

FOUS DE TRUCKS



Bistronomic

Succès fou • Le modèle de la petite cuisine gastronomique ouverte et nomade, c'est comme si c'était lui qui l'avait inventée. Très pro dans son uniforme de cuistot coordonné aux couleurs du camion, le chef à bord Hervé Aubry s'inspire de la cuisine française de grande tradition qu'il marie savamment à des notes exotiques, et conditionne « version mobile ». Avec un succès fou. • MM

DANS LE SILLAGE DES PIZZAÏOLI ET DE JON FAVREAU (AU VOLANT D'UN TRUCK RUTILANT DANS SON PROPRE FILM #CHEF, SORTI EN 2014), CES PETITS CAMIONS DU BONHEUR BAPTISÉS *FOOD TRUCKS* REVISITENT LA CUISINE MOBILE AVEC ART... ET TALENT ! *BEAUX QUARTIERS* EN A CROQUÉ CINQ : CHAUD DEDANS !

■ TEXTES : JULIE JANNONE ET MARGUERITE MASSON.
 ■ PHOTOS : DAVID RICHALET



Black Rhino

Anti conformiste • Entièrement « repimpée », cette caravane (modèle Georges & Jacques) fait sensation ! Hier parcourant les routes de France de camping en parking, c'est désormais côté cuisine que ce bel engin – typé années 70 – trace sa route. Chaque semaine, Black Rhino promène ses buns artisanaux, ses frites grillées avec l'aide d'Elodie et Adrien, un binôme de cuisiniers bien rodé. Avec côté face, un look rétro et côté pile, des recettes décalées, Black Rhino a tout bon. • JJ



My Little Warung

Océanique • Archioptimisé, le mini-camion vert frais dort sous les arbres puis se réveille à la pause de midi pour dévoiler son intérieur tout alu et ses petits plats équilibrés, complets et mijotés du jour. À l'image du petit restaurant (de rue ou de plage) balinais dont il tire son nom, le petit warung grenoblois est un concentré de saveurs et de bons petits plats 100 % faits maison. Caisse connectée, fours alignés, service rapide... Thomas et Julien Sibellas et Brice Dervaux, ses cofondateurs, ont développé le restaurant et poursuivent naturellement le service outdoor, comme au bord de l'océan. • MM



Croque et moi

Complètement toasté • Un food truck tout nouveau, tout beau, lancé tout juste avant l'été. En vrai, une caravane en bois relookée, au comptoir modernisé et qui dégage, hum, une agréable odeur de pain grillé... Du design de la plateforme ambulante aux menuiseries intérieures jusqu'au moule de cuisson inspiré des anciens modèles en fonte, Jérôme Renouard a bricolé sa caravane pour en faire un véritable point de casse-croûte branché. L'objet du délice : des croque-gourmets. • JJ



Le Bistrot qui roule

Frenchie truck • Un ancien camion boucherie, qui sillonne les zones d'activités, à l'heure du déjeuner ? C'est une affaire qui roule, depuis bientôt un an, pour Brice Goustille et Thomas Ménard qui ont donné un bon coup d'accélérateur aux 300 000 kilomètres au compteur de ce Citroën C25D. Après un financement Ulule et trois mois de travaux complets, c'est vraiment (re)parti pour ce traditionnel véhicule de marché, drivé par deux inconditionnels du frais. • JJ

BISTRONOMIC



Au volant Notre bistron'homme, Hervé Aubry, CAP de cuisine, ex-responsable de cafétéria, formateur en merchandising, a du vécu en cuisine et y est heureux comme un poisson... sorti du bocal. Chez lui, chaque plat est commenté et expliqué autour d'une préparation millimétrée. Le marketing culinaire, la présentation qui donne envie, la petite touche de saveur qui change, tout y est.

Ligne de conduite Au départ, et juste pour vous tenter, un haché burger avec Brie de Meaux, compotée d'échalote et sauce yakitori... Revenir le lendemain pour un nouveau voyage... Et là (formule entrée ou dessert + plat à 8 €) commence le festival avec les bistrophères-bouchées aux aromates, suivies des bistrocubes bœuf-carottes ou lapin à la moutarde en feuilles de brick croustillantes. Pour une formule express, on opte pour le très moelleux bagel au jambon accompagné d'un velouté de saison. Côté desserts : un cœur chocolat, une tropézienne, toujours maison.

Circuit De Grenoble à Montmélián, le camion Bistronomic parcourt 300 kilomètres par semaine pour être présent chaque jour, midi et soir, près de chez nous dans la vallée du Grésivaudan – exception faite le week-end, réservé au catering et aux événementiels.

► Tél. : 06 52 63 23 37. www.bistronomic.fr

BLACK RHINO



Au volant Après un parcours dans les ressources humaines, Émeric Frel, 31 ans, a changé de cap. Il y a tout juste un an, ce passionné de street food de qualité réalisait un virage à 180° en ouvrant son burgershop nomade. Résultat : des burgers signature.

Ligne de conduite En caravane comme dans le choix de ses fournisseurs, Émeric est un aventurier du goût. Il sillonne les terroirs pour ne retenir que le meilleur : chèvre frais d'Ardèche, pommes de terre bio du Trièves, viande charolaise ultra-juteuse... Un menu savoureux et un pain pétri, chaque nuit, qui met en appétit (burger à partir de 8 €, formule à partir de 11 €).

