



## Dans la capitale des “food trucks”

**LOS ANGELES.** Quelque 200 “camions qui fument” sillonnent cette ville par ailleurs truffée de restaurants. Loin de prétendre être l’attraction vedette, ils soutiennent la scène culturelle de la ville en attirant le public.

—The Washington Post  
Etats-Unis

L’agglomération de Los Angeles, qui compte 80 communes, accueille plus de 220 *food trucks* gastronomiques, dont beaucoup ont un pedigree sérieux. L’un d’entre eux est dirigé par un chef français de formation classique qui est également juge dans l’émission *The Taste*, sur ABC (Ludo Lefebvre, qui vend du poulet frit dans son *Ludo Truck*), un autre par une pâtissière diplômée du French Culinary Institute (Gigi Pascual, du *Buttermilk Truck*), un autre encore par un ancien chef de Wolfgang Puck (Antonio Medina, du *Gastrobus*).

A Los Angeles, les *food trucks* ne se battent pas pour un emplacement près d’une place publique dans l’espoir de nourrir des hordes d’employés de bureau affamés. Ils se sont intégrés dans le paysage : installés près des musées, des

plages, des centres commerciaux, présents lors d’événements, il leur arrive parfois de restaurer une équipe de télévision.

Les *food trucks* de Los Angeles sont régulièrement l’occasion de créer des lieux de repas aussi originaux qu’éphémères dans cette ville déjà truffée de restaurants en dur. Et tout aussi important, ils n’ont pas besoin d’être l’attraction star : ils sont souvent prêts à soutenir l’événement principal en attirant le public. “Les gens s’attendent à trouver des *food trucks* lors de tout événement en plein air”, déclare Matthew Geller, le directeur de la South California Mobile Food Vendors Association [Association de la restauration mobile de Californie du Sud], qui joue un grand rôle dans l’animation de la scène de L.A.

Le *Street Food Cinema* en est un excellent exemple. Ce samedi soir, des centaines de personnes et leurs chiens, eh oui, sont rassemblés sur une étroite bande de poulouze pour regarder

GOUTS DU JOUR



deux comedies d'Edgar Wright des années 2000 sur un écran géant gonflable. Un palmier qui se dresse au loin semble jaillir de ce cinéma improvisé.

Pres d'une quinzaine de *food trucks* sont gares à proximité. Leur carte va du personnel (les propriétaires du *Steel City Sandwich* proposent des produits de Pittsburg, leur ville d'origine) à l'ironique (le *Trailer Park Truck* ajoute une touche de raffinement à des plats de col bleu comme la *frito pie* [une petite casserole composée entre autres de chips de maïs, de piment et de fromage] en passant par le strictement fonctionnel (le *PerkUp*

## Des pommes gaufrettes recouvertes de tout ce qu'on peut trouver de gras dans le camion

*Mobile Coffee Truck* [qui propose divers breuvages concoctés à partir de café issu du commerce équitable], ou je passe commande avant le début des festivités). Il y a des camions qui vendent des plats brésiliens, des beignets, de la viande grillée et des glaces hawaïennes. Pas un marchand de kebab lambda en vue.

Le premier film n'a pas encore commencé que je me suis tapé une *frito pie* (rodeo calorique de bœuf angus d'Écosse, miettes de bacon fumées, lamelles d'oignon et sauce au fromage maison), un demi-travers de porc désossé (acheté au *Rollin Rib BBQ Joint*), une assiette de *wachos* (la spécialité de Lobos : des pommes gaufrettes recouvertes de tout ce qu'on peut trouver de gras dans le camion) et une tranche de "pizzertz" au chocolat du *Mercedes Binge*.

Le café fera plus que me réchauffer. Il me tiendra éveillé après cet "empiffrage" de cuisine américaine aussi soporifique qu'un sédatif. (Me suis-je aussi envoyé quelques beignets tout frais sortis de la friteuse et saupoudrés de sucre glace ? A votre avis ?)

Le film *Shaun of the Dead* entre à peine dans le vif du sujet que je suis déjà amoureux du Street Food Cinema. L'événement réunit tout ce que j'aime ou presque : la bouffe, la musique et le cinéma. Ah, et les chiens, les gros comme les formats sac à main. Mais, surtout, les organisateurs ont eu le génie de créer un événement qui se suffit à lui-même et trouve ses clients tout seul. Et qui ne braconne pas dans les restaurants en dur.

—Tim Carman

→ Dessin  
de **Mix & Remix**  
paru dans  
**Le Matin**  
**Dimanche**  
Lausanne