



HAL
open science

Camions et triporteurs, arts de faire la cuisine en ville : quelques dispositifs de restauration de rue à Nantes

Romain Lucas

► **To cite this version:**

Romain Lucas. Camions et triporteurs, arts de faire la cuisine en ville : quelques dispositifs de restauration de rue à Nantes. Architecture, aménagement de l'espace. 2018. dumas-01800174

HAL Id: dumas-01800174

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01800174>

Submitted on 25 May 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0
International License

La restauration est une pratique universelle. Bien qu'il existe des logiques de fonctionnement et des situations commerciales communes, elle se décline sous différentes formes et différentes temporalités en fonctions des cultures alimentaires, sociales ou urbaines.

Depuis une dizaine d'années, un nouveau type de restaurateur cherche à reprendre des principes de la restauration ambulante pour ouvrir un commerce en ville. Au travers de l'étude de cinq restaurants et d'un lieu, ce mémoire cherche à comprendre les motivations socio-économiques et les situations urbaines de ces petits commerces dans la ville de Nantes.

CAMIONS ET TRIPORTEURS

Quelques dispositifs de restauration de rue à Nantes



CAMIONS ET TRIPORTEURS

Arts de faire la cuisine en ville
Quelques dispositifs de restauration de rue à Nantes

Romain Lucas

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

CAMIONS ET TRIPORTEURS

Arts de faire la cuisine en ville

Quelques dispositifs de restauration de rue à Nantes

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

Remerciements

Je tiens à remercier Marie Rolland pour m'avoir accompagné depuis la naissance du sujet jusqu'à sa finalisation et pour les directions apportées à mon travail de recherche.

Maëlle Tessier, Rémy Jacquier et les étudiants du séminaires *Nouvelles Pratiques Urbaines* pour leurs avis, leurs échanges et leurs connaissances durant les temps de rassemblements.

Les cuisiniers ambulants de Nantes, notamment Jonathan Hervé de *Beurre Sucre*, Sophie Bosse de *Chez Sophie*, Florian Routiot et Fabrice Seuret du *French Truck Burger*, Franck Attal du *Délikatessen* et Raphaël de *Raphaël Pizza* qui ont pris le temps de m'expliquer leurs situations et le fonctionnement de leurs entreprises.

Denis Auneau, en charge de la *gestion des emplacements de restauration de rue* à Nantes pour son accueil et pour les échanges sans censure à propos du commerce ambulant à Nantes.

Damien Antoni, pour avoir partagé ses informations et ses connaissances concernant la restauration de rue dans le monde.

Internet et tous ceux qui ont contribué à la réalisation du reportage photographique en partageant leurs découvertes de voyages.

Alexandre, Elise et tous ceux qui ont pris le temps d'écouter mes histoires de camion jusqu'à l'aboutissement de ce travail.

Belén, pour avoir partagé son enthousiasme, sa motivation et pour ses idées en tout genre.

