

ANNEMASSE Les premiers camions de restauration ambulante ont pris place rue du Commerce

L'offre de food truck se développe en centre-ville

La Ville souhaite animer son centre-ville en proposant une offre de restauration diversifiée et de qualité. Trois food trucks ont pris place rue du Commerce.

En novembre dernier, la Ville a lancé deux consultations visant à mettre en place une offre de food truck "tournante" rue du Commerce ; et à mettre en concurrence le titre d'occupation du domaine public du kiosque situé sur la place de l'Hôtel-de-Ville. Les candidats avaient jusqu'au 31 décembre pour faire parvenir leurs candidatures. Le jury de sélection s'est réuni le 23 janvier afin d'étudier les dossiers réceptionnés et délibérer.

Place de l'Hôtel-de-Ville, une seule candidature a été reçue. Le jury a émis un avis favorable à cette candidature adressée par l'actuelle gérante du kiosque (Mme Couty).

Concernant la rue du Commerce sur l'emplacement dédié (en face du n°15), il s'agissait de mettre en place une offre de food truck "tournante" sur six jours de la semaine. Neuf candidatures ont été reçues et après étude des dossiers, le jury a retenu cinq candidatures : Breizh'Alpes, Au Cœur des fouées, Good Food Karma mais aussi Le comptoir de l'Observatoire et Swice Roll. Si Good Food Karma, Breizh'Al-

pes et Au Cœur des fouées ont déjà pris place, les activités du Comptoir de l'Observatoire (cuisine du restaurant l'Observatoire à Monnetier) ainsi que de Swice Roll (glaces roulées dans des cornets) démarreront à partir de mars.

Une grille établie

La grille de présence : lundi, Le comptoir de l'Observatoire (midi) et Swice Roll (après-midi) ; mardi, Good Food Karma (midi et soir) ; mercredi, Breizh'Alpes (midi et soir) ; jeudi, Le comptoir de l'Observatoire (midi) et Swice Roll (après-midi) ; vendredi, Good Food Karma (midi et soir) ; samedi, Au Cœur des fouées (midi et soir).

Ces candidatures ont été retenues par le jury grâce à la qualité des produits proposés (produits "faits maison"), leur originalité (offre peu présente en centre-ville), l'esthétisme du camion-véhicule utilisé ainsi que leur intérêt à inscrire leurs activités dans une perspective de développement durable (utilisation de sachets recyclés et biodégradables, approvisionnement en circuit court, etc.).

Deux consultations viennent d'être lancées afin d'étendre l'offre de food truck "tournante". « Elle concerne l'esplanade François-Mitterrand (gare) et le parc Montessuit (pour l'été) », a rappelé l'adjoint au commerce, Christian Aebischer.

Sabine PELLISSON

Au Cœur des fouées : une spécialité à connaître

Vous avez dit fouée ? La fouée est une petite boule de pain, cuite au four avec peu de mie et fourrée encore chaude de garniture. C'est avant tout une spécialité du Val de Loire.

Et ça tombe bien, Bruno Blanchard, 49 ans, est originaire de Cholet. Enfin presque, il y a 35 ans, il s'est installé en Haute-Savoie et il habite à Annemasse. « Je suis diplômé de l'école hôtel de Saumur. J'ai travaillé dans la restauration gastronomique et l'hôtellerie de luxe puis en tant que responsable de la restauration dans une clinique privée sur Genève. »

Il a ouvert son activité le 6 janvier 2020. « Après un licenciement économique, j'ai planché sur mon projet pendant 8 mois. Dans mon parcours, j'ai aussi été aidé par Initiative Genevois et la Maison de l'économie et développement. »

Très vite, il achète un camion. « On me l'a construit à Vienne sur mesure, une création comme je souhaitais. » Pour fabriquer ses fouées, il utilise un four à pizzas.

Dans son camion, Bruno Blanchard propose une fouée froide au chèvre de Saint-Maure et des fouées



Au four, Bruno Blanchard qui propose des fouées salées et sucrées. Photo Le DL/S.Pe.

chaudes au poulet tandoori, mais aussi à la raclette (qui marche top), à la tartiflette. Il décline même des fouées sucrées (la tatin vaut le déplacement). « Il a fallu s'adapter car dans ma région, on fait plus de fouées froides. Je veux avant faire découvrir le produit. »

Une spécialité préparée maison avec des produits locaux issus du GAEC de Saint-André-de-Boège ou de la farine du Moulin de Navilly à Pers-Jussy. « Le pain pèse 110 gr pas garni et 250 gr garni », précise-t-il.

Samedi 15 février, c'est la première fois qu'il s'installait rue du Commerce à Annemasse. Le reste de la semaine vous le retrouvez dans la zone de Ville-la-Grand devant une grande enseigne de bricolage (lundi et mardi) ou un bar à bières (le vendredi). « Le dimanche j'essaie d'aller sur le marché de Douvaine. » La réputation de la fameuse boule de pain du XVIe siècle est en marche.

S.Pe.

Infos : [Facebook.com/AuCoeurdesFouees](https://www.facebook.com/AuCoeurdesFouees)