

Les 2 associés ont voulu recréer un bar à tapas de rue à la française.



food-truck Le Cabanon

Gaël et Pascal roulent pour un bar à huîtres ambulant

Le Cabanon, c'est une histoire de potes qui depuis toujours souhaitaient monter ensemble une affaire. Gaël Jouan, ancien maître d'hôtel dans de grands hôtels puis paysagiste et Pascal Gauthier, restaurateur, quatre fois à la tête de son affaire dont dernièrement un bistrot à vins.

Tous deux chartrains, passionnés de rugby et dirigeants de clubs mûrissent d'abord un projet de brasserie autour du sport qui n'aboutira pas. Finalement au sortir de chez un ami écailler, le choix est arrêté : ce sera un bar à huîtres ambulant sur des marchés et foires de la région. Le projet est rapidement couché sur papier puis sera réalisé ensuite par la société Etalmobil. Très ouvert, le food-truck est imaginé autour d'un bar central derrière lequel sont ouvertes les huîtres face au client. De chaque côté du comptoir, à l'intérieur du véhicule deux tables avec banquettes accueillent une douzaine de clients dans un esprit lounge « Pour une convivialité optimale mais aussi pour offrir un abri en cas de gros temps », expliquent les deux hommes fiers de ce qu'ils appellent leur lounge-truck. Leurs premiers clients ont été accueillis lors du bal populaire de juillet 2013 à Chartres.

DES HUÎTRES MAIS PAS QUE...

« Notre positionnement a été d'emblée l'apéritif de type tapas français », racontent les deux complices. Leur assiette de 6 huîtres est proposée à 8 € et à 10 € avec le verre de muscadet. Très vite, Gaël et Pascal s'éloignent du monoproduit pour toucher un plus grand nombre et ouvrent leur carte d'abord à du saumon, fumé par leur ami Yannick Hudault puis à du foie gras mi-cuit par 4 tranches avec confit d'échalotes maison à 15 € (avec verre de Valençay) ou

Plusieurs tables sont dispersées autour du véhicule et les clients sont servis à table.



En plus des huîtres, ils développent des plats cuisinés sur l'instant.

encore une assiette apéro avec jambon fumé et fromages pour 9 €. Les huîtres restent le poumon de leur concept : des triploïdes n° 3 de Saint-Vaast-la-Hougue en basse Normandie, une variété asexuée disponible toute l'année. « Idéal pour proposer une qualité constante », précise Pascal. Le Cabanon a été équipé pour stocker pas moins de 16 bourriches d'huîtres. De quoi permettre aux deux associés de les servir à la commande par 6, 12 ou 24 sur plateau aluminium comme au restaurant. Depuis quelques mois, les deux compères ont aussi investi dans une plancha pour plus de souplesse et proposer selon les sites, d'autres animations culinaires de types plourdes flambées au whisky, burgers de

poisson, couteaux snackés à la persillade ou encore noix de Saint-Jacques marinées au pastis, à l'ail, au piment d'Espelette et à l'estragon.

UNE AVENTURE HUMAINE

Si nos deux acolytes espèrent bien tirer leur épingle du jeu d'une aventure dans laquelle ils ont tout donné avec une foi débordante et la bonne humeur qui les qualifie, la quête d'emplacements et d'événements restent une priorité pour compléter les rendez-vous hebdomadaires au calendrier et parvenir à ce seuil de rentabilité des 500 €/jours. Présents tous les vendredis et dimanches à Chartres sur le parking du boulanger l'Atelier Bannette, le Cabanon est aussi tous les mardis et samedis sur le marché de Nogent-le-Rotrou et tous les jeudis soirs devant le Bahia café Chartrain, place Saint-Michel. « L'intérêt est partagé », explique Pascal. « Nous ne servons pas d'alcool ce soir-là pour permettre au bar de récupérer des clients « limonade » et de notre côté nous profitons du flux d'habités de ce bar chartrain très animé ». L'aventure parisienne qu'ils viennent de partager cet été tous les mercredis et dimanches avec d'autres food-trucks à la Guinguette Javelle sur les quais a été d'une grande intensité. De quoi leur ouvrir, ils l'espèrent les portes d'autres grands rendez-vous. *Paul Fedèle*



2 chiffres clés

12€ de TM

10€ l'assiette d'huîtres avec un verre de vin

REPÈRES

LES ATOUTS

- Concept de bar à tapas à la française avec des produits « nobles »
- Des huîtres de toute fraîcheur ouvertes aux yeux des clients
- Des clients servis à table en toute convivialité
- Une offre différenciante et complémentaire à d'autres formats de restauration ou bars
- La possibilité de commander son plateau de fruits de mer à emporter