nb : tout document graphique a été créé par l'auteur sauf indication contraire



fig 1. Place Taksim, Istanbul, octobre 2015

Avant-propos	7
Introduction	11

Partie I. La restauration de rue, *street food*, une pratique universelle 14

I. Des dispositifs variés 16

de la cuisine portée au camion aménagé

II. Des fonctions communes et des gestes précis 20

conserver, préparer, cuire, montrer, consommer, rester mobile

III. Des situations commerciales spécifiques 46

Le restaurant minimal

La rue comme restaurant

Des objets ambulants non-standards

Des camions et des triporteurs en France

Partie II. Motivations socio-économiques et situations urbaines 64

I. Travailler autrement, entre autonomie et collaboration locale 67

Des dispositifs ambulants économes

Le micro-entrepreneuriat, entre autonomie et précarité

L'économie collaborative comme solution aux difficultés du métier

II . Faire la cuisine pour les autres 85

Une tendance à la démocratisation de la cuisine

La valorisation d'un savoir-faire

La place de la street-food dans la culture française

Le plaisir de mieux manger

III . Créer de nouvelles urbanités 101

Esthétisation de la ville 101

Chez Sophie, commerce de proximité et lien social

French Truck Burger, un restaurant pour les travailleurs

Les rythmes urbains, des temps de vie éphémères mais réguliers 134

Delikatessen, le pilier dans la ville

Solilab, une programmation culinaire sur six mois

Beurre Sucre, sur un lieu privée mais ouvert au public

Conclusion 156

Bibliographie 162

Annexes 170

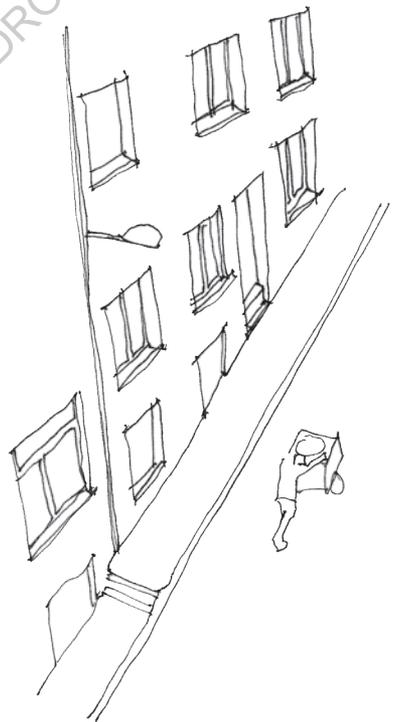
ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

Avant-propos

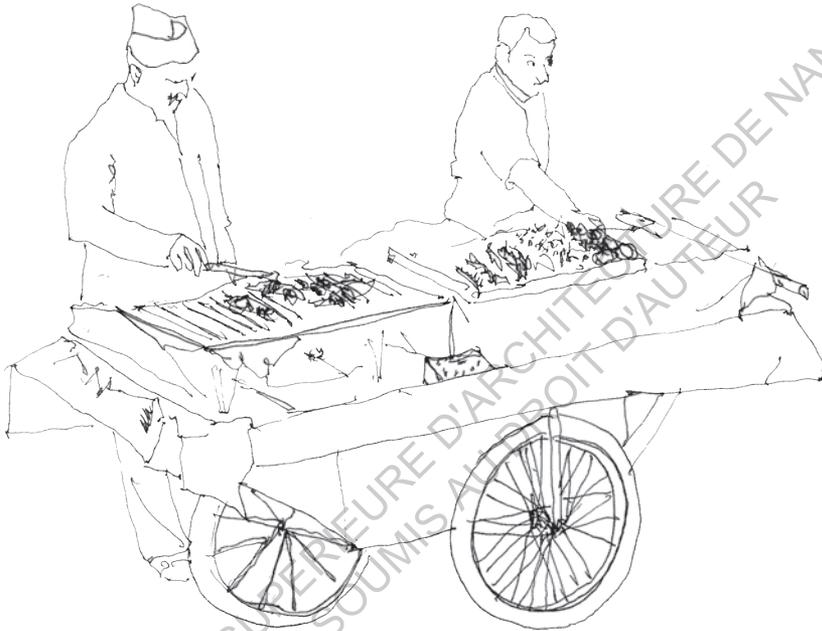
Quelques scènes de vie me sont interpellées lors de mon voyage d'étude à Istanbul en 2015. Elles montrent comment la restauration de rue peut devenir un catalyseur d'une vie urbaine vivante et chaleureuse.

