanne où Sandrine s'est installée récemment. Il semble par contre plus difficile de contenter les Salonnais, plusieurs food-trucks ont en effet abandonné la zone de la Gandonne, comme le Camyon, au profit d'Aix ou Marseille. Alors de nouveaux concepts sont lancés notamment place des Centuries avec le Food truck by Au château. Qui a décidé d'installer son camion, au sein même d'un restaurant.

Le Petit Pélissannais : des burgers « maison »

Quitter sa carrière d'ambulance pour ouvrir un food truck, c'est le projet ambitieux et coûteux dans lequel s'est lancé la Pélissannaise Sandrine.

Importé des Etats-Unis, le concept du food truck, qui est un service de restauration rapide, connaît depuis quelques années une forte démocratisation en France. «J'aime beaucoup le côté relationnel, le contact avec mes clients et aussi faire la cuisine», explique Sandrine, tout sourire, à l'intérieur de son camion rose et noir, situé dans la zone artisanale Les Vignerolles à Pélissanne.

C'est en novembre 2014 qu'elle se lance dans l'aventure en achetant un camion qu'il faudra entièrement rénover pour l'adapter à la restauration.

Du fait maison

Sandrine tient beaucoup à cuisiner «maison», c'est donc dès le matin tôt qu'elle commence à travailler. Une organisation bien pensée car elle veille à avoir des produits frais, et à faire elle-même ses frites et sa mayonnaise. Elle est exigeante concernant la qualité de ses aliments ainsi que l'hygiène car elle veut avant tout satisfaire ses clients. Une fois le service du midi terminé, son travail se poursuit avec le rangement et le ménage du ca-



Le Petit Pélissannais de Sandrine est en pleine expansion à Pélissanne

mion. En dehors de son emplacement principal, Sandrine est aussi amenée à se déplacer. Elle a par exemple été appelée par le comité des fêtes de la mairie de Pélissanne afin d'être présente le soir de la fête de la musique du 21 juin ou encore les 9 et 23 juillet pour les «jeudis dansants». De plus, elle a aussi été contactée pour le concert de Jeane Manson le 29 août à Pélissanne, parc Roux de Brignoles, ou encore pour des entreprises qui souhaitent offrir à leurs employés des soirées à l'Américaine

avec food truck privatisé. Sandrine tente d'innover en proposant du vin chaud pendant les fêtes de Noël, ou encore des salades et smoothies pendant l'été. En ce qui concerne sa visibilité, elle compte beaucoup sur le bouche à oreille qui lui permet pour l'instant de côtoyer une clientèle assez hétérogène.

Sandrine propose plusieurs types de burgers au bœuf ou au poulet ainsi que des tartines, avec des menus intéressants (menu américain : steak et frites à 5,50 euros). Elle est

ravie de cette nouvelle aventure et souhaiterait faire évoluer son camion.

Du lundi au vendredi midi

Le Petit Pélissannais est ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 14h.

Tous les dimanches sur le marché de Pélissanne de 7h à 13h30.

Contact : le.petit.pelissannais@gmail.com et page Facebook : Le Petit Pélissannais. Rens 07 82 56 73 35

Anna Fonters

La Food Trucks association a été créée en octobre 2014 suite à l'initiative de son président, Valéry Scheffer, qui tient un food truck de spécialités vietnamiennes à Aix, Le Petit Tonkinois. L'association a pour but de rassembler les food trucks de la région dans une véritable optique d'entraide et de solidarité en apportant des renseignements à ceux qui voudraient se lancer dans l'aventure. 24 camions principalement situés sur Aix ou Marseille en font pour l'instant partie et proposent un large éventail de choix (nourriture tahitienne, réunionnaise...). «L'association permet de créer une véritable synergie entre tous ses membres. Si l'un d'entre nous est en panne, il peut directement se faire remplacer par un autre », explique Valéry Scheffer. Développer et faire connaître le concept des food trucks dans les Bouches-du-Rhône, c'est le challenge que se sont lancés les 24 membres de l'association, dont le siège est à Aix.

En revanche le pays salonnais est encore un marché difficile pour les food trucks, très peu présents.

Le food truck concerne en partie une clientèle ne pouvant pas rentrer à son domicile entre midi et deux et étant obligée de s'alimenter en ville avant de reprendre son activité professionnelle. Or, de par une proximité entre leur lieu de travail et leur habitation, les Salonnais (et alentours) auraient tendance à rentrer chez eux ou à manger dans des restaurants, cela pouvant expliquer un désintérêt pour les food trucks.

D'après le président de la Food Trucks association, est considéré comme food truck un camion qui propose au moins 80% de plats faits maison. « Pour ouvrir un food truck, il faut prévoir entre 15 000 et 84 000 euros. De plus, il est nécessaire de respecter une certaine réglementation, d'assister à des formations sur l'hygiène, avoir un camion bien immatriculé, souscrire aux assurances et trouver des endroits avec autorisation des collectivités territoriales ou des entreprises privées », ajoute-t-il.

Pourquoi un tel succès ?

Assister à la préparation de son plat, avoir vue sur toute la cuisine, discuter avec le cuisinier et profiter d'une certaine proximité, c'est tout ce qui fait le succès des food trucks.

Le Petit Tonkinois, par exemple, prévoit à chaque service un plat mijoté qu'il prépare une fois sur l'emplacement, et un plat sauté qu'il cuisine devant ses clients.

Les food trucks, en pleine ascension, permettent à leurs nombreux adeptes de profiter d'une nourriture de bonne qualité provenant tout droit de productions locales à un tarif très avantageux.

Une dizaine de food trucks de l'association sera présente le 27 septembre à Rognes pour le rassemblement «Auto et moto». www.foodtrucksassociation.fr

Le food truck by «Au château»



Alexandre casse les codes de la restauration classique

Alexandre Ray, gérant de «Au château» à Salon, a détourné le concept de food truck en installant un camion à l'intérieur même de son restaurant-bar.

Attiré par la culture street en général, cette idée lui paraissait assez intéressante.

«En restaurant ce concept, le but était surtout de casser les codes de la restauration classique où les clients attendent le serveur pour commander. Grâce à ce système les clients se lèvent, vont commander et l'on obtient une meilleure proximité avec eux», explique

Alexandre. Au pied du Château de l'Empéri et à côté du pub «Au Bureau», le «presque» food truck propose une carte très variée (tapas notamment) constituée de 99% fait maison. Sol en moquette imitation pavés, tons gris et rouge, menus en ardoise noire, une chose est sûre, l'ambiance cosy est au rendez-vous.

Le food truck est ouvert le midi et le soir : «Au château», Place des Centuries, 13300 Salon-de-Provence.

Rens : 09 51 07 44 13