

STREET-FOOD SO CHIC

BELGIQUE EXKI

Ce concept belge de *fast-good* ou « restauration rapide à base de produits naturels » privilégie les filières bios (27 %), locales et le commerce équitable. Les aliments sont certes présentés dans du plastique pétrolier, mais aussi dans du carton et de la cellulose renouvelables. Des LED économiques éclairent les restaurants abonnés à un fournisseur d'électricité « verte ». Colorée, appétissante, la carte varie avec les saisons (soupes, jus détox, salades, quiches, ciabatta...).

Exki compte aujourd'hui 85 adresses dans 6 pays. www.exki.be

PARIS 3 MAISON PLISSON

Le *take-away* (vente à emporter) n'est certes pas une invention récente, mais plaît au consommateur pressé, encore au bureau ou ne souhaitant pas cuisiner. Belle enseigne classique d'alimentation générale, la Maison Plisson s'y est mise avec d'excellentes victuailles de 500 producteurs régionaux peu représentés à Paris (charcuteries, fromages, crèmerie, jus, fruits et légumes...). Un marché que le chef prépare pour les tables du restaurant et le *take-away*. Modernes jusqu'au bout des doigts, leur appli se télécharge sur votre smartphone. Ce qui compte, c'est le contenu de l'assiette ou du sandwich, n'est-ce pas ?

93, bd Beaumarchais www.lamaisonplisson.com

PARIS 2 MARDI CRÊPES

Démontre, comme le Vélip' qu'il n'est pas nécessaire de bricoler en franglais pour moderniser un concept. Sur une base de sarrasin ou de froment, vous choisissez parmi 3 salades et 50 garnitures, salées ou sucrées, classiques ou inventives (piperade au chorizo...). C'est Mardi gras tous les jours. Même reproche qu'ailleurs : trop d'emballage, peut mieux faire.

137, rue Montmartre - 01 75 42 84 88 www.facebook.com/mardicrepeclub

La cuisine de rue devient tendance. Au secours ou bravo ? Avant de juger, allons voir et goûter.



QUID DE L'ÉCOLOGIE ?

Miracle en cuisine : le camion à frites rebaptisé *food-truck* trouve une nouvelle jeunesse, la fraîcheur et l'innocence des pionniers. Mais cette activité est-elle réellement écologique, c'est-à-dire saine et durable ? Remplir la poubelle municipale de papiers, plastiques gras et gobelets au lieu de laver sa vaisselle, n'est-ce pas faire payer à tous l'élimination de déchets privés – une économie typique du *low-cost* ? Au positif, la *street-food* invite à une nourriture libérée des frontières, plats et horaires et tente une gastronomie créative.

PARIS 12 BELGE BURGER

Hambourg, origine mythique du hamburger, n'est pas si loin de Bruxelles... Thierry Canetta, président fondateur d'Ellis Gourmet Burger promet le goût américain plus d'amusantes variantes : *Funky Chicken*, *Sexy Smoked Salmon*, *Blue Cheese Madness*, *Meatlover* et *Crazy Red Veggie* (végétarien). Avec frites belges, bière belge et des gaufres de Liège. Au menu, duels entre chefs « viandard » et « veggie ». À Paris depuis septembre 2016.

58, rue du Faubourg Saint-Antoine www.ellisgourmetburger.fr