

NOUVEAUTÉ. Tous les vendredis, un food truck bio devant La Source verte

Le cuisinier vegan itinérant Christophe Jublan installe son food truck une fois par semaine sur le parking de La Source Verte, à Flers, en direction de Domfront.

Après un an passé derrière un stand, Christophe Jublan, le chef cuisinier végétarien d'Au Vert Festin, a enfin posé son food truck devant La Source verte, la biocoop de Flers. Seul aux commandes, l'auto-entrepreneur d'Athis propose chaque vendredi depuis avril 2018, des plats à base de produits frais, bio, et même sans gluten pour les desserts. Des assiettes à emporter pour les clients de la Biocoop, ou à déguster sur place les beaux jours.

Toute la journée, en plus d'un café à seulement 1 €, il peut servir une « assiette découverte » équilibrée avec des crudités, des beignets de lentilles, du houmous et des samossas ou un



Le chef d'Au Vert Festin propose assiettes et burger végétariens, et desserts sans gluten, entre 3 € et 9,50 €.

burger-frites paré d'un « steak végétal maison ».

Christophe Jublan a lui-même adopté une alimentation végétarienne il y a onze ans, suite à « une prise de conscience ». Après son départ du Café Livre du Buat à Athis, l'ancien animateur culturel a suivi une formation en cuisine aryuvédique et travaillé deux ans dans un

restaurant bio à Caen. Il s'est installé à son compte au printemps 2017.

Des débuts à pas comptés, avec un stand de cuisine déjà à La Source verte, qui peu à peu lui a ouvert les portes du réseau des Biocoop normandes. « Avec ma cuisine, je m'intéresse à la santé. Je fais voir que c'est possible de manger sain et

végétarien au quotidien. »

Avec son camion, il tourne désormais d'un supermarché bio à l'autre. Le mardi à Vire, deux mercredis par mois à Caen, le jeudi à Bayeux. Le week-end, on peut le retrouver sur les fêtes locales, comme à Rabodanges. Il fera peut-être la braderie de Flers. En hiver, il développe une activité traiteur pour les particuliers. Et, même si « c'est quand même une niche », il parvient aujourd'hui à vivre de sa cuisine et entend bien « évoluer au présent », à « continuer de faire ce qu'[il] aime ».

C.J.

■ Pratique. Tous les vendredis de 10 h à 19 h sur le parking de la Biocoop, zone des Closets, 108, rue des Meletières. Tél. : 06 52 97 60 18 / 02 33 66 51 54. Facebook : Au Vert Festin.