

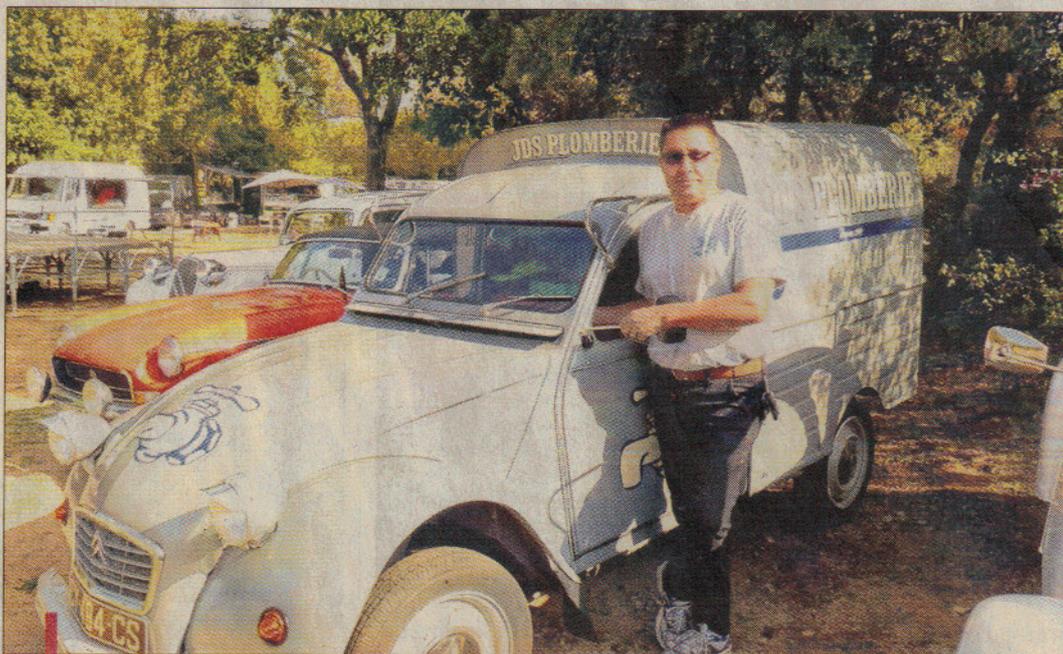
# Vieilles voitures et Food Trucks : une recette qui roule

**R**oger Crambes, président de L'Écurie du Verrou, et Valéry Scheffer, président de Food Trucks association, ont pris un ticket gagnant dimanche. En harmonisant leur rassemblement au parc des Garrigues, ils ont eu la volonté de se rendre service comme de favoriser un plus grand nombre de visiteurs. Déjà, en soulageant le premier de la préparation des sandwiches du midi au profit d'une restauration de qualité, variée et ludique.

Côté rassemblement auto, on était sur du classique entre passionnés de vieux tacots en excellent état à des Porsche ou DS, d'une 2CV fourgonnette, 1<sup>re</sup> version utilitaire lancée en 1951 par Citroën, conduite par un plombier qui a le sens de la publicité, à une Ford A de 1930 fortement retravaillée. Cette dernière, importée des US par Philippe Chambrier, en jette : rutilante et taillée pour la course, elle n'en reste pas moins un "modeste" V8 de 5,7 litres, dit "économique", de 210 chevaux. Mais de l'aveu de son propriétaire, "le même moteur pourrait rapidement passer à 400 chevaux. Fiable !"

## La cuisine "nomade"

Côté Food Truck, ils étaient une dizaine contre une soixantaine de voitures. Fruits de mer, sandwiches traditionnels, cuisine française, de la Réunion, Burgers, crêpes, raviolis fait sur place... Il y en avait pour tous les



Un plombier peut aussi avoir le sens de la publicité, en s'affichant avec une vieille deux chevaux par exemple.

/ PHOTO P.P.-S.

goûts. C'est d'ailleurs ce qui fait la force de cette association et ce qu'explique son président : "On voit des Food Trucks sur Paris, à la télé, mais on oublie qu'il y en a à Aix ou à Marseille. On met en commun notre savoir-faire et notre communication... On est tous concurrents et aussi collègues. On s'entraide, on échange du matériel, des infos, des emplacements, on se dépanne."

Un bel esprit que cette association de commerçants prolonge en cooptant ses futurs adhérents et en appliquant un cahier

des charges : "On a une charte de cuisine maison et de qualité. Les camions doivent produire au minimum 80 % de leurs produits. On demande à ce que les camions fassent entrée, plat et dessert pour offrir une restauration complète".

Mais tout n'est pas rose au royaume de la "cuisine nomade" : "On n'est pas appréciés des collectivités territoriales parce qu'on représente une concurrence par rapport au commerce en dur. Certaines ont eu de mauvaises surprises avec des camions

snacks ou pizza qui se sont sédentarisés (on enlève les roues) et ont occupé un emplacement illégalement". A tel point, assure Valéry Scheffer, que sur le département, "les mairies n'acceptent pas du tout l'arrivée des Food Trucks". Résultat : ils sont tous en emplacement privé. "Pourquoi alors que nous proposons de la restauration de qualité n'avons pas d'emplacement sur la voie publique ?" questionne ce président-proprétaire du Petit Tonkinois.

Pierre-Philippe SAIDE