Çimen Sokak, Istanbul, septembre 2015

Un petit vendeur de brioches passe tous les matins en bas de chez moi. Vêtu de sa blouse blanche, il pousse son étal en bois abîmé par le temps et graissé par le beurre des brioches. Les rues sont pentues mais les grandes roues de vélos fixées directement sous la planche en bois semblent bien l'aider. Tôt le matin, on l'entend crier pour lancer des appels aux habitants et avertir ces derniers de son passage. Certains le croisent dans la rue en allant travailler et achètent ce qui sera un en-cas pour la matinée. D'autres font descendre un peu d'argent des fenêtres jusqu'à la rue en utilisant un panier et une corde. Le vendeur, en récupérant l'argent, place les brioches pour leur petit-déjeuner. Le marchand poursuit sa route de cette façon jusqu'aux rues voisines. Il reviendra demain.



Taksim Meydanı, Istanbul, novembre 2015



En fin de journée, lorsqu'il ne pleut pas, on voit apparaître un barbecue à roulettes sur la grande place Taksim. Un duo de cuisiniers syriens aux fourneaux : le premier prend les commandes, encaisse l'argent et dispose les légumes pour que le second puisse aisément s'occuper de la cuisson des boulettes de viande épicée et disposer le tout dans une galette de blé. Le plan de travail, aussi long qu'une voiture, permet de laisser apprécier une variété de légumes colorés, des odeurs d'épices arabes et des sons de viandes qui crépitent. Dans le même temps, on tente d'apprendre la recette en échangeant quelques mots dans un mélange de perse et d'anglais. Les cuisiniers semblent heureux de nous voir apprécier leur *durum kebab*, ce sandwich roulé qui forme une partie de la culture syrienne. La file d'attente derrière nous est grandissante, on ne reste pas mais on reviendra.

Galata köprüsü, İstanbul, mai 2015



A côté du pont de Karaköy, là où on trouve les pêcheurs du Bosphore, se cache un petit vendeur de sandwichs aux poissons. Installé sur son trépied, le système est simple et rudimentaire. Il pose son petit barbecue pour y griller ses quelques poissons pêchés à côté. Une fois cuits, épicés et huilés, il les pose dans des petits pains coupés en deux. À l'inverse de nombreux vendeurs, il joue très peu de sa voix pour attirer l'attention et n'utilisent pas de vitrine pour mettre en avant ses produits. Mais parfaitement situé à un angle stratégique, il laisse les odeurs attirer le passant et se concentre sur la cuisson de ses poissons.

Aujourd'hui, je m'intéresse à ces petits dispositifs de restauration de rue pour toutes les richesses qu'ils peuvent concentrer en tant qu'outils de travail et pour les espaces d'échanges qu'ils sont capable de développer dans l'espace public de la ville. En septembre 2016, de retour de mon voyage en Turquie, je cherche des dispositifs équivalents à Nantes et je remarque que des camions et des triporteurs adaptés qui fonctionnent comme des cuisines ambulantes se développent ces derniers temps.

Pour la plupart de ces dispositifs, il s'agit de petits objets bricolés qui témoignent d'une grande intelligence dans leur conception. Ces derniers sont composés d'anciennes roues de vélos pour les rendre mobiles, de restes de planches de bois transformées en plan de travail adéquat pour la pratique de la cuisine, de grandes cagettes de manière à stocker la nourriture ou encore de parasols ficelés pour se protéger des variations climatiques. Aussi, ces restaurants ambulants deviennent le support d'une culture culinaire qui se donne à voir, à sentir, à entendre. A Istanbul, le thé noir est servi directement dans la rue, les viandes et les poissons sont grillés, les légumes y sont découpés et les brioches chaudes exposées. Durant un an, cela a mis mes papilles et ma gourmandise en éveil.

Introduction

Manger dans la rue, consommer (dans) l'espace public

La restauration de rue est une pratique universelle et ancestrale¹. Communément appelée *street-food*, elle correspond à la préparation des aliments², la transformation des produits, l'élaboration des plats, la vente et la consommation de mets dans l'espace public, à bord d'un dispositif ambulancier. Le terme se focalise sur la nourriture et n'englobe pas la livraison à domicile de repas préparés et se focalise sur la nourriture préparée, consommée ou tout simplement vendue dans la rue et dans les lieux ouverts au public.