Circuit Face au Summum et à Grand'Place le lundi, à Montbonnot les mardi et vendredi, et à Meylan-Inovalée, le jeudi. Stationnement le mercredi aux Halles Sainte-Claire. Bon à savoir : Black Rhino se laisse apprivoiser le week-end où il apparaît... dans le cadre de manifestations.

► Facebook : [Black Rhino Food Truck](https://www.facebook.com/BlackRhinoFoodTruck).

Tél. : 06 83 32 46 64. www.black-rhino.fr

MY LITTLE WARUNG



Au volant Ce jour-là, Thomas Sibellas, cool mais ultra-concentré : il organise son affaire, gère l'inventaire, assure les commandes, la montée en température des petits plats cuisinés et l'encaissement en deux minutes trente maxi. Un service impeccable.

Ligne de conduite Préparés au restaurant (place Notre-Dame) avec science et conscience, les menus (Hanoi, Saigon, Bangkok... soit 6 destinations, à partir de 9 €) ont le goût de l'équilibre : base riz ou nouilles de blé + viande d'origine française = succès. À l'image du pad thai, des nouilles de riz sautées au wok que le chef fait revenir avec du poulet mariné ou des crevettes et un peu de ciboulette. Belle collection de boissons : aloe vera, bières d'Asie et thés froids naturels.

Circuit Meylan, Montbonnot, Bernin, Saint-Ismier : ils sont quatre petits camions warung installés (du lundi au vendredi, de 12 h à 14 h) au cœur des parcs d'entreprises, à deux pas d'un coin de verdure. On peut opter pour la version pique-nique dès que le soleil apparaît ou décider d'emporter au bureau ces petites boîtes prêtes à déguster, proposées avec sauces et baguettes. ► www.mylittlewarung.com

- Suivi régulier
- Aide aux devoirs
- Remise à niveau
- Stages de vacances
- Stage de langues jusqu'au niveau adulte
- Préparation aux examens

Frais de dossier offerts
pour toute nouvelle inscription
(30 heures minimum)
jusqu'au
31 octobre 2015

La Référence

du soutien scolaire

du PRIMAIRE au BAC+2

Centre d'Affaires le "Concorde 2"

1080, chemin de la croix verte

38330 Montbonnot-Saint-Martin

04 56 52 15 16 - 07 83 13 60 49

www.cours-ado.com

CROQUE ET MOI



Au volant Jérôme Renouard qui, après un petit tour à l'étranger, s'est lancé dans l'aventure de la cuisine mobile. Addict de croque-monsieur, ce trentenaire a d'abord testé (avec succès !) ses recettes maison auprès de son entourage avant d'en faire sa propre activité. Un goût transmis, dit-il, par sa grand-mère, dont il s'applique d'ailleurs à respecter la traditionnelle cuisson au gaz : selon lui « *il n'y a pas meilleure recette.* »

Ligne de conduite Pour démarrer, un pain de mie de boulanger fabriqué à Voiron, qui laisse place à de belles tranches fourrées de 18 centimètres de long ! Croque-jambon (le classique : 5,50 €), mais aussi croque-poulet rôti, saumon, ou encore végétarien. Soit quatre bases déclinées dans des pains différents, accompagnées de frites maison ou d'une salade croquante. Côté sucré : des mini choco... fondants.

Circuit Les lundi et jeudi à Saint-Égrève (à l'arrière de la salle de sport Energy), le mercredi à Eybens dans la zone verte des Ruires, et les mardi et vendredi, à Centr'alp.

► Facebook : *Croquetmoi*. Tél. : 07 61 29 76 60.

LE BISTROT QUI ROULE



Au volant Les as du bistrot ambulant à Grenoble, ce sont eux. Formés dans des brasseries voisines, Thomas, 27 ans (ex-chef de l'Insolence durant un an et demi) et Brice, 28 ans (ex-second de cuisine au Grill Parisien) ont en commun la passion du terroir, le goût des coopératives et des petits producteurs avec lesquels ils partagent la recherche de l'ultra-qualité. Résultat : des plats de bistrot ultra-frais, vraiment bon marché, et de vrais desserts à la clé.

Ligne de conduite

Une ardoise du jour prête à déguster - un plat cuisiné, une soupe maison, une salade composée ou encore un sandwich gourmet (plat du jour à 9 €, formules de 6 à 11,50 €) et des desserts ultra-léchés. Triplé gagnant pour ce bistrot engagé qui joue la carte de la proximité, mise sur des emballages en papier recyclé et propose une carte de boissons 100 % locales et artisanales.

Circuit Il roule pour les entreprises de la région (plus de 80 salariés) qui ne disposent pas de cantine, assure un service le jeudi midi, rue Henry-Barbusse, à Échirolles, et aux Halles Sainte-Claire, le vendredi et se déplace (aussi) auprès des particuliers pour des événements privés.

► Facebook : *Le Bistrot qui roule Food truck*. Tél. : 06 19 86 19 69.

Toutes les Solutions pour l'audition

LABORATOIRE THOMASSIN

SERVICE
CONSEIL
ÉCOUTE

LABORATOIRE THOMASSIN

Grenoble
1, rue Frédéric Taulier
Place Notre Dame
04 38 37 24 24

Voiron
13, av. Dugueyf-Jouvin
04 76 65 62 99

Rives
66, rue de la République
04 76 91 17 48

www.audition-thomassin.fr / e-mail : audio.thomassin@laposte.net

Audio
2000

L'EXPERTISE AUDITIVE
www.audio2000.fr