

## VILLEPREUX

# GASTRONOMIE. Les food trucks s'installent dans le paysage

LES BARAQUES À FRITES ne sont plus qu'un mauvais souvenir. Place désormais à la gastronomie ambulante, qui allie la facilité des plats à emporter ou à consommer sur place, avec de vrais menus, comme au restaurant, ou presque. Si les villes sont souvent frileuses pour accueillir ce nouveau phénomène venu d'outre-atlantique, pour ne pas froisser les commerçants déjà établis, la commune de Villepreux a elle sauté le pas sans état d'âme. A l'initiative de plusieurs élus au conseil municipal, la Pointe à l'Ange, en face de la Poste, accueillera désormais tous les jours, midi et soir, un camion de restauration, sur un emplacement délimité et officiel.



Une crêperie ambulante, qui ne cède rien à la qualité des produits, sous la conduite de Kim

## Passionnés

«C'est un endroit qui convient bien à cette activité, avec beaucoup de passage, très central, à proximité d'établissements scolaires, sur une route qui dessert Plaisir et les

Clayes-sous-Bois», détaille Laurence Morelle-Losson, conseillère municipale, initiatrice du projet. Surpris d'être contactés par une ville pour venir s'installer sur son territoire, étonnés de n'être pas face à des tracasseries administratives, mais accueillis à bras ouverts, les sept commerçants ambulants ont accepté sans se

faire prier une installation hebdomadaire à Villepreux, avec un lancement en commun, samedi soir, sur le parking de la Pointe à l'Ange, transformé en food trucks festival. Dans une ville où l'offre de restauration est plutôt rare, l'initiative n'est pas passée inaperçue. Souvent jeunes, passionnés de cuisine, ayant investi

50 000 euros en moyenne, les commerçants ont à cœur de proposer des produits irréprochables pour séduire une clientèle qu'il faut constituer. Kim a 22 ans. Une grand-mère bretonne lui a donné très tôt le goût des bonnes crêpes faites maison. C'est le concept qu'elle propose dans son joli camion rose, baptisé Trisk'an.

Trisk du nom de la petite fleur symbole de la Bretagne et «An, en hommage à ma grand-mère qui m'a appris à faire les crêpes», explique Kim.

Après un stage à l'école des maîtres crêpiers de Rennes, Kim s'est lancée il y a trois mois. «Tout est préparé sur place, sauf le kouign-amann qui vient directement de Bretagne, comme aussi nos boissons, eau Plancoët, cidre et Breizh cola.» Le caramel au beurre salé a déjà ses inconditionnels, tout comme la spécialité de la maison, la crêpe à la brioche, toastée sur les trois côtés. «La brioche fond dans la crêpe et le tritoastage permet de manger très facilement.» Les galettes affichent un prix raisonnable de 6,80 euros.

Quatre sont à l'ardoise, dont l'Italienne, faite de poulet, pesto, emmental, salade, noix et tomates confites. Les crêpes sont vendues 3 euros. La Nutela-spéculos est très en vogue ce printemps. Une formule galette, crêpe, boisson est annoncée à 10 euros, avec un point supplé-

mentaire pour une boisson alcoolisée. «Nous serons ici chaque mercredi, de 11 heures à 21 heures», annonce Kim.

Emmanuel Fèvre

## PRATIQUE

Menus sur [www.villepreux.fr](http://www.villepreux.fr)  
contact@triskan.fr  
[www.triskan.fr](http://www.triskan.fr)

## Le programme

Lundi : 17h à 21h, tartes flambées.

Mardi : 11h à 14h, burgers.

Mercredi : 11h à 21h, crêpes et galettes.

Jeudi : 11h à 14h gastronomie française, de 17h à 21h, pizzas.

Vendredi : 11h à 14h, 17h à 21h, saveurs d'Asie

Samedi : 11h à 14h, 17h à 21h, saveurs d'Asie

Dimanche : 17h à 21h, tartes flambées.

Sous réserve de modification. Camion de cuisine sud-américaine annoncé.