

La folie des food trucks

Ils sont les nouvelles stars des déjeuners sur le pouce. Ces camions-cantines proposent une cuisine de rue aux accents gastronomiques, innovante et à des prix abordables. À la ville comme dans les villages, les food trucks fleurissent progressivement dans le paysage de l'agglomération. Découverte de ces restaurants à quatre roues, qui ne vous laisseront pas sur votre faim !

Sur les parkings des centres commerciaux, à proximité des bureaux et sur les places animées des communes, les food trucks, ces camions transformés en cuisine mobile et au design si particulier, passent rarement inaperçus. « C'est un phénomène nouveau, originaire des États-Unis, ludique et drôle, permettant de manger rapidement et de manière saine », constate Erwan Michalat, créateur de monitinerant.com, un site de référencement par géolocalisation des professionnels ambulants. Loin des clichés de la « malbouffe », ces food trucks se positionnent comme une alternative plus saine que les fast-food à l'heure du déjeuner. Leur but : proposer des plats, composés de produits de qualité et locaux, préparés devant les clients dans des zones très fréquentées, où il n'y a pas ou peu d'offres de restauration.

400 food trucks en France

Selon l'association « Street Food en Mouvement », il existerait près de 400 food trucks en France et leur nombre devrait s'amplifier ces prochaines années. Acquérir un commerce ou un restaurant étant désormais plus difficile, bon nombre d'amoureux de la cuisine, dotés d'une âme d'entrepreneur, se tournent vers cette nouvelle activité, plus flexible et moins contraignante. « La street food pourrait être à l'origine de la création en France de 10 000 à 15 000 emplois à court terme », poursuit Erwan Michalat. Malgré des perspectives de croissance prometteuses, les food trucks ne sont pas des affaires à mettre entre toutes les mains. « Pour monter un camion dans les règles de l'art, il faut investir entre 50 000 et 60 000 € - cela peut même monter jusqu'à 100 000 € - puis, trouver le bon emplacement et surtout ne pas compter ses heures » rappelle Jean-Philippe Carrère, créateur du Duke à Montpellier. Du traditionnel hamburger jusqu'à des saveurs plus exotiques, les food trucks de l'agglomération se tiennent prêts à vous régaler !



BIO COMME UN CAMION 100% bio et fait maison



Pionnières, Christèle Pedroso Febra et Delphine Richard ont démarré leur aventure, il y a 4 ans, « au moment où les premiers food trucks sont apparus à Paris », précisent-elles. « Nos produits sont 100% bio et 100% faits maison, nous cuisinons tout dans notre camion », poursuit Christèle Pedroso Febra. L'occasion pour les deux associées de travailler avec des aliments de saison et de redoubler de créativité dans leurs préparations. Chaque semaine, Bio comme un camion investit les marchés de l'agglomération, celui des Arceaux le mardi, Antigone le mercredi ou encore Villeneuve-lès-Maguelone le vendredi. « La gestion d'un camion n'est pas la même que celle d'un restaurant. Notre camion est une entreprise à taille humaine et souhaite le rester ! », conclut Delphine Richard.

[facebook.com/Bio-comme-un-camion](https://www.facebook.com/Bio-comme-un-camion)



Jean-Philippe Carrère installe Le Duke tous les mardis et jeudis sur le parc de Bellegarde à Castelnau-le-Lez.

LE DUKE

Une street-cantine qui a du goût !

C'est à 35 ans et après un licenciement économique, que Jean-Philippe Carrère a décidé de créer Le Duke. Avant de se lancer dans le grand bain, il a choisi de se former. D'abord en apprenant les bases de la cuisine au mas des Moulins, puis à l'AOC de Montpellier, avant de suivre une formation en snacking et street food dans le célèbre centre du chef Alain Ducasse à Paris. Depuis juin dernier, Le Duke stationne sur la Zone d'Activité de l'Aéroport à Pérols et sur le parc de Bellegarde à Castelnau-le-Lez, « à proximité d'entreprises comme Ubisoft, Medtech ou Dell », complète Jean-Philippe Carrère. Sur place, la mayonnaise semble prendre : ses clients sont autant séduits par le concept novateur que par ses hamburgers. « Tout est préparé le jour-même et à base de produits frais », insiste le créateur du Duke, qui espère pouvoir embaucher des renforts dès l'an prochain.

facebook.com/LeDuke34

COOKOOLING

Des saveurs asiatiques à Grabels



La formule est simple : en cuisine, Kow et Ling, deux sœurs et une carte 100% asiatique, avec des Bo bun et bien d'autres délices à découvrir... Ancienne graphiste à Paris, Kow a passé un CAP en cuisine en 2010 avant d'arriver dans le Sud. « Je n'avais pas envie de me lancer dans la restauration, les horaires décalés étaient incompatibles avec ma vie de famille, indique-t-elle, d'où l'idée du food truck ». Cookooling a pris ses quartiers sur le parking de la Valsière à Grabels, à proximité d'Euromédecine. Un lieu présentant un avantage indéniable : « Nous allons chercher les clients directement sur leur lieu de travail, affirme l'entrepreneuse. Nous aimerions aussi nous installer ailleurs, mais les autorisations sont délivrées au compte-gouttes par les municipalités ».

facebook.com/cookooling

EN BREF...

Des entreprises du BIC primées à l'Élysée

Trois sociétés montpelliéraines, accompagnées par le Business & Innovation Centre (BIC) de Montpellier Agglomération, ont été récompensées dans la catégorie « Big Data » du Concours mondial de l'Innovation 2030, lancé en décembre 2013 par le Président de la République : Fruition Sciences, Expernova et Tell Me Plus.

Grégory Cladera, nouveau président de Novae LR

À 35 ans, l'actuel PDG de RG Systèmes, une PME spécialisée dans les solutions de monitoring informatiques à Pérols, succède à Philippe Nahoum (Choosit) à la présidence de Novae LR. Cette association, qui rassemble plus de 120 entreprises régionales spécialisées dans les TIC, a pour mission de développer et structurer la filière du numérique dans la région.

Les étudiants de SupAgro distingués

Ils ont remporté, en juillet dernier, le 1^{er} prix du Concours national de l'innovation alimentaire Écotrophelia avec Duo Marin, des lardons de la mer. Un aide-culinaire innovant composé de duos de poissons frais. L'équipe de Montpellier SupAgro représentera la France lors de la finale européenne qui se tiendra, les 19 et 20 octobre prochains, à Paris.