



DOSSIER DE PRESSE

Lancement du parcours Food Truck de la Ville de Bruxelles

A l'initiative de Marion LEMESRE, Echevin des Affaires
économiques de la Ville de Bruxelles

8 septembre 2014



Première européenne: La Ville de Bruxelles lance le parcours Food Truck

Vu le succès grandissant des Food Truck dans la capitale, Marion LEMESRE, Echevin des Affaires économiques de la Ville de Bruxelles, a décidé d'encadrer cette nouvelle catégorie d'ambulant notamment par le lancement, pour la première fois en Europe, d'un parcours Food Truck.

La création de ce parcours répond à une triple vocation :

- Faire découvrir et promouvoir une alimentation de qualité, éduquer le consommateur au goût et à l'alimentation saine ;
- L'utilisation de conditionnements respectueux de l'environnement pouvant être recyclés et l'utilisation de produits de l'agriculture responsable et /ou local
- Créer des nouveaux lieux conviviaux, d'échange et de rencontre au cœur de la Ville tout en répondant aux besoins des travailleurs, habitants, passants, touristes,...

« Depuis plusieurs mois, je reçois des projets plus créatifs les uns que les autres pour proposer sur vélos, triporteurs et autres camionnettes, toutes sortes de boissons et nourritures présentées à la consommation en rue. Des propositions que j'ai analysées avec beaucoup d'attention et que j'ai décidé d'encadrer pour éviter une sur-offre en concurrence avec l'horeca établi, les occupations anarchiques de l'espace public ainsi que garantir qualité et variété des produits présentés» explique Marion Lemesre.

Le parcours comprend **13 emplacements** situés dans différents quartiers de la Ville :

1. Porte de Namur
2. Avenue du Port
3. Avenue Louise (+/- n° 480)
4. Place Saint Jean
5. Boulevard Pachéco/Boulevard Jardin Botanique
6. Square De Meeûs
7. Rue Ravenstein/rue des Douze Apôtres
8. Boulevard Albert 2
9. Boulevard Simon Bolivar/Chaussée d'Anvers
10. Place de Brouckère
11. Boulevard Adolphe Max (face place Rogier)
12. Boulevard de l'Impératrice
13. Place des Martyrs

Le Collège a examiné les demandes en fonction de différents **critères** :

- Le respect des dispositions en matière d'aménagement du territoire et d'urbanisme ;
- La sécurité et la tranquillité publique ;
- La non-concurrence aux établissements horeca aux alentours de l'emplacement sollicité : le Food Truck devra à tout le moins proposer une offre différente de celle déjà présente aux alentours ;
- La qualité des produits : L'exploitant devra privilégier une cuisine créative de qualité, esthétique, saine et rapide, l'exploitant doit en outre cuisiner ou assembler les plats sur place.

Les Food Truck en chiffres :

- ✓ 240 Food Truck en Belgique dont 38% en Wallonie, 32% à Bruxelles et 30% en Flandre
- ✓ Plus de 60 emplois directs au cours des 12 derniers mois en Région bruxelloise
- ✓ 43% de femmes
- ✓ Plus de 10 ans d'existence en Belgique

Source :
www.belgianfoodtruckassociation.org

“Pour la première fois en Belgique et en Europe, des emplacements sont attribués à cette catégorie de marchands ambulants”

- Marion Lemesre, Echevin des Affaires économiques de la Ville de Bruxelles

L'attribution des emplacements s'est faite sur base des critères qui précèdent tout en respectant le **règlement relatif aux activités ambulantes** sur les marchés publics et sur le domaine public.

Pour rappel, sur la proposition de l'Echevine des Affaires économiques, le Collège des Bourgmestre et Echevins de la Ville de Bruxelles a adopté, en ce sens, en octobre dernier un projet d'adaptation du règlement relatif au commerce ambulants sur les marchés et le domaine public.

«J'entends ainsi diminuer l'offre en kiosques ou caravanes fixes, qui souffrent du vandalisme et encombrant souvent de façon peu harmonieuse l'espace public au profit de cette offre innovante et variée de restauration mobile qui implique une rotation des «food trucks» dans les quartiers, en fonction de l'heure et de la demande » conclut-elle.

