**Transcription du reportage du 31 mars 2014 de la Radio Télévision Suisse sur les food trucks.**

Les vendeurs de nourriture ambulants se multiplient. Le concept est en grande partie importé des Etats-Unis. On propose des services de restauration rapide au pied des bureaux. Mais ce qui convient à la météo de Californie ou de Floride n’est pas forcément adapté à la Suisse. Jean-François Vouga, Claudio Zamperini.

Après dix mois de gestation, voilà enfin le jour J pour ce futur restaurateur valaisan. Son véhicule flambant neuf passe le dernier contrôle technique. L’idée : imiter les camions-restaurants très répandus aux Etats-Unis et qui aujourd’hui débarquent chez nous.

« Vraiment on a pris toutes les meilleures idées pour les transposer dans ce camion. »

Un véhicule qui transporte une cuisine aménagée. Coût de l’investissement : cent mille francs pour un modèle de restauration rapide de qualité et surtout nomade.

« Le restaurant fixe était un lourd investissement. Celui-là est moindre et nous permet justement de se déplacer vers les gens où il y a de la demande. »

L’aventure commencera dans quelques jours entre Saint Maurice et Martigny.

A Genève, le concept de cuisine mobile a déjà plusieurs adeptes. Au volant de son triporteur, Guillaume Janin sillonne le canton depuis une année. A l’intérieur une cuisine de quatre mètres carrés qui permet de préparer jusqu’à une centaine de repas à midi.

« On n’est pas encore en train de fumer des cigares et regarder le chiffre d’affaires sur Internet qui augmente, mais disons qu’on est content d’avoir…je suis content d’avoir fait ce choix. »

La formule séduit tous ceux qui recherchent un repas avec un très bon rapport qualité-prix à deux pas du travail.

Mais le succès ne tombe pas du ciel car le nerf de la guerre pour ce type de restauration c’est l’emplacement.

« On peut pas aller sur le domaine public. Donc il faut trouver des propriétés privées, des parvis d’entreprises, des parkings d’entreprises où on veut bien de nous à titre privé. »

Loin de l’image de la restauration classique, le modèle économique des camions-restaurants doit encore faire ses preuves.

« C’est comme les restaurants. Il y a des food trucks à vendre sur e-bay tous les ans…donc euh…c’est un petit peu pareil. Voilà. Mais je pense qu’il y a la place et pour les food trucks et pour les restaurants traditionnels parce que de toute façon les gens ont besoin de se nourrir. Et à des moments différents de la journée ils ont des besoins différents. »

En Suisse, les food trucks devront slalomer entre la réglementation et le mauvais temps. Ce concept de restauration est-il viable ? Rendez-vous dans quelques années.