Si cette pratique n'a jamais cessé d'exister dans un grand nombre de régions du monde, elle tend à renaître ou à se vivifier partout ailleurs, témoignant tout à la fois de l'ampleur de la précarité économique, de l'attachement à des coutumes et à des valeurs culturelles menacées, de la croissante mobilité de « l'homo-urbanicus », de l'aspiration à un renouveau de l'espace public, voire de l'affranchissement des individus vis-à-vis des normes collectives... ou, tout simplement, de s'adonner au plaisir de manger ici et maintenant.³

Les voyageurs le savent bien : on la retrouve dans le monde entier et sous des diverses formes qui peuvent être la vente pédestre, à bord de dispositifs comme les triporteurs, des chariots mobiles ou des camions, en fonction des capacités financières du commerçant, des réglementations en vigueur, des contraintes de l'espace urbain où ils s'implantent et de la stratégie commerciale la mieux adaptée au contexte économique et culturel⁴. Dans certaines régions du monde, l'acte de se nourrir dans l'espace de la rue prend

1. AMSELLEM Guy, dir. Fiona Meadows et Michel Bouisson, *Urbanité culinaire - Voyage au cœur de la cuisine de rue : ma cantine en ville*, Alternatives, Barcelone, 2013, p. 5

2. MONTANARI Massimo, *Le manger comme culture*, Université de Bruxelles, 2010, p.43

3. MEADOWS Fiona et BOUISSON Michel, *Voyage au cœur de la cuisine de rue : ma cantine en ville*, Alternatives, Barcelone, 2013, p. 14

4. ANTONI Damien et PARCOLLET Pauline, *Street food Now*, Paris, 2014

place pour des raisons d'habitudes socio-culturelles⁵. Il s'agit d'instaurer un réel moment de socialisation, de partage, de différenciation, une source de plaisir, une manière de revendiquer un état d'esprit, un mode de vie.

La rue est un réceptacle et un condensateur de la société tout entière. Si elle nécessite de prendre en compte des acteurs extraordinairement variés, la présence de ces dispositifs permet d'animer les villes et se pose en opposition à une logique très fonctionnaliste de l'espace urbain. Et on y découvre toute une multitude de situations de vie et de moments de partage qui sont provoqués par la présence de ces cuisines mobiles et qui viennent animer les rues. Ce type d'achalandage est aussi présent en France avec des camions à pizza ou des baraques à frite. Placés aux coins des rues, on observe depuis quelques années, un certain regain de ces pratiques culinaires dans la ville de Nantes. Motivés par l'acte de faire à manger pour les autres, les restaurateurs de rue cherchent à valoriser l'acte de manger à bord de leurs dispositifs ambulants et prônent la fabrication de plats de qualité en direction d'une population d'urbains actifs intéressés et gourmands⁶.

5. ANTONI Damien et PARCOLLET Pauline, *Street food Now*, Paris, 2014

6. CORBEAU Jean-Pierre, professeur de Sociologie de la consommation et de l'alimentation à l'Université de Tours, lors d'un interview téléphonique diffusé sur France Culture dans l'émission *Pixel* : «*la cuisine de rue met le turbo*» le 22 mai 2015

La restauration de rue se trouve au point de rencontre de multiples enjeux de la ville contemporaine : résister contre l'homogénéisation des modes de vie, favoriser un urbanisme battant au rythme des espèces et des saisons et non aux seules oscillations de l'économie, cultiver les sens, organiser la coexistence paisible entre les humains.⁷

En quoi les dispositifs ambulants de cuisine de rue se trouvent être des alternatives en faveur de la petite restauration en ville ? Quelles sont les logiques de fonctionnement de la restauration ambulante ? Comment des nécessités contemporaines ont motivé la restauration ambulante en ville ? Quels en sont les impacts sur l'espace urbain pour la ville et sur ses habitants ? Quelles formes urbaines permettent d'accueillir la restauration de rue dans le cadre culturel et législatif français aujourd'hui ?