Près de 80% des food trucks sélectionnés pour le parcours sont membres de la **Belgian Food Truck Association** et ont adopté une charte de qualité et de bonne pratique visant à professionnaliser le secteur de la restauration mobile en Belgique.

'Belgian Food Truck Association' est une asbl rassemblant déjà plus d'une centaine de professionnels de la restauration mobile.

L'association œuvre en priorité à promouvoir et à développer le concept de restauration mobile (gourmet street food, food truck). Aspirant ainsi à satisfaire les intérêts de tous les acteurs, qu'ils soient prestataires, citoyens, consommateurs, villes ou communes.

«L'initiative de la Ville de Bruxelles est la preuve que moyennant une réflexion conjointe, courageuse et intelligente, la restauration mobile a réellement sa place au sein de l'espace urbain » commente Fabrice Willot, Président de la 'Belgian Food Truck Association'.

LES FOOD TRUCKS



Flagrants Délices

Flagrants Délices, c'est une gamme de produits artisanaux au confluent de la gastronomie européenne et du savoir-faire des Deli's new-yorkais. La gamme de « délicatesses » comprend exclusivement des produits préparés de façon artisanale dans l'atelier de la PME bruxelloise.

La gamme Flagrants Délices comprend d'ores et déjà des produits fumés comme le saumon fumé ou le magret de canard fumé mais aussi du foie gras, du jerky de bœuf et du pastrami ; et elle sera progressivement étendue à des produits sélectionnés auprès d'artisans faisant référence en leur domaine (huile d'olive, vin,...). Vous allez être pris en flagrants délices !

www.flagrantsdelices.be
[facebook/CommellFood](https://www.facebook.com/CommellFood)
[twitter@commeilfood](https://twitter.com/commeilfood)



Urban Cook

Un camion pensé de A à Z comme dans une cuisine de restaurant.

Tous leurs Burgers sont "Fait Maison" et assemblés à la minute. Pain maison, 100% Boeuf Blanc Bleu Belge (BBB), sauces et légumes cuisinés par Matchef dans le camion.

Urban Cook redistribue 0,50 € par Burger vendu à une association pour enfants

www.urbancook.be
[facebook.com/urbancookbruxelles](https://www.facebook.com/urbancookbruxelles)



Chang Noi

Chang Noi met à l'honneur la cuisine thaï traditionnelle et authentique.

Leur spécialité ? Le Pad Thai, le plat traditionnel thaïlandais par excellence.

www.changnoi.be/
[facebook.com/ChangNoiCuisine](https://www.facebook.com/ChangNoiCuisine)



Keep on toasting

Jean-Baptiste Nyssen, jeune chef âgé de 26 ans, vous propose des produits bio et frais du jour :
croque-monsieur gourmet, dessert du jour, boissons bio, ...

www.keepontoasting.be
[facebook/keepontoasting](https://facebook.com/keepontoasting)
Foursquare.com/keepontoasting



El Camion

L'ambition d' « El Camion » peut se résumer en quelques mots : permettre à tout le monde de manger bien en proposant des plats originaux, préparés à partir de produits de saison, bios et locaux.

Ce qu'on y mange ? Une mitraillette de canard, un bocadillo de cochon de Beersel, une cocotte de cochon fermier à la Kriek Cantillon...

El Camion, c'est aussi un ensemble de breuvages : bières bruxelloises, vins naturels et biodynamiques, jus bios, élaborés dans la même philosophie.

facebook.com/pages/El-Camion-resto-mobile



La Mer du Sud

D'origine grecque, Jean Catsaris vous propose des spécialités de poissons et de crustacés frits ou à la plancha : Soupe de poisson faite maison, gambas, saumon, croquettes aux crevettes, pittas aux calamars, accras de morue, kibbeling, fishburger traditionnel, filet de rouget, de dorade,...On y trouve tous les dons de la mer.

