

# Food truck Station: tout le monde descend!

Aux Milles, deux Aixois ont créé une aire de stationnement où différents camions de restauration se relaient tous les midis. Le concept fait déjà un carton

**D**epuis la glorieuse époque de la Conquête de l'ouest, tout le monde le sait: les pionniers de l'itinérance ont tout intérêt à se regrouper en cercle et faire front commun pour être plus fort. Grégory Goulard de Lacam (pour la partie marketing) et Christophe Odoux (le restaurateur du duo) ont eu l'idée toute bête d'appliquer le concept aux food trucks (littéralement "camions à nourriture"), ce nouveau mode de restauration de rue qui, débarqué des États-Unis il y a 5-6 ans, fait désormais fureur dans tout l'Hexagone.

Première chose à comprendre, le food truck façon *Camion qui fume* (la star parisienne de la discipline) n'est pas un snack sur quatre

roues. "Il y a une vraie attention au goût et aux produits, confirme Grégory Goulard. L'idée, c'est d'avoir du fait-maison, ou plutôt du fait-camion et pas du surgelé." Cette mode de la cuisine de rue inventive mais sans prise de tête accompagne complètement la vague des télécrochets de chefs et des émissions qui traquent le bon produit.

Des food trucks (pas tous aussi gourmets que le laisse présager la jolie devanture, là aussi, le marketing existe), il en existe de toute sorte: le roi burger, bien sûr, mais aussi du thaï, du tex-mex, du jambon-beurre qui croustille et du bar à salade. "À l'origine, on avait l'idée de lancer notre propre concept de food

*truck et, à terme, de le franchiser",* raconte Christophe Odoux, lui-même à la tête d'une petite chaîne de six restaurants. Et dans leurs démarches, les deux compères comprennent vite où se situe le nœud du problème de la cuisine itinérante: "L'emplacement, l'emplacement et l'emplacement!", résume Grégory Goulard. Sauf les rares rentiers de la cuisine de rue, le candidat food trucker va en effet devoir convaincre un banquier de lui prêter de quoi acheter et

équiper son camion. Fine mouche, l'homme d'argent va lui demander si, dans ses plans prévisionnels, il peut déjà lui présenter des clients qui s'engagent à accueillir son futur

camion. Le food trucker s'en va donc prospecter les entreprises, mairies, organisateurs d'événements. Qui lui répondent le plus souvent: "D'accord mais où est votre camion?"... Bref, le serpent monétaire se mord un brin la queue.

"On s'est dit qu'on allait donc intervenir un cran au-dessus, explique Christophe Odoux, en cherchant des emplacements et en les proposant aux food trucks." Le concept (déposé depuis de la Food Truck Station était né. La première gare à camions de cuisine, "un peu façon rue gourmande", précise Christophe, a finalement vu le jour en juin dernier dans la zone d'activités des Milles. Sur un



Chaque midi, plusieurs camions stationnent sur un même parking des Milles et l'offre change tous les jours. C'est le concept de Food Truck Station créé par Grégory Goulard et Christophe Odoux (ci-contre). /SERGE MERCIER



## "Marre des trucs qu'on connaît par cœur"

Ce midi-là, Mélodie, Céline et Laurence se sont posées sur l'une des tables ombragées mises à la disposition des clients de la Food Truck Station. Elles travaillent toutes trois dans la zone des Milles et l'avouent sans fard: "À force de commander ou manger tous les midis dans les mêmes endroits, on en a marre de ces trucs qu'on connaît par cœur", explique Mélodie. La gare des food trucks est donc la bienvenue: "Ça tourne, ça change tout le temps, on a plusieurs offres chaque midi et on en profite pour sortir du bureau, ça fait une vraie pause", confie Céline.

→ Du lundi au vendredi au déjeuner, à l'angle des rues F.-Joliot et G.-Claude. Un site (ouverture mi-septembre) pour connaître la liste quotidienne des camions présents: [www.food-truck-station.com](http://www.food-truck-station.com)

Guénaël LEMOUÉE

[glemouee@laprovence-presse.fr](mailto:glemouee@laprovence-presse.fr)

## Le Moana, parfum de tiaré sur la zone d'activités

La mère de Christian Tanzella vit aux Marquises. Et là-bas, comme dans toute la Polynésie française, la culture de la "roulotte" fait un tabac tous les midis sur les marchés, les places de village. Poulet fafa, thon au lait de coco, porc au chou blanc... Avec sa compagne Marion, il a importé le concept tahitien en Provence où il pose son camion, *Le Moana*, sur les marchés d'Aubagne, Gé-

menos, Plan-de-Cuques... *Le Moana* est l'un des premiers à avoir rejoint la Food Truck Station. Parce qu'au-delà d'un nouveau débouché aixois, "le regroupement, c'est évidemment intéressant, estime Marion. La rotation des camions, c'est un plus pour les clients. Mais ça nous permet aussi d'échanger avec les collègues, de voir ce que font les autres."

