

042	UTBM service communication	L'Est Républicain	6 février 2014
		Belfort	Food truck - Belfort - Crêp'Siz - restauration

Initiative Sami et Djenet ont lancé « Crêp'Siz », un camion-cantine au Techn'hom

Mille saveurs dans un food struck

IL EST ENVIRON MIDI. Devant la remorque grise et noire portant le sigle Crêp'Siz, la file des clients s'allonge.

« Et là, ce n'est rien », commente Sami Elkalbi. « Nous sommes à l'intersemestre. La majorité des étudiants de l'UTBM sont absents. Lorsqu'ils sont là, il faut compter une demi-heure à trois quarts d'heure d'attente. »

Un succès qu'espéraient Sami et Djenet Elkalbi. Il y a environ quatre mois, le couple a installé sa remorque rue Becquerele, au milieu du Techn'hom, à deux pas de l'Afpa et de l'Université de technologie de Belfort-Montbéliard (UTBM). À l'intérieur d'une remorque entièrement réaménagée, Djenet assure le service avec le sourire. Sami prépare des crêpes salées ou sucrées, des Wraps constitués d'une crêpe sarrazine ou des formules. Des crêpes ou des formules qu'ils composent avec des produits frais. Chez lui, le congelé et la conserve sont proscrits. Sami préfère se fournir chez les producteurs de la région. Un symbole de qualité pour une clientèle pressée ! Mais attention, n'allez pas comparer Crêp'Siz, puisque tel est le nom de son activité, à une baraque à frites, un camion-bar ou un véhicule à pizzas.

« J'ai souhaité être le premier à développer un concept de 'food truck' à Belfort », explique-t-il.

Une mode américaine

Ce concept est mis au point dans des wagons pendant la guerre de Sécession aux États-Unis. Il évolue à la fin du XIX^e siècle sous le nom de « lunch wagons ». Il rencontre



■ Djenet et sami Elkalbi

Photo Christine DUMAS

un tel succès auprès des travailleurs de nuit des grandes cités comme Los Angeles ou New York qu'il s'amplifie encore. Très présent à Londres, il est arrivé en 2011 à Paris, à l'initiative de l'américain Kristin Frederick. Le 29 novembre, il lance « Le camion qui fume » à la Madeleine. Il est suivi par Jordan Feilders avec « Cantine California ». Le développement est fulgurant en deux

ans et demi à l'échelle nationale. Raison de ce succès ? Pour ses propriétaires, il entraîne un investissement limité et des charges plus mesurées que pour un établissement classique.

« Je n'ai pas la prétention de concurrencer les restaurants », précise M. Elkalbi.

En revanche, il exige des food trucks une offre de plats haut de gamme. Au début, ses camions ou remorques qui fuient, ont proposé surtout des

variétés de hamburger. Mais l'offre s'élargit petit à petit et aujourd'hui, de nouvelles spécialités culinaires font leur apparition. C'est en s'inspirant de ce qui se fait à Paris, où il a vécu longtemps, que Sami a créé son entreprise avec son épouse, native, elle, de Belfort. « Nous avons eu du mal à obtenir une autorisation », ajoute-t-il.

L'adjoite au commerce Samia Jaber le reconnaît : la Ville

de Belfort était en effet réticente à l'arrivée du food truck.

« Nous avons enregistré beaucoup de demandes », ajoute-t-elle. « Nous les examinons au cas par cas. Nous avons pensé que ce serait un plus au Techn'hom. »

Conscients de la chance qui leur est offerte, Sami et Djenet rêvent de lancer une franchise, sans pour autant méconter leurs clients.

Pascal CHEVILLOT