[facebook/lamerdusud](https://facebook.com/lamerdusud)



Cokot

Si les cocottes s'y taillent une place gourmande avec des langoustines rôties aux légumes du printemps ou du poulet aux fruits secs, la carte s'étoffe avec des hamburgers originaux dont le pain a été créé spécialement pour Cokot.

Coté sucré, on y trouve les weeks, ces traditionnels pots de confitures remplis de crème brûlée et caramel au lait.

www.co-kot.com



Fourchette à bicyclette

Fourchette à bicyclette vous propose un service de restauration au pied de vos bureaux, avec des formules du jour variées, équilibrées et gourmandes.

www.fourchetteabicyclette.com
[facebook/Fourchette-à-Bicyclette/](https://facebook.com/Fourchette-à-Bicyclette/)



Didine Cooking

A travers son "bagels truck" Didine Cooking vous fait voyager autour de l'incontournable bagel!

De vrais bagels composés d'aliments frais, cuisinés sur place en fonction des saisons, et ce afin de rester fidèle à la politique du petit prix pour une qualité constante.

www.didinecooking.be
[twitter/didinecooking](https://twitter.com/didinecooking)
facebook.com/Didine-Cooking



Holy Bagels

Les bagels sont réalisés par leurs soins dans un atelier prêté par un artisan Boulanger à Watermael-Boitsfort, "Au bébé friand".

Le café est fraîchement torréfié artisanalement dans un petit atelier de torréfaction Saint-Gillois et est moulu devant le client afin de conserver au mieux son arôme et sa fraîcheur.

Tous les sandwichs sont confectionnés devant les clients avec des produits frais et, dans la mesure du possible, de production locale.

facebook.com/Holy-Bagels



Soupissime

Unique en Europe, Soupissime propose un concept innovant où les potages sont préparés sous les yeux du client.

Chose étonnante de nos jours, ils n'utilisent que des légumes frais et des matières premières nobles (huile d'olive ou beurre de ferme).

Plus de 25 variétés et des nouvelles recettes composées chaque jour.

www.soupissime.com/
facebook.com/soupissime



Plan B Street Food

Plan B Street Food propose une gamme de snacks gourmets, des salades composées selon les légumes du marché et l'inspiration du chef.

www.planbstreetfood.be/
www.facebook.com/PlanBStreetFood



Les Saveurs du Soleil

Envie de déguster une nouvelle cuisine rapide et saine sur votre temps de midi ? Envie de ressentir la chaleur d'une cuisine méditerranéenne ?

Alors le food truck « Les Saveurs du Soleil » est ce dont vous avez besoin. Celui-ci vous propose un repas rapide et sain, saveurs d'un pays ensoleillé et hospitalier, la cuisine libanaise.

Vous y retrouverez les classiques du mezze libanais (salade Taboulé, Homous etc) et les incontournables sandwiches chauds à la viande Kafta, chawarma ou au poulet « chich taouk », et encore pleins d'autres.

www.saveursdusoleil.com
www.facebook.com/saveursdusoleil



Pim Coffee on the go

Pim Boskamp vous propose un large choix de cafés et de boissons chaudes ainsi que des petits gâteaux.

[facebook/PIM-coffee-on-the-go](https://facebook.com/PIM-coffee-on-the-go)



Vroom Vroom Coffee

Vroom Vroom Coffee est la création d'un bar expresso proposant de délicieux cafés ainsi que des boissons écologiques, des tisanes, croissants et cakes.

En servant du Java chaud aux passants d'un adorable Piaggio à 3 roues, ce triporteur introduit le concept du café à emporter comme l'on voit à New-York.

www.vroomvroomcoffee.com
[facebook/vroomvroomcoffee](https://facebook.com/vroomvroomcoffee)

Soul Kitch'en street

Créé en 2012 par un jeune couple, Soul Kitchen Street propose des mets variés entre la cuisine orientale et méditerranéenne.

Les crêpes salées sont fourrées à la Ricotta, aux tomates séchées, olives, miel, artichaut et merguez. Vous y trouverez aussi des crêpes sucrées aux notes orientales ainsi que du thé à la menthe fraîche.

