

Sur-mesure

Chaque food truck est unique, dessiné sur-mesure selon les besoins, les envies... et le budget de son futur propriétaire.

Il y a deux grosses contraintes dans un food truck. On pense d'abord à l'espace. Il faut permettre l'ouverture complète des portes des armoires et frigos, ne pas empêcher le passage dans l'habitacle. Et puis, il y a l'énergie : « Certains voudraient tout sur batteries, dit Ludovic Peters de la carrosserie Goffaux. Mais il y a des limites : pour un four à pizza, il faudrait un groupe électrogène presque aussi gros que le camion ! » Alors, on imagine des solutions sur-mesure.

Pour ça, on commence par « deux trois heures d'entretien avec les clients, pour affiner leur projet. Puis on dessine un plan selon les besoins et les contraintes. »

Et puis, bien sûr, il y a le budget. On peut diminuer les frais en transformant une camionnette, plus petite, ou un camion d'occasion. Sinon, pour un camion neuf sur-mesure, on peut dépasser les 70 000 € (HTVA).



Manon Walkise



Manon Walkise



Manon Walkise



Manon Walkise

L'hygiène

Les food trucks sont soumis aux mêmes normes d'hygiène que les restaurants traditionnels. Là aussi, l'Afscva veille. Ils sont tenus d'avoir un évier pour se laver les mains. Simple a priori, mais ça demande tout un système bien spécifique dans un camion. L'eau propre est stockée dans un bidon, arrive au robinet grâce à une pompe et l'eau usée est récupérée dans un second bidon. Il faut aussi des frigos aux températures bien contrôlées, des surfaces en inox faciles à nettoyer... À la conception, il faut faire attention aux recoins, aux trous et tous les endroits où la saleté pourrait se loger.

Le gaz

La cuisine est une activité très énergivore : fours, frigos, friteuses, grils... Surtout quand tout ça fonctionne en même temps. Et il ne s'agit pas de tomber en panne sèche en plein service. Alors les food trucks se branchent au réseau électrique de distribution, quand c'est possible, ou ont leur propre groupe électrogène ou utilisent le gaz. Les bonnes vieilles bonbonnes doivent être solidement arrimées pour garantir la sécurité quand le véhicule est en mouvement. Le top, c'est une installation de LPG, qu'on remplit comme le réservoir d'une voiture à la pompe (photo).

Le montage

Le montage d'un food truck commence par le plancher cabine : une structure basse qui permet d'être à la hauteur du client au moment du service. Il faut vraiment penser à tout ! À partir de là, on découpe le tour de roue, on élargit le plancher pour augmenter la surface... tout en restant dans les normes pour le permis B. Et puis on peut commencer à monter la « caisse » en assemblant les grands panneaux qui formeront le volume de la partie cuisine. Et on termine par l'auvent. Ça, c'est pour l'extérieur. Qu'il faudra encore décorer aux couleurs de l'entreprise. Vu la taille du marché belge, il n'existe pas de food truck de série, tout se fait à la demande et sur-mesure...