

# Les camions-restaurants tracent leur route en Gâtine

Pizzas, hamburgers, sushis... Depuis quelques années, la tendance des camions-restaurants, ou food trucks, se développe à Parthenay. Tour d'horizon.

## Pizzas

C'est le doyen des camions-restaurants. Depuis 1991, le « Pizza Van » de Bertrand Rouvreau investit le même emplacement, sur la place du 11-Novembre. « Quand j'ai commencé, nous étions trois à couvrir le département et nous sommes toujours là », livre le fondateur, qui s'est associé depuis dix ans à Mélanie Charron.

Sur leur carte, les deux pizzaïolos proposent, chaque vendredi et chaque dimanche, une cinquantaine de variétés aux clients parthenaisiens. Si la pâte est préparée dans leur local situé à La Peyratte, « tout le reste se fait dans le camion », assure Bertrand Rouvreau. Particularité, les pizzas sont conçues avec des produits frais et locaux, et cuites au feu de bois. Les gérants fournissent des pizzas sept jours sur sept, en sillonnant la Gâtine : Vasles, Thénezay, Airvault et La Peyratte. Ils espèrent pouvoir recruter un second salarié, eux qui interviennent aussi sur des événements privés.

Tél. 06.07.21.74.68.

## Hamburgers

Depuis septembre 2016, les amateurs de hamburgers ont une adresse hebdomadaire. Le jeudi soir, Alexandre Charron gare son camion « Burger Van », au bord de l'avenue Aristide-Briand, sur le parking de Viandes à Parth'. « Auparavant, j'étais commercial, mais je voulais voler de mes propres ailes », explique-t-il.

Profitant des conseils et du soutien de sa sœur, « qui travaille dans le même domaine, mais pour les pizzas », ce Parthenaisien de 28 ans s'est tourné vers



Le « Pizza Van » est géré par Bertrand Rouvreau (à gauche) et Mélanie Charron (à droite).

les hamburgers, qu'il propose aussi à Saint-Pardoux, Vasles et Airvault ou à l'occasion de soirées privées. « Je ne travaille qu'avec des produits locaux, sauf pour les sauces », précise Alexandre Charron, qui réalise un quart de son chiffre d'affaires à Parthenay et dont la moitié des clients sont des habitués. Épaulé par une autre personne pour les périodes les plus chargées, il souhaiterait à l'avenir embaucher un salarié « afin de développer [son] activité par la suite ».

Tél. 06.78.73.76.95. Facebook : Burger Van.

## Spécialités créoles

Son camion bleu, jaune et rouge ne passe pas inaperçu. Voilà un an et demi que Jean Sinan propose des spécialités créoles de l'île de La Réunion, dont il est originaire. Samoussas, acras et plats chauds sont notamment à

la carte de son « food truck » baptisé « Jean le P'tit Créole » et présent à Parthenay le mardi soir sur la place du Drapeau, un jeudi sur deux sur la place des Bancs, le mercredi sur le marché mais aussi au Tallud, à Secondigny, à Saint-Aubin-le-Cloud et bientôt à Saint-Loup-Lamairé. Auparavant, Jean Sinan, 41 ans, était agent de sécurité. « Mais je voulais me mettre à mon compte et il y avait un marché à prendre ici. » Son objectif est désormais d'évoluer « en allant dans d'autres villes et en étant encore plus présent à l'occasion de concerts et d'événements de nuit ».

Tél. 07.85.28.37.00. Facebook : Jean le P'tit Créole.

## Sushis

C'est la dernière arrivée dans le secteur. Andréa Correia, 24 ans, a lancé « La Pause Sushi » en septembre. Comme son nom

l'indique, ce « food truck », stationné le mercredi soir sur le parking de la pharmacie à Châtillon-sur-Thouet, propose des spécialités japonaises (sushis, makis), à la carte ou en plateaux. « Il y avait une demande ici », explique Andréa Correia, présente aussi à Airvault, Bressuire, Thouars et Loudun; par ailleurs, elle travaille en tant que traiteur et lors d'événements privés. Originaire de Cerizay, cette ancienne vendeuse, qui a suivi une formation auprès d'un maître sushi à Bordeaux, « propose un mélange franco-japonais, ce qui permet à certaines personnes de découvrir cette nourriture et d'élargir sa clientèle ».