[foursquare/v/soul-kitchen/](https://foursquare.com/v/soul-kitchen/)





Street Slice

Street Slice sillonne Bruxelles pour vous faire déguster ses véritables pizzas à l'italienne et ses Focaccias d'exception le tout uniquement avec des produits frais et préparés à la minute dans le mythique camion Citroën HY! Une expérience à la fois gustative et visuelle.

La Focaccia: une pâte dorée à l'huile d'olive et aux herbes où s'entremêlent toutes les couleurs gustatives.
Comme la "Focaccia Crudo" avec sa Mozzarella di Bufala, jambon de parme, tomate fraîche, pesto et roquette.

La pizza: une pâte fine à l'italienne à la part sous toutes ses hautes coutures. Comme "La Gourmande" sur une base de tomate, mozzarella, salami Napoli, jambon, champignons.

facebook/TheStreetSlice



Ty pentv

La crêperie vous propose de délicieuses crêpes bretonnes, du caramel au beurre salé ainsi que du cidre bio.

facebook/Crêperie-Ty-Pentv



Truck & Co

Truck & Co propose des hamburgers de haut niveau créés à partir d'ingrédients de très grande qualité, le tout dans un environnement professionnel.

La viande provient de l'un des meilleurs bouchers de Belgique qui élève lui-même son cheptel et permet ainsi une traçabilité de son produit fiable à 100% - <http://www.dierendonck.be>

Le pain est le fruit du travail d'un très grand artisan du pain et ne contient que de la farine, de l'eau, de la levure et du sel, garantissant ainsi un bon moelleux et une saveur briochée. <http://www.yvesguns.be>

Toutes les sauces sont faites maison.

*www.truckandco.be/
facebook /TruckandCo
twitter@truckandco*

SINstreetfood

Depuis 2009, SINstreetfood propose une cuisine du monde à base de produits frais et de saison dans sa remorque sur les marchés et les événements.

Burgers, wraps, assiettes de tapas, nouilles, soupes, salades, currys, cafés, thés, dessert...la carte varie au gré des envies et des saisons, de quoi vous rassasier sur le pouce ou sur la terrasse.

facebook/SINstreetfood



My cup on wheels



C'est l'histoire vraie de deux fous de café partis dans une grande, belle et ambitieuse aventure : faire le meilleur café à emporter de Bruxelles.

Au moyen d'un triporteur APE 50 équipé d'une machine Fracino à 2 groupes. Du Latte au Macchiato, en passant par le Mocha, l'Espresso, ou encore le révolutionnaire Cold Brew, My cup on wheels propose un vaste choix de préparations à base d'un café de très grande qualité. C'est également du thé, du chocolat et des cookies.

Les produits et fournisseurs sont choisis avec la plus grande attention, dans l'optique de travailler autant que possible avec des entreprises Belges, en respectant un gage de qualité et d'éthique irréprochable. Ils sont également formés au métier de Barista afin de proposer à leurs clients les meilleures préparations possibles.

facebook/mycuponwheels
www.mycuponwheels.com
twitter.com/mycuponwheels

Caravan Kitchen



Caravan Kitchen est un concept de restauration mobile réaménagé à partir d'un stepvan américain au look "vintage".

Les amateurs de Street Food peuvent venir y goûter différentes recettes de bagels bio sélectionnées à partir de différents produits du marché et de petits producteurs locaux.

Une formule de paniers pic nic à emporter et composé de tout l'indispensable y est également proposé afin de développer l'idée de la pause "déjeuner sur l'herbe" version urbaine.

www.caravankitchen.be
facebook /caravankitchen/

Greece on Wheels



Greece On Wheels a été créé le 9 mai 2014 et comble ses clients par son produit frais, sain, gourmand et de qualité. En effet, leur chef travaille uniquement avec des produits frais du marché matinal et de saison. Il ne travaille avec aucune graisse et garantit également une viande de haute qualité.

Greece on Wheels a pour but d'offrir à ses clients un moment d'authenticité en offrant uniquement des produits grecs tels que nous les mangeons en Grèce. Cuisinés avec des produits de saison et artisanaux.