Cette étude se structure en deux parties :

Dans un premier temps, un questionnement élargi sur l'acte de manger dans la rue, illustré par un reportage photographique qui donne à voir la diversité des dispositifs de restauration de rue. Cela permet d'offrir une vision globale des dispositifs ambulants qui s'installent dans les rues du monde entier, de comprendre les différentes fonctions qui s'y attachent et les situations urbaines vécues par la mise en fonctionnement de ces objets.

Dans un second temps, le croisement d'observations, d'entretiens et de lectures théoriques permettent de mettre en perspectives les motivations en faveur de la restauration de rue à Nantes. En suivant des axes de recherche économiques, sociaux et urbains, une étude illustrée de quelques cas nantais viendra proposer les aspirations de quelques restaurateur, les politiques publiques mises en place par la municipalité et les nouveaux désirs de consommation en milieu urbain.

7. AMSELLEM Guy, dir. Fiona Meadows et Michel Bouisson, *Urbanité culinaire - Voyage au cœur de la cuisine de rue : ma cantine en ville*, Alternatives, Barcelone, 2013, p. 5.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

Partie I

**La restauration de rue, *street food*,
une pratique universelle**

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

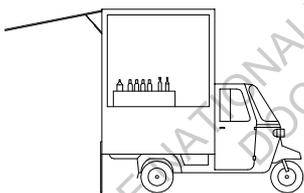
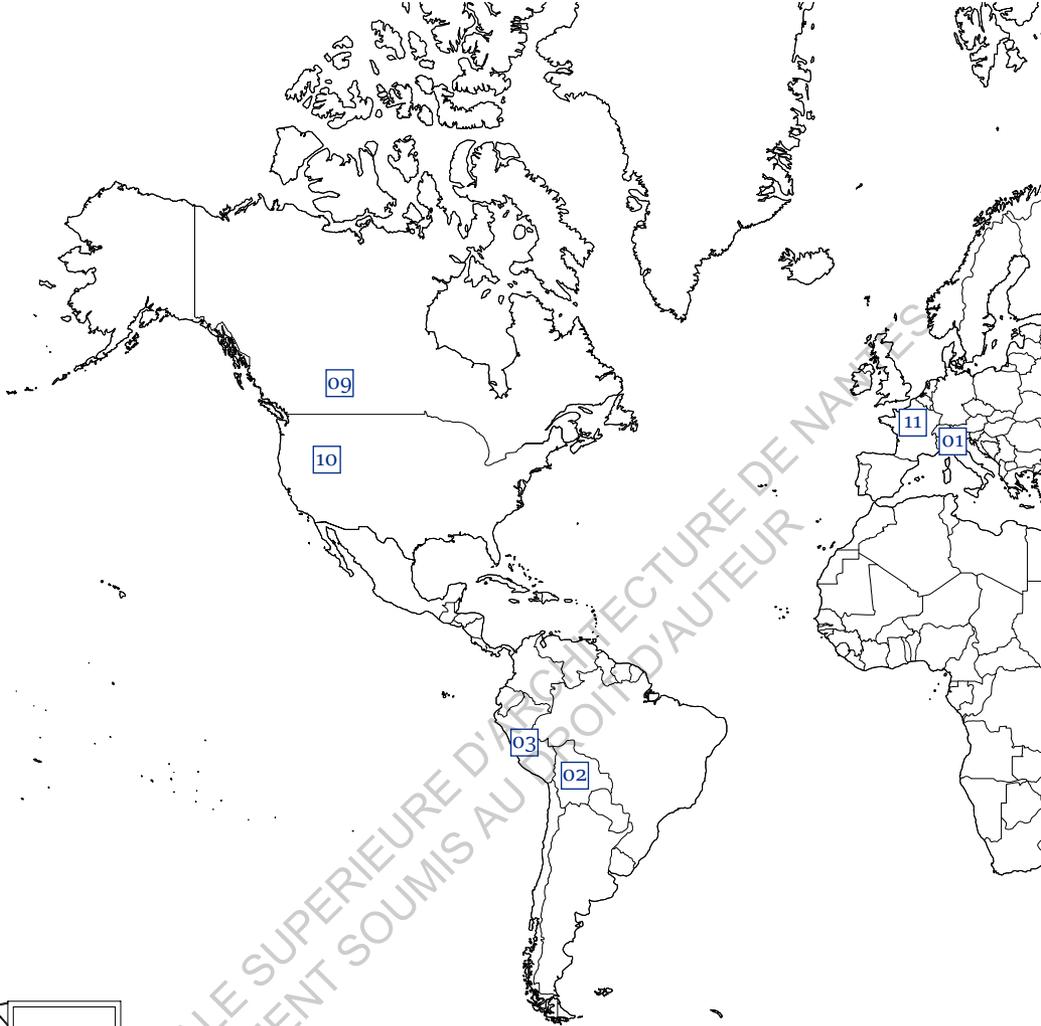
Des dispositifs variés dans les différentes régions du monde

