

« Ma nièce m'a suggéré cette spécialité »

BRUNO BLANCHARD, 49 ans, conduit depuis quelques semaines son camion de restauration dans la région annemassienne. Le Choletais l'a baptisé Au cœur des fouées, en référence à la spécialité culinaire de sa région d'origine qu'il fait déguster.



Bruno Blanchard devant son camion où l'on peut le regarder préparer des fouées, ces boules de pain fourrées et cuites au four. Photo G.D.

Comment est née votre passion pour la cuisine ?

Bruno Blanchard. Tout jeune, je voulais être curé ou pompier. Mais bien vite, j'étais derrière ma mère et ma grand-mère quand elles cuisinaient des gâteaux. Elles ont fait naître une vocation en moi, et m'ont transmis leur perfectionnisme car elles étaient toujours insatisfaites alors que leurs pâtisseries étaient délicieuses.

Alors, vous avez choisi la gastronomie ?

B.B. Oui. Après l'école hôtelière de Saumur [Maine-et-Loire], j'ai fait mes premiers pas dans la gastronomie à La Baule [Loire-Atlantique]. Pour l'anecdote, je me souviens un jour avoir renversé sur la moquette un plateau de six soles meunières devant les clients. C'était mes débuts... Puis j'ai travaillé pour de grandes maisons : Les Délices du château à Saumur, le relais et château Castel Marie-Louise à La Baule, L'Albert

ler à Chamonix où je suis resté cinq ans. Puis, j'ai été maître d'hôtel à la brasserie-café du Centre à Genève et, pendant 18 ans, responsable de restauration à la Clinique Beaulieu [toujours à Genève] dans un nouveau restaurant et un service pour VIP.

Et que s'est-il passé ?

B.B. J'ai été licencié pour cause de restructuration. À la suite de ça, mon projet de food truck a pris forme en huit mois. Avec le soutien de la chambre des métiers, de la Med [Maison de l'économie développement] d'Annemasse, et [des réseaux] Initiative Genevois et France active, j'ai pu lancer mon activité en janvier dernier. J'ai aussi pu compter sur le soutien de ma compagne Stéphanie, infirmière à Genève. Elle a deux fils, Mehdi et Maati, et moi deux filles, Jade et Juliette.

Pourquoi ce nom, Au cœur des fouées ?

B.B. Je voulais proposer un produit nouveau dans la région. Ma nièce Marie m'a suggéré les fouées. C'est une spécialité née en Anjou, au XVI^e siècle. On jetait des boules de pâte pour tester la température du four à pain et elles

gonflaient en une minute. Après, on les a fourrées avec des rillettes, des mogettes [haricots blancs de Vendée], de la compote de pommes... J'ai adopté ce concept. Aujourd'hui, je travaille avec mon ami Rudy [Flous], un ancien collègue de la clinique qui est spécialisé en diététique. Il m'aide à concevoir de nouvelles recettes. Dans l'esprit de partage que je voulais donner, les clients se réunissent devant le camion pour une pause et assistent à la cuisson des fouées dans le four.

Propos recueillis par G.D.

— SON BUSINESS —

Bruno Blanchard cuisine dans son camion. Il prépare les fouées et les garnitures en choisissant ses fournisseurs essentiellement localement : la farine bio vient de Pers-Jussy, le fromage de Saint-André-de-Boège. Il stationne vers le magasin Leroy Merlin, au technosite Altéa, devant le bar My Beers de Ville-la-Grand. En attendant un emplacement à Annemasse. Il veut aussi cibler l'événementiel (mariages, anniversaires, festivals...). Et finalise son site internet, réalisé avec la graphiste Margot Leman, d'Atelierlak.