Greece on Wheels offre pour l'instant un produit phare, le souvlaki : une brochette de viande grillée que l'on dépose sur un pain grec onctueux de 10cm de diamètre à base d'huile d'olive - des légumes de saison au choix : tomates, oignons blancs ou rouges, concombre, poivrons, - sauces de votre choix : tzatziki (sauce à base yaourt avec ail et concombre) - sauce caviar d'aubergine - sauce à base de feta écrasée avec poivrons- persil plat et paprika.

www.greeceonwheels.be

Mobile Food Company



Le concept 'Mobile Street Food' proposé par Mobile Food Company sprl, société familiale depuis 1988, repose sur de la nourriture saine, locale, le plus souvent BIO ou d'AOC, facile à déguster en rue. Les recettes et les mets qu'ils proposent s'articulent autour de deux gammes selon les saisons : produits chauds en hiver et frais en été.

En hiver, Mobile Food Company propose des hamburgers artisanaux, hot dogs, soupes asiatiques de grande qualité à base de viande savoureuse belge et BIO, de pains produits à Bruxelles et de végétaux bio. Les sauces d'accompagnement sont faites maison.

En été, vous y trouverez des smoothies maison à base exclusive de fruits belges et BIO produits à proximité de Bruxelles ainsi que des salades variées produites également à base de produits frais, BIO et belges.

Mobile Food Company a la particularité de proposer un camion qui sort de l'ordinaire puisqu'il s'agit d'un ancien véhicule de pompier racheté à la ville de Tongres et adapté en food truck par leurs soins.

La Boîte à Pic Nic



Fabienne Nogaret propose des salades classiques, un large assortiment de tomates de toutes les couleurs, des légumineuses germées ainsi que des légumes oubliés.

<i>Emplacements</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>	<i>Samedi</i>	<i>Dimanche</i>
Porte de Namur	Greece On Wheels	SinStreefood	Urban Cook	Pim Coffee on the go	Saveurs du Soleil	Mer du Sud	
Avenue du Port					El Camion		
Avenue Louise (+/- n° 480)	Flagrants Délice	Keep on toasting	Didine Cooking	Street Slice	Vroom Vroom Coffee		
Place Saint Jean	Mer du Sud	Street Slice	Mobile Food Company	Caravan Kichen	Cokot	Truck&Co	
Boulevard Pachéco/Boulevard Jardin Botanique	Keep on toasting	Pim Coffee on the go	Soupissime	Greece On Wheels			
Square De Meeûs	Urban Cook	Ty Penty	Fourchette à Bicycl.	Keep on toasting	Fourchette à Bicycl.		
Rue Ravenstein/rue des Douze Apôtres	Saveurs du soleil	Truck&Co	Cup on Wheels	Flagrants Délices	Caravan Kitchen		
Boulevard Albert 2	Pim Coffee on the go	Soul Kitch'en street	Truck&Co	Boîte à Pic Nic	Ty Penty		
Boulevard SimonBolivar/Chaussée d'Anvers	Plan B Street Food		Saveurs du Soleil				
Place de Brouckère	Soupissime	Greece On Wheels	Soul Kitch'en street	Chang Noi	Plan B Street Food	Mobile Food Company	Keep on toasting
Boulevard Adophe Max (face place Rogier)	Vroom Vroom Coffee	Cokot	Holy Bagels	Soul Kitchen	Soul Kitchen	Cup on Wheels	
Boulevard de l'Impératrice	Cup on Wheels	Chang Noi	El Camion	Holy Bagels	Street Slice	Urban Cook	Mobile Food Company
Place des Martyrs			Ty Penty	Truck&Co	Chang Noi		

Contacts

PRESSE

Odile CLEMENT

Attachée de presse au Cabinet de Marion LEMESRE, Echevin des Affaires économiques de la Ville de Bruxelles

Tél : 02/279.47.18 G.S.M : 0477/25.73.95 | E-mail : odile.clement@brucity.be

BELGIAN FOOD TRUCK ASSOCIATION

Fabrice WILLOT

Président

Tél : 0478/28.02.88 | E-mail : fabrice@belgianfoodtruckassociation.org |
www.belgianfoodtruckassociation.org

