

« Facile à prononcer, difficile d'y résister ! »

Jeudi 7 décembre

Dossier de presse



07.69.96.75.17
lechouandwich@gmail.com



Le Chouan'Dwich : Ch'est bon car ch'est d'ichi

Cela fait maintenant quelques mois qu'un restaurant sur roues se balade sur les routes de la Roche-sur-Yon et de son agglomération. Le Chouan'Dwich est LE food truck du moment, créé par deux amis issus de l'hôtellerie et de la restauration, amoureux de la Vendée et de ses produits qu'ils déclinent sur leur carte.

Depuis le 4 avril 2017, Lucas et Jean-Philippe, proposent une carte riche, variée et locale : burgers, salades, bières, desserts.

Avec une particularité : les produits que vous dégusterez proviennent uniquement de la Vendée (même la bière). La carte s'adapte donc aux 4 saisons.

Les plus audacieux auront la chance de déguster le burger « Le Chouan » : Jambon de Vendée, Curé Nantais, Crème de moquettes, Compotée d'Oignons à la Trouspinette, Mâche Nantaise.

Les plus classiques se régaleront avec le burger « Bédame » : Haché de Bœuf, Curé Nantais, Poitrine de cochon grillée, Compotée d'Oignons à la Trouspinette, Ketchup maison.

Les végétariens aussi auront le droit à leur burger !

Si vous désirez manger sur le pouce et passer un bon moment, rendez-vous sur le parking de votre établissement du lundi au vendredi de 12h à 13h30 ou de 19h à 21h00 selon l'emplacement. Pour ce faire, n'oubliez pas de consulter leur site internet, lieux et emplacements vous seront renseignés. Lucas et Jean Philippe sont ouverts à toutes propositions pour le lieu de votre choix.

Le Chouan'Dwich se fera un plaisir de vous accompagner lors de vos événements : anniversaire, mariage, enterrement de vie de jeune fille ou garçons, le Chouan'Dwich est à vous !

Interview

1) Comment a émergé l'idée de créer de food truck ?

Nous voulions monter notre propre affaire dans le domaine de la restauration. L'investissement de départ pour créer un restaurant était trop élevé, nous avons donc opté pour un Food Truck. La flexibilité du Food truck nous a paru intéressante et comme ière entreprise, nous prenions peu de risque, l'investissement principal étant le camion. C'est un bon moyen de mettre le pied à l'étrier. De plus, les gens entendent de plus en plus parler des Food Truck, ce concept commence à s'installer en France.

2) Pourquoi l'appellation du Chouan'Dwich ?

C'est venu naturellement. Nous sommes amateurs de calembour. Nous voulions un nom nous permettant de nous démarquer de la concurrence avec une connotation vendéenne. Avec ce nom-là, les clients savent ce qu'ils vont manger. C'est un nom qui fait souvent rire les clients, du coup, ça les marque plus !

3) Dans quelle optique travaillez vous avec des producteurs locaux ?

Nous voulons proposer à nos clients des burgers de qualité. Les clients veulent de plus en plus savoir ce qu'ils mangent et consommer des produits locaux. Cela permet également de dynamiser, à petite échelle, l'économie locale. Il est important aujourd'hui de consommer des produits français et si possible des produits locaux. Cela est positif d'un point de vue éthique, environnemental et sanitaire.

4) Quels sont les avantages et les inconvénients à créer un food truck ?

Les avantages :

- Faible investissement de départ
- Flexibilité (Emplacement, carte, horaires, ...)
- Pouvoir être mobile pour des événements (Fête de la musique, anniversaire privé)
- Concept dans l'air du temps

Les inconvénients :

- Difficulté de trouver des bons emplacements
- Faible rentabilité
- Dépendant d'un accès électrique
- Si le camion a un problème mécanique, l'activité est bloquée

5) Quelles ambitions avez vous pour l'avenir ?

Nous n'avons pas vraiment de projet à long terme. Nous voulons que l'activité soit pérenne et pouvoir en vivre. Peut-être qu'un jour, nous monterons un 2ème camion si la demande se fait sentir.

Article journalistique

Le concept du food truck, un restaurant mobile, apparaît au XIX^{ème} siècle grâce à l'Américain Charles Goodnight. Depuis, il s'est modernisé et répandu sur le territoire Américain puis Français.

Le "chuck wagon" ou l'ancêtre du food truck inventé par Charles Goodnight était à l'origine un moyen de nourrir et de ravitailler les personnes migrant vers le nord de l'Amérique. Ces wagons comportaient des denrées alimentaires telles que des viandes séchées, des rangements, du café et des biscuits. Le "lunch wagon" apparaît alors à la fin du XIX^{ème} avec des frigos et des plaques de cuissons. L'armée reprend ensuite l'idée pour pouvoir nourrir les soldats tout en restant en mouvement. Le concept s'est alors élargi à la population, étant utilisé par les ouvriers qui mangaient sur leur lieu de travail.

