

## Tendance

## Que de coupé-coupés ambulants dans nos marchés!



Les "food trucs" de la gare routière sont des "coupés-coupés" ambulants proménés dans des brouettes.



Dans les grands marchés, ce type de restauration fait de plus en plus recette.

C.O.

Libreville/Gabon

Comme le "chuck wagon", devenu le "lunch wagon" aux États-Unis d'Amérique dans les années 2000, et qui a fait irruption en France en 2011, ce type de restauration ambulante s'est invité chez nous depuis quelque temps. Surtout, dans les principaux marchés de la capitale gabonaise, Libreville, comme l'ancienne gare routière.

"VENTRE affamé n'a point d'oreille", cet adage populaire n'a jamais eu autant de sens que ces derniers mois. Du moins depuis que quelques ressortissants ouest-africains s'adonnent à la vente ambulante de la viande braisée, les fameux "coupés-coupés", au sein des principaux espaces commerciaux de Libreville. Notamment à l'ancienne gare routière, connue pour sa forte affluence.

On les croise à chaque passage, ces commerçants d'un genre nouveau, poussant des "brouettes-cuisines", à la recherche et à la demande des clients

friands de ces repas rapides.

Les viandes ainsi vendues sont cuites dans un mini-four à pétrole installé dans un grand coffre métallique ou un grand seau en fer, promené dans une brouette.

Les coupés-coupés qui sont issus de cette cuisson, sont servis sous formes de sandwiches. Biens assaisonnés. Certains, préférant les déguster chauds, déjeunent sur place.

**CONDITIONS D'HYGIÈNE.**

Autant ce commerce ambulant fait l'affaire de ceux qui n'ont pas le temps de manger à la maison, ou d'autres qui n'ont pas assez de moyens pour s'offrir un déjeuner dans un restaurant, autant les conditions d'hygiène de cette alimentation de la rue suscitent des interrogations. A en juger par quelques détails pour le moins troublants: les visages dégoulinants de sueur de ces "cuisiniers" ambulants, des aliments servis à mains nues, en plus d'être exposés aux mouches et à la poussière... Autant de manquements qui devraient interpeller



Beaucoup de Librevillois consomment ses aliments de rue, sans se soucier des conditions d'hygiène qui les entourent.

les services en charge du contrôle de l'hygiène alimentaire à s'intéresser à ce business de plus en plus à la mode à Libreville. L'histoire nous apprend que ces coupés-coupés ambulants tirent leur origine du food truck (camion restaurant), un style de restauration créé par l'américain Charles Goodnight. C'est lui qui a mis au point ce système pour la

restauration des migrants vers le nord des États-Unis d'Amérique. Le concept s'est ensuite développé sous l'appellation de lunch wagon (cantine ou cuisine), avec pour clientèle les travailleurs de nuit des grandes cités. Ces cantines ambulantes seront alors très utilisées pour nourrir les soldats, puisqu'on peut facilement

les déplacer d'un lieu à un autre. Dans son organisation, cette cuisine ambulante propose également à la vente, des plats à emporter.

**LONGUES FILES.** Après l'ouragan Katrina (l'un des plus puissants de l'histoire des États-Unis d'Amérique qui, en 2005, qui a causé environ 1836 morts), les restaurateurs qui n'avaient plus de locaux ont dû

s'adapter rapidement. La tendance food truck s'y est donc amplifiée, tout en traversant les frontières jusqu'à conquérir la France.

Et c'est l'Américaine Kristin Frederick qui, le 29 novembre 2011, lance le premier food truck dans l'Hexagone, dans un concept qu'elle nomme le "camion qui fume".

Elle recevra, en 2012, la palme d'or du concept le plus innovant de l'année, décerné par le Leader's Club de Lyon. A la suite de cette distinction, et au regard de sa fulgurante réussite, les food trucks se développent de plus en plus à Paris et dans les autres grandes villes de France.

En 2013, on dénombre entre 30 et 40 food trucks qui sillonnent la France.

Dans les grands marchés de Libreville, il devient de plus en plus fréquent de voir de longues files de personnes devant ces restaurants ambulants, pour s'offrir des hamburgers. La nourriture proposée par ces camions restaurants est à différencier de celle vendue par les fast-foods.



Les "coupés-coupés" sont servis comme dans les "fast foods" américains.



L'activité est surtout exercée par des commerçants venus de l'Afrique de l'ouest.