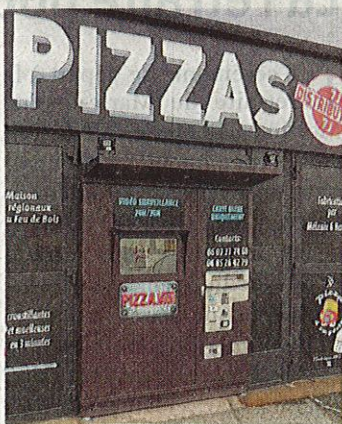
Tél. 07.84.55.86.13. Facebook : La Pause Sushi. Site Internet : lapausesushi.fr

Sébastien Bussièrre  
et Édouard Daniel

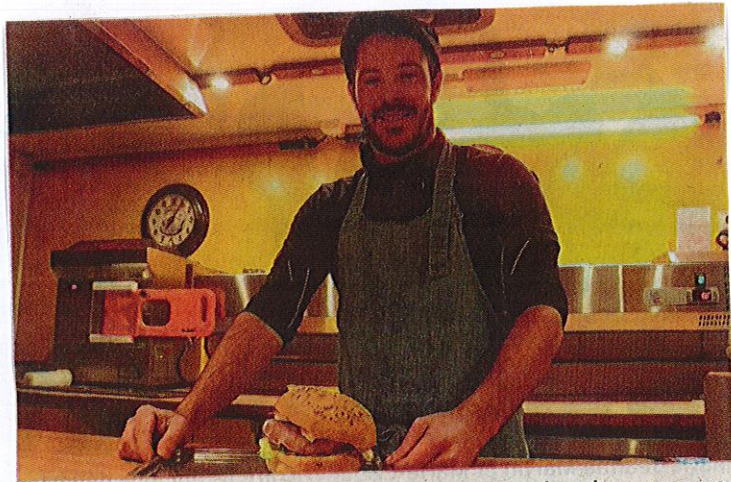
### ••• Des distributeurs de pizzas et de pains

En complément de son camion restaurant, « Van Pizza » a installé, depuis mars 2018, un distributeur de pizzas près de Viandes A Parth', sur l'avenue Aristide-Briand. « Nous proposons treize pizzas différentes, préparées et précuites à l'avance », détaille Bertrand Rouvreau, co-gérant. Le client peut ainsi commander un produit froid ou chaud, après trois minutes de cuisson sur une pierre volcanique. Un nouveau concept qui s'inscrit en complément de l'activité principale. « Avec cette machine, l'objectif, si nous ne trouvons pas de personnel supplémentaire, c'est de pouvoir fermer le dimanche. »

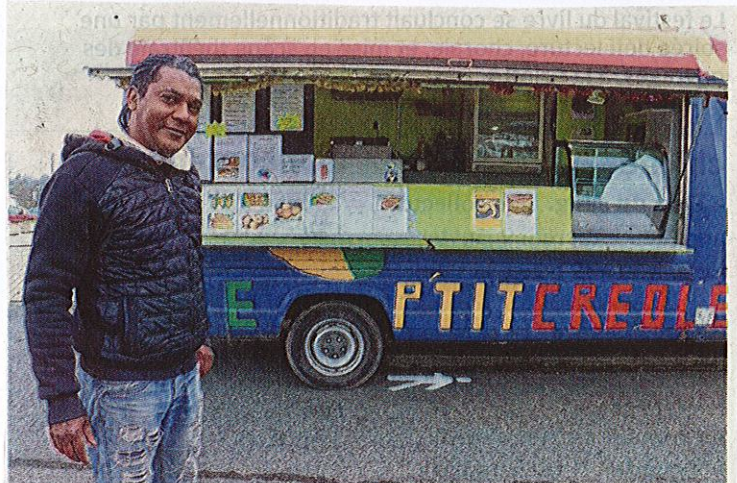
A Châtillon-sur-Thouet, la boulangerie-pâtisserie La Carte, située près du rond-point de la Bressandière, a succombé, il y a deux ans, à la mode des distributeurs 24 h/24. La raison ? « Nous sommes ouverts sept jours sur sept, notamment pour le snacking et la viennoiserie, mais nous n'avons pas le droit de vendre du pain tous les jours à l'intérieur de la boulangerie », expliquent Laurent Defaye et Benoît Gentilleau, les cogérants. La machine permet ainsi aux clients, « notamment ceux qui sortent du travail plus tard », d'avoir du pain tous les jours. En moyenne, entre 20 et 30 produits sont vendus chaque jour via le distributeur, et « environ 120 le jeudi », où la boulangerie ne vend pas de pain dans le magasin.



Le distributeur de pizzas situé avenue Aristide-Briand.



Frère de Mélanie Charron, Alexandre vend ses hamburgers concoctés avec des produits locaux depuis septembre 2016.



Depuis un an et demi, Jean Sinan sillonne la Gâtine avec son camion restaurant de spécialités créoles.



Andréa Correia propose chaque mercredi ses spécialités franco-japonaises à Châtillon.