Après avoir connu un succès aux Etats-Unis, les food truck arrivent en France le 29 novembre 2011 grâce à Kristin Frederick. Cette Américaine introduit le premier food truck nommé "Le camion qui fume" à Paris et celui-ci remporte un succès phénoménal de par son originalité.

Le food truck d'aujourd'hui n'a plus rien à voir avec le "chuck wagon", ni avec les « camions restaurants » en France, qui proposaient des produits tels que des sandwiches, des burgers, des glaces ou bien des beignets.

En effet, ce concept novateur est un mélange entre le "street food" et le "fast food". Il propose des mets raffinés en utilisant des produits de qualité pour des personnes ayant décidé de manger sur le pouce ou simplement pour celles qui veulent tester un nouveau genre de restauration. De plus, il y en a pour tous les goûts ; de la gastronomie française, thaïlandaise, mexicaine et américaine.

En 2015, on enregistre une progression de 1200 % des food trucks en seulement 2 ans et 350 ont été référencés sur le territoire français. De plus, la moyenne d'âge des personnes mangeant dans des food trucks serait de 30 ans, et ils dépenseraient environ 10 euros par repas.

C'est justement dans cette croissance impressionnante que s'inscrit le « Chouan'Dwich », le food trucks vendéen 100% fait maison, basé à la Roche sur Yon et son agglomération. Il propose des burgers cuisinés à partir de produits de qualité mais surtout locaux. En effet, il se distingue des autres food trucks par sa proximité avec les fournisseurs à qui il fait appel pour s'approvisionner.

Le pain sort des fourneaux de La Tresse Dorée, boulangerie, pâtisserie et chocolaterie située aux Herbiers, à 50km de la Roche sur Yon. L'approvisionnement en viande est effectué auprès de Terre de Viande, coopérative agricole Vendéenne, installée à la Roche sur Yon.

Le Chouan'Dwich se fournit en fruits et légumes chez le primeur les 4 saisons à la Roche sur Yon également. Le food truck propose des bières 100% naturelles provenant de la brasserie artisanale Mélusine, localisée à quelques kilomètres du Puy du Fou. Enfin, les fromages sont sélectionnés selon leur provenance, le Curé Nantais et le chèvre frais d'Aizenay sont alors choisis.

De plus, le Chouan'Dwich se démarque par son souci du respect environnemental puisqu'il a fait le choix d'utiliser uniquement des emballages biodégradables et recyclables.

Enfin, l'originalité du food truck "Le Chouan'Dwich" se traduit par les appellations utilisées pour nommer ses burgers, tels que "Le ventre à chou" (nom donné aux insurgés, qui pendant la guerre de Vendée se mettaient à plat ventre dans les champs de choux à la vue de bleus) élaborés à partir de haché de boeuf, de chèvre frais de Vendée, de poitrine hachée de Boeuf, de chèvre frais de Vendée, de poitrine de cochon grillée, de choux blanc mariné, de mâche Nantaise, de sauce tartare maison.

Ou encore le burger "Le Chouan" (Insurgé royaliste de l'Ouest de la France, en particulier de la Vendée, à la Révolution) composé de jambon de Vendée, de curé Nantais, de crème de moquette, de compoté d'oignons à la trouspinette (alcool typique vendéen) et de mâche nantaise.

Revue de presse

“Du pain à la bière, tout vient de la région. Primordial pour Lucas et Jean-Philippe qui affichent fièrement sur leur site chacun de leurs fournisseurs. En attendant son sandwich, les deux amis proposent une partie de palet. Là aussi, la touche locale pour faire passer le temps.”

Le journal du pays Yonnais

“Le prix est raisonnable pour une qualité pareille, Lucas et Jean Philippe sont très sympathiques, un service vraiment rapide en vue des burgers élaborés.”

