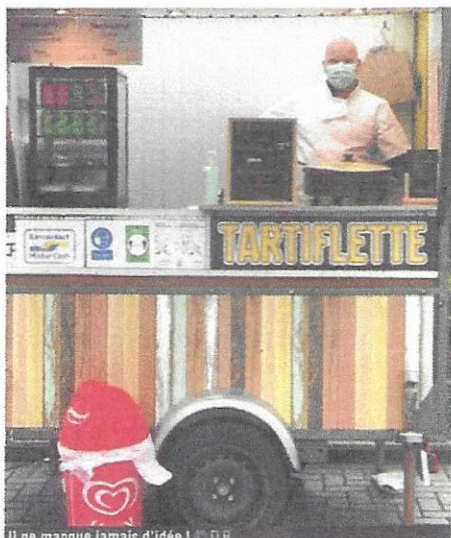


FONTAINE-L'EVÊQUE

Il installe un food truck sur le parking du Tom&Co

Pour continuer son activité...



Il ne manque jamais d'idée ! © D.R.

Da Mano traiteur, dont l'atelier est situé à Marchienne-au-Pont, a été créé par François, boucher-charcutier. Crise oblige, François a dû se réinventer pour maintenir une activité : il a alors mis sur pied un food truck grâce auquel il propose des tartiflettes... sur le parking du Tom&Co de Fontaine-l'Évêque.

François habite à Fontaine-l'Évêque. Habituellement, il propose de généreux banquets à ses clients et se rend sur des événements tels que des baptêmes, mariages ou fêtes privées. Il propose même des « Barbecue Parties », très prisées. Depuis mars, à cause du Covid-19, tout a été annulé. « Certains de mes clients ont reporté, mais puisqu'on a l'impression que la crise va durer, rien n'est sûr ! », explique le traiteur. « J'ai donc été contraint à ne rien faire... » Mais François a vite trouvé une solution. « Grâce aux primes que j'ai reçues, j'ai décidé de me lancer comme commerçant ambulancier. J'ai aménagé un food truck, que j'ai appelé 'Fast And Delices', pour continuer à travailler et à proposer ma nourriture. » Le traiteur a contacté des Communes pour trouver un emplacement, mais aussi des magasins disposant d'un parking. « J'ai eu de nombreux refus : les Communes aident en priorité les commerçants de leur entité, et c'est normal. Et beaucoup de magasins aident aussi les forains en leur permettant de s'installer sur leur parking. » Mais, coup de chance, le Tom&Co de Fontaine-l'Évêque a donné l'autorisation à François de s'installer sur son parking, les mercredis et samedis. « Le gérant gère aussi le magasin de Nivelles. J'y serai donc les jeudis et vendredis. » Pas de date limite pour l'instant et François est confiant : « Je pense que tant que la situation n'évolue pas pour l'horeca, je pourrai rester. »

PLATS DE SAISON

François propose aujourd'hui un plat unique aux clients : de



François. © D.R.

la tartiflette ! Le traiteur veut proposer des plats de saison, qui changeront au fil des mois, très certainement. « Pourquoi ne pas proposer à l'avenir de la porchetta ou de la choucroute ? Et en été, des brochettes, peut-être ? »

Si le traiteur pense déjà à l'été, c'est parce qu'il ne compte pas abandonner l'idée du food truck une fois que tout sera revenu à la normale. « C'est un bon outil que je pourrai utiliser pour des événements. Il me servira pour me rendre sur des marchés ou des festivals, par exemple, quand ils reprendront. Ou alors, l'emmener pour des fêtes privées. Un food truck n'a pas de frais fixes : quand je ne l'utilise pas, il ne me coûte rien, c'est l'avantage. »

Pour l'instant, en tout cas, c'est la seule perspective dont dispose François puisque l'avenir est incertain, surtout pour le secteur de l'horeca. « Habituellement, à cette période de l'année, j'ai déjà des réservations pour avril/mai. Mais aujourd'hui, les gens ne planifient plus rien et sont très craintifs à l'idée de s'engager auprès de traiteurs. »

Bref, n'hésitez pas à retrouver la tartiflette gourmande de François sur le parking du Tom&Co de Fontaine-l'Évêque les mercredis et samedis, donc ! ●

M.PZA.