Un appel à contribution sur les réseaux sociaux a permis de collecter un grand nombre d'images qui sont autant de preuves de la pratique de la restauration de rue à travers le monde. Ce reportage photographique contributif autour des dispositifs de restauration de rue illustre l'aspect mondialisé de ce type de commerce qui met en place des logiques communes quelque soit le lieu où il s'implante.

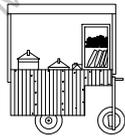
On s'est aperçu que ces logiques conceptuelles étaient universelles alors même que les cultures ne se soient jamais rencontrées.⁸

Si l'acte de manger dans la rue existe partout et qu'il fait vivre de nombreuses villes du monde, l'humain a su développer des dispositifs qui rendent possible la mise en place du commerce de bouche en ville qui se compose d'un objet ambulant et autonome accueillant des fonctions propres à la cuisine, le dispositif vient aussi s'étendre sur un morceau de la ville pour créer un espace qui rend possible les échanges entre le préparateur et le mangeur. Du panier porté autour du ventre d'un commerçant piéton pour vendre quelques brioches jusqu'au camion nord-américain, les pratiques de la restauration de rue sont diverses et multiples autour du globe. Bien que cette diversité soit née des inégalités entre les différentes régions du monde, les humains mettent en place des systèmes ingénieux pour répondre à des contraintes économiques, techniques et culturelles dans un seul et même objet.

8. LAIZÉ Gérard, dir. MEADOWS Fiona (CAPA/Ifa) et BOUISSON Michel (VIA), *Ma cantine en Ville, les pratiques de la restauration de rue*, Cité de l'architecture & du patrimoine et le VIA, Paris, à l'occasion du colloque du 17 octobre 2012, à l'auditorium de la Cité de l'architecture & du patrimoine



01 Triporteur aménagé avec auvent
Italie



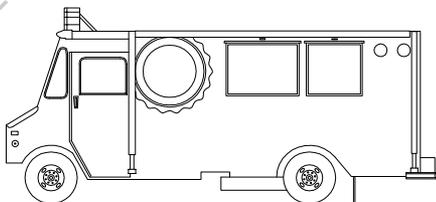
02 Chariot couvert sur roulettes
Bolivie