Zacharie Robillon,
Etudiant en 2ème année d’IUT Information et Communication, à La Roche sur Yon

“Le prix est raisonnable, Jean-Philippe et Lucas proposent des produits variés et frais accompagnés d’un service de qualité”

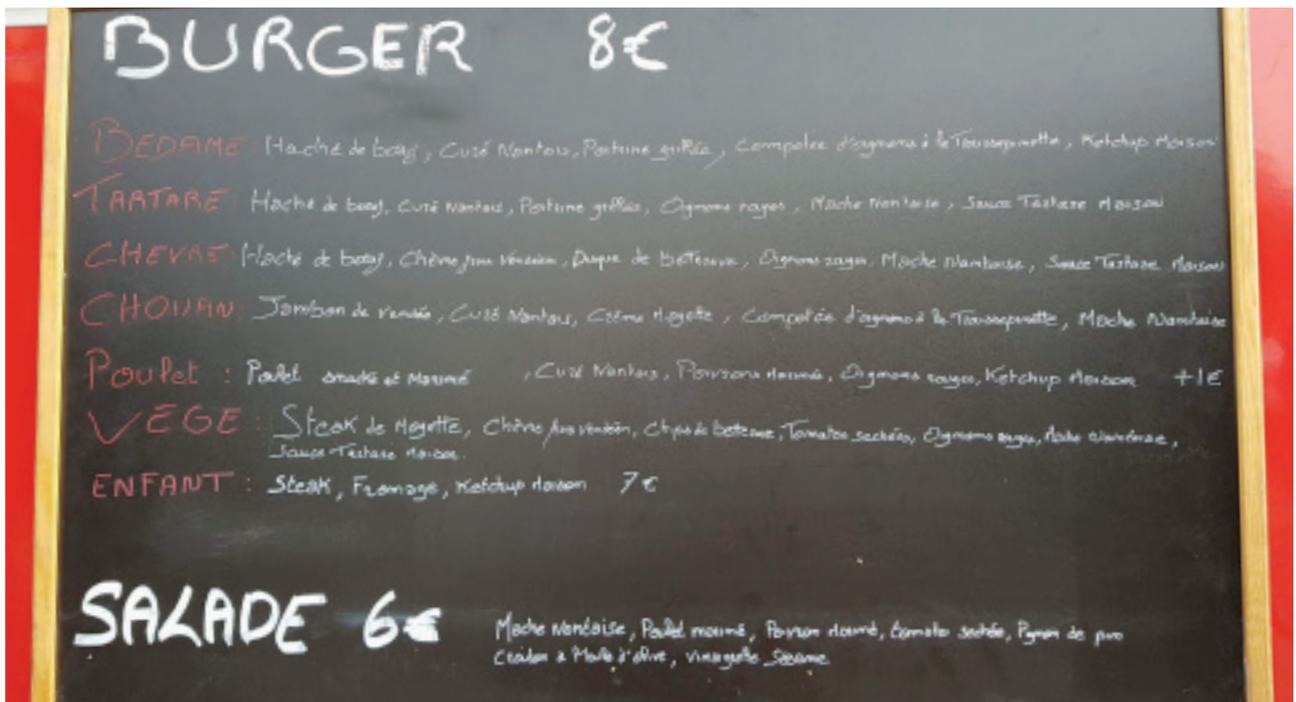
Margaux Bardon,
Etudiante en 2ème année d’IUT Information et Communication, à La Roche sur Yon

“Je suis très satisfaite par le burger végétarien, c’est une belle initiative de leur part”

Margaux Reneix,
Etudiante en 2ème année d’IUT Information et Communication, à La Roche sur Yon

“Ils sont très sympas tous les deux, j’ai un peu attendu car le food truck rencontre un franc succès, mais Jean Philippe et Lucas ont fait leur possible pour que l’attente dure le moins possible. J’en ai eu pour 11€ avec une bière Mélusine délicieuse, le burger “Bédame” et des frites, c’était parfait, je me suis régalé et j’y retourne jeudi !”

Francis Mizio,
Professeur à l’Université de Nantes, à l’IUT Information et Communication, à La Roche sur Yon





Les emplacements

	MIDI 12H / 13H30	SOIR 19H 21H
LUNDI	ICES 17 BOULEVARD DES BELGES 85000 LA ROCHE-SUR-YON	FERMÉ
MARDI	BIMEDIA 62 IMPASSE PAUL RENAUD 85000 LA ROCHE-SUR-YON	FERMÉ
MECREDI	NORAUTO CENTRE COMMERCIAL CARREFOUR ROUTE DE NANTES 85017 LA ROCHE-SUR-YON	TABAC LA LUNE 100 RUE DU MARÉCHAL JUIN, 85000 LA ROCHE-SUR-YON
JEUDI	PÔLE UNIVERSITAIRE 221 RUE HUBERT CAILLER 85000 LA ROCHE-SUR-YON	TABAC LA LUNE 100 RUE DU MARÉCHAL JUIN, 85000 LA ROCHE-SUR-YON
VENDREDI	IP3G 24 IMPASSE JEAN MOUILLADE 85000 LA ROCHE-SUR-YON	FERMÉ
SAMEDI	PRIVATISATION	
DIMANCHE	FERMÉ	

Contacts



07.69.96.75.17



lechouandwich@gmail.com



<https://www.facebook.com/lechouandwich/?fref=ts>

