

Food Truck Station... ça roule !



Un an déjà que Christophe Odoux, restaurateur aixois, et Gregory Goulard, ex-commercial dans la téléphonie, ont installé leur première Food Truck Station sur la zone d'activité des Milles. *« Avec mon associé, nous avons voulu créer une rue gourmande en faisant venir chaque jour sur un même lieu trois à cinq camions qui proposent une nourriture variée, de qualité car faite maison (ou faite camion). Cela répond aux attentes des salariés qui ont le choix (burgers, cuisine de tradition, cuisine du monde) et peuvent déjeuner ensemble de façon conviviale, et à celles des truckers qui ont tendance à s'essouffler lorsqu'ils restent seuls sur un emplacement »,* explique Gregory Goulard. Au total, 100 à 150 personnes dégustent quotidiennement leurs spécialités. Coût moyen du repas ? 10 €, et un forfait journalier de 35 € pour les camions. Le concept a tellement de succès qu'il a fait des petits : *« Nous avons ouvert à la Duranne, mais également à Avignon et Lyon, toujours sur les zones d'activité. Nous ouvrons bientôt Montpellier, Nice, Strasbourg et Cholet »,* précise Christophe Odoux. Le tout sous licence de marque. Les deux jeunes gens qui proposent aussi leurs prestations en événementiel (Food Truck Event) et en promotion de produits des enseignes (Food Truck Partner) affichent leur ambition de devenir la référence française, voire internationale en matière de « coordination des food trucks ».

M-O.H