



Wrap Trotter, le food truck qui vous fait voyager autour du monde... mais pas loin d'ici

Mickaël a toujours aimé cuisiner. « Mais entre cuisiner à la maison, et faire de la restauration... » Du coup, quand il perd son boulot d'opérateur de manèges au centre commercial de Villeneuve-d'Ascq, l'occasion est trop belle de se lancer dans ce qu'il aime, avec un food truck.

Mais pas question de bricoler, il s'engage d'abord dans une formation, et pas n'importe laquelle : **l'atelier des chefs**, à Paris. « Ils ont une spécialité street food... Et à Paris, ils ont l'habitude, c'est un peu là-bas qu'est né le food truck... » Puis reste à décrocher les financements, trouver le camion, peaufiner le concept... Et se mettre au volant (et aux fourneaux !) de son Wrap Trotter (c'est le nom de son camion). Et c'est ainsi que depuis le mois de juillet, on peut le voir à Courrières ou Évin-Malmaison. Spécialité ? Le « wrap » (galette fine enroulée autour d'une garniture) inspiré par les cuisines du monde. « En food truck, il n'y a quasiment que des burgers. Moi je voulais me démarquer. Et le wrap c'est bien parce qu'en garniture, on peut faire de tout et j'avais envie d'axer sur les cuisines du monde... » « Je ne travaille qu'avec des produits frais, et au maximum du local et français » En témoigne la carte où les amateurs peuvent choisir entre le Mexico ou le Bombay, entre autres. Prix d'un menu ? Comme dans un fast-food, sauf qu'ici : « Je ne travaille qu'avec des produits frais, et au maximum du local et français. Pour le guacamole c'est compliqué... D'ailleurs, c'est le seul produit que j'achète surgelé, tout le reste est frais. » Ce vendredi midi, comme tous les vendredis, Mickaël avait garé son truck sur l'allée du stade, à Courrières. Avec déjà des habitués au rendez-vous. Les lundis soir, il est à Évin-Malmaison, les mercredis soir à Salomé, le vendredi midi à Courrières au stade et le vendredi soir, toujours à Courrières, devant le cinéma. « Et le week-end, je le réserve à l'événementiel, le privé : les fêtes d'anniversaire, les rebonds de mariage, les braderies, les fêtes de village, etc. Ça marche bien, vraiment, je suis même surpris. Ce qui me fait le plus galérer, c'est de trouver des emplacements en semaine. Certaines mairies se désistent, elles craignent que leurs commerçants se plaignent de concurrence déloyale, ou pour des raisons de sécurité. Donc, je continue de chercher. » Message passé. Quant aux menus, on a goûté le Mexico et le César... et on s'est vraiment, mais vraiment, régalé. Vous pouvez suivre Mickaël sur facebook, Wrap Trotter.