

food-truck Le beau caillou

Nicolas Myrtil et Ophélie Rouffiac réinventent le burger caribéen

des Docks de Saint-Ouen au port Javelle sur les quais à Paris, le food-truck Le beau caillou propose une plongée dans la cuisine des Antilles le temps d'un Bokit, un sandwich de rue épicé dans un pain beignet. Originaire de la Martinique et ancien Chef de rang dans un restaurant étoilé, Nicolas Myrtil se rappelle les bokits de son enfance. « À chaque retour de plage en famille nous nous arrêtons au camion bokit avant de rentrer à la maison ». Aux recettes classiques à base de jambon et saucisse, il a voulu substituer « le bokit aux saveurs franco-caribéennes pour faire découvrir la cuisine créole aux métropolitains ». Avec son épouse Ophélie, cuisinière et pâtissière, ils ont mis au point une dizaine de recettes basées sur des ingrédients et des épices pays : le Marin (gambas, avocat, râpé papaye verte) de 6 à 8 € selon l'emplacement, le Sainte-Anne (chiquetaille de morue, piment végétarien), le Rasta, hommage aux rastas végétariens à base de soja biologique, ou encore le Schoelcher et son pastrami. « Chaque bokit est un condensé de cuisine antillaise, simple, épicée et relevée à la demande ». Ils ont établi un principe de carte tournante (avec 4 ou 5 spécialités présentées simultanément dont 2 viandes, 2 poissons et 1 végétarien) pour proposer du changement aux clients et travaillent régulièrement sur de nouvelles compositions.

LE BOKIT, INTRODUCTION À LA CUISINE ANTILLAISE

Toutes les recettes ont en commun la sauce chien de Nicolas – coriandre, persil plat, tomates émondées, ail, oignons, citron vert, cives (oignon pays), moutarde et piment végétarien non piquant – et le pain mis au point avec la boulangerie Le Fournil des Rois à la Celle-Saint-Cloud. « Chaque matin, nous récupérons la pâte fraîche (mélange farine, eau, levure, sel) et confectionnons des boules de 170 grammes. La cuisson se fait toujours mince dans un bain de friture très chaud pour obtenir le croustillant de la baguette et le moelleux du beignet. À côté du bokit, la Joséphine est une salade de saison (feuilles de chêne, poulet-avocat ou crevettes macérées) agrémentée d'une vinaigrette de coco, et les accras de morue suivent la recette de la grand-mère de Nicolas, Henricia ». Chaque jour, un dessert traditionnel du jour est confectionné par Ophélie passée par les maisons Lenôte et Ladurée, par exemple l'amour caché « à base de confiture goyave et coco (ou banane et coco), pâte brisée sucrée à la cannelle, muscade, et zeste de citron vert. »

« Nous proposons des formules à Saint-Ouen, Plaisir, ou Villeneuve-la-Garenne (Bokit + boisson 8 € ou bokit + boisson + dessert 10 €), mais pas à Paris où tout est proposé à la carte et les bokits seuls à 8 € », explique Nicolas. Après 6 mois d'ouverture et un chiffre d'affaires de 56 000 €, Nicolas et Ophélie envisagent désormais d'ouvrir un restaurant en plus du camion. « Le foodtruck était une solution à moindre investissement, la possibilité de tester le concept et de se faire connaître en étant le premier food-truck créole. Je connais le métier du service en salle et Ophélie maîtrise la cuisine antillaise. Un restaurant nous permettrait aussi de proposer des plats comme le riz créole, le colombo de poulet ou la chiquetaille de morue ». Bokit à suivre...
Tiphaine Illouz



3 chiffres clés

8€
banlieue
(formule)

10€
Paris (carte)

49000€
d'investissement*

* 17000€ apport personnel,
12000€ prêt d'honneur, 20000€
prêt bancaire



Chaque recette est un condensé de cuisine antillaise, simple, épicée et relevée à la demande.

REPÈRES

LES ATOUTS

- La convivialité de Nicolas et Ophélie
- Un concept cohérent jusqu'aux desserts et boissons créoles proposées, dont un jus de gingembre maison
- L'identité graphique du beau caillou sobre et marquante

COMATEC, 20 ans ! ...



MADE FRANCE

04.68.25.93.94 / WWW.COMATEC.FR

20 ANS
1994 - 2014