



DES CAMIONS COMPLÈTEMENT FOOD !

Déguster son burger ou son risotto au comptoir d'un camion, c'est tendance. Voici quatre food trucks prisés des gourmets.

POUR DES BURGERS

ELABORÉS Premier food truck de Rennes, Le Gourmet Vagabond a été créé par deux compères fous de « street cuisine » de qualité. Marc et Arthur garnissent leur (bon) pain avec de la viande hachée maison et du fromage affiné par le maître artisan Bordier. Les gourmands se régaleront d'un Gaby, aromatisé au miel et à l'huile d'olive aillée, ou d'un subtil VG aux petits légumes grillés ou marinés arrosés d'huile fumée (8 €).

Il est garé... à l'heure du déjeuner : place Hoche, le lundi et du mercredi au samedi ; au métro Villejean, le mardi. Le soir : place de la République, du mercredi au vendredi. www.legourmetvagabond.fr

POUR DES BURGERS LOCAUX

Dans leur food truck Cook Cook, Cyril Jambu et Vincent Riezou, deux copains cuisiniers passés par des restaurants rennais et londoniens, déclinent les produits locaux (légumes

Bocel, viandes TG, fromages Bordier et pains d'artisan boulanger) achetés au marché des Lices et de Sainte-Thérèse. Classiques ou créatifs (araignée de cochon et pesto de feuille de moutarde, par exemple), leurs burgers émoussent nos papilles ! De 6 à 8 €.

Il est garé... à l'heure du déjeuner : place de la Communauté, le lundi ; au Mail Léon Blum, Saint-Jacques-de-la-Lande, les mardi et vendredi ; au V&B, route de Lorient, le mercredi ; à Longchamps, le jeudi. www.cookcook.fr

POUR DE BONS PETITS PLATS

Heureux d'aller à la rencontre des autres avec une cuisine de qualité, Eric Servain a donné à son food truck un nom « populaire, en hommage à ceux qui allaient au charbon » : La Gamelle. Sa carte compte des burgers (avec viande charolaise), des doggys (hot-dogs revisités), et des plats de famille : parmentier

de canard, chili con carne, tomates farcies et d'étonnants makis bretons... au sarrasin. Le plat : 6,50 €.

Il est garé... à l'heure du déjeuner : à Ker Lann, les mardi, mercredi et jeudi ; à Bréal-sous-Montfort, le lundi ; à Brécé, le vendredi. Le soir : au Verbuissou (Bruz), les mardi, mercredi et jeudi. lagamelle35.fr

POUR UN RISOTTO SUBTIL

Formé par un étoilé Michelin, Ronan ne plaisante pas avec la qualité. Chez Nomad Kitchen, il propose un plat du jour (ex : risotto au saumon, 7,50 €)

ou une préparation au creux d'un pain dont la recette est tenue secrète par le boulanger de Corps-Nuds ! L'en-cas du Bosphore est un quasi de veau aux épices, le poulet Louisiane se déguste mariné façon cajun et le Philly Steak & Cheese se compose d'un délicieux bœuf charolais. Menus : 8,50-10 €.

Il est garé... à l'heure du déjeuner : place Hoche, le mardi ; rue Kerauffret-Botmel, le mercredi ; à Saint-Jacques-de-la-Lande, les lundi et jeudi. Le soir : place de la République, les lundi, mardi, et samedi. www.mynomadkitchen.com

Là c'est nous !

DES GALETTES-SAUCISSES À GOGO

Une authentique saucisse grillée, puis roulée dans une galette de sarrasin : c'est l'en-cas incontournable à déguster sur les marchés de Bretagne. Impossible de manquer la demi-douzaine de camionnettes qui en vendent sur le marché des Lices le samedi matin, il y a une queue interminable !