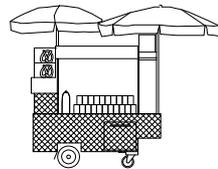
03 Chariot roulant
Pérou



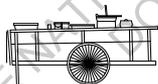
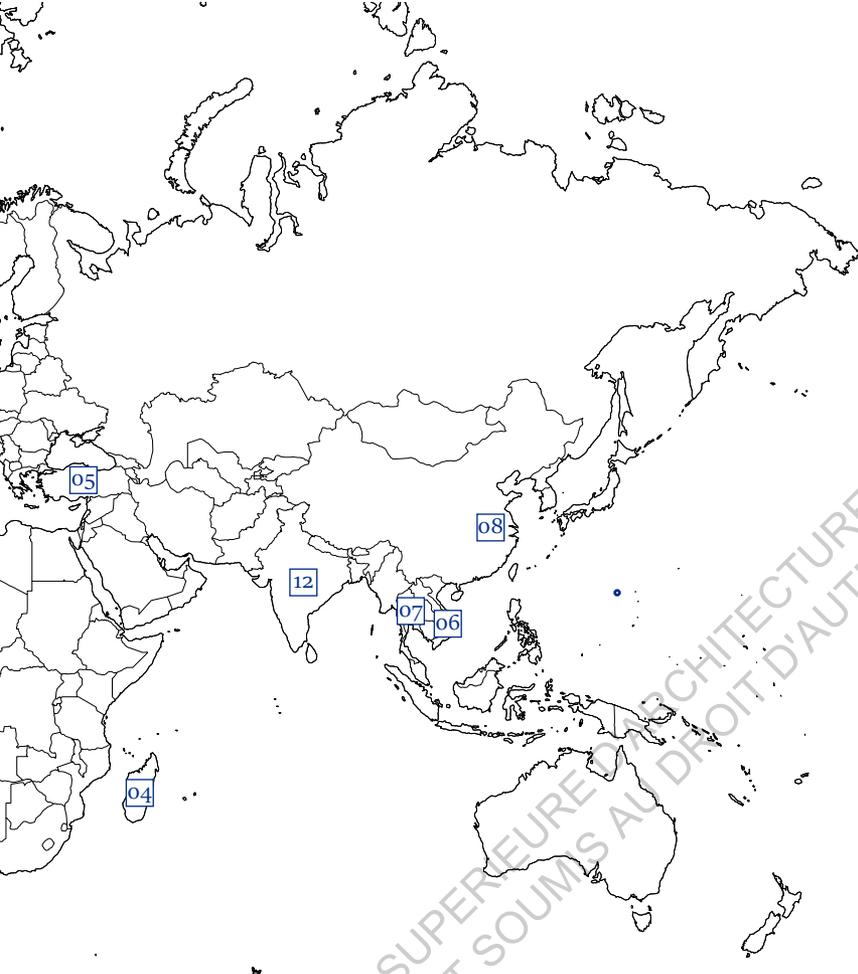
04 Foyer à bois au sol
Madagascar



09 Camion à auvent aménagée foyer, tables et chaises
Canada



10 Remorque avec vitrine et parasol
États-Unis



05 Cuisine à pousser
Turquie



06 Palanque portée
sur le dos
Vietnam



07 Tricycle avec vitrine
Thaïlande



08 Vélo adapté
Chine



11 Camionnette à auvent aménagée, tables et chaises
France



12 Side-car avec foyer,
auvent et sièges
Inde

Des fonctions communes et des gestes précis

Malgré la grande diversité de tous ces dispositifs de restauration de rue , il existe des logiques de fonctionnement communes à chacun de ces objets qui permettent à tous de faire la cuisine en direct et pour les autres, de travailler autrement à bord d'un dispositif ambulant en développant une économie plus sociale et de créer de nouvelles urbanités en animant les rues des villes. D'une grande richesse, chacun de ces appareillages sont différents les uns des autres. Du petit foyer à porter au large camion restaurant, on les trouvent de différentes tailles pour s'adapter à des parcours plus ou moins longs dans la vile. Et chacun des restaurateurs possèdent un attirail adapté à une cuisine spécifique que l'on trouve dans les endroits où ces restaurants s'implantent. La conception d'un système de restauration adapté à la rue se doit de répondre de manière juste et raisonnée aux fonctions du cuisinier et aux contraintes du lieu. Les logiques de fonctionnement permettent de mettre en avant des principes fondamentaux⁹ que l'ont observe dans les différents dispositifs de restauration de rue :

1. **conserver**, protéger les ingrédients et les préparations nécessaires à la fabrication des mets.
2. **préparer**, sur un plan de travail adéquat et avec des ustensiles appropriés.
3. **cuire**, rapidement et visiblement de manière à laisser les odeurs se libérer pour que les saveurs se désirent.
4. **montrer**, avec des vitrines par exemple, ou dans des boîtes de présentation.

fig 2 (page précédente). ANTONI Damien et BLASCO Lydia, *les différentes familles de cuisine*, annexe 1

9. ANTONI Damien et BLASCO Lydia, *les principales fonctions des dispositifs de la restauration de rue*, annexe 2

5. consommer les aliments sur place, sur un comptoir ou par un déploiement de tables et de chaises.

6. rester mobile, le dispositif à pied, sur roue, motorisé ou non doit pouvoir se déplacer et être au plus près des rythmes urbains, de jour comme de nuit.

Tous ces gestes fondamentaux sont illustrés par des documents photographiques envoyés gracieusement par leurs auteurs. Ce reportage est né d'un appel à contribution via les réseaux sociaux qui, en demandant aux internautes de partager leurs photos de dispositifs de street-food à travers le monde, a permis de mettre en exergue tout l'intérêt que la restauration de rue suscite en général. En effet, ceux-ci m'ont massivement répondu en m'exprimant leur curiosité et leur attirance pour ces petits objets que l'on peut trouver partout autour du globe. Ces clichés sont les témoins du temps que chacune de ces personnes a pris pour observer, pour goûter et pour comprendre le fonctionnement de ces objets qui font office de restaurant.

Analyser les pratiques microbiennes, singulières et plurielles, qu'un système urbanistique devait gérer ou supprimer et qui survivent à son dépérissement; suivre le pullulement de ces procédures qui, bien loin d'être contrôlées ou éliminées par l'administration panoptique, se sont renforcées¹⁰

D'autre part, l'accumulation de photographies permet de donner à voir les variations possibles autour d'un même art de faire-la-cuisine dans la rue¹¹. Bien qu'il s'agisse d'une pratique universelle, on y découvre une grande diversité des systèmes mis en place pour permettre de s'adapter à la culture et à son contexte d'apparition. Ces objets apparaissent comme des condensateurs de la richesse des pensées, des savoir-faire et de l'ingéniosité de l'humain.

10. DE CERTEAU Michel et GIARD Luce, *L'invention du quotidien, 1.arts de faire*, Gallimard, Saint-Amand, 1994, p.145

11. DE CERTEAU Michel et GIARD Luce, *L'invention du quotidien, 2.habiter, cuisiner*, Gallimard, Saint-Amand, 1994, p.220



fig 3. © CHAPEY Marion, Colombie

Conserver

La conservation des aliments crus ou préparés a toujours tenu une place primordiale dans la cuisine. On a d'abord cherché à conserver les aliments sous leur forme d'origine, sans chercher à les transformer, en les isolant de l'air¹². Puis, on a utilisé des techniques plus diverses comme la dessiccation, l'enfumage ou encore des marinades dans des produits antioxydants comme le sel, le vinaigre et l'huile ou le miel et le sucre. Actuellement, on utilise le froid pour ralentir la prolifération de bactéries et de microbes dans les aliments; le réfrigérateur et le congélateur étant des systèmes de conservation qui respectent mieux la forme originelle et le goût des aliments.

Ainsi, on retrouve cette technique de conservation par le froid, ou de protection du chaud dans un grand nombre de cuisines de rue. Pour les cuisiniers, l'objectif est de garder les matières premières dans de bonnes conditions durant toute la durée d'un service. Par la mise en place de boîtes thermos-réfrigérées, de glacières ou encore de réfrigérateurs, les cuisiniers conservent les ingrédients et les aliments nécessaires à la préparation des mets et peuvent ainsi répondre aux demandes des mangeurs avec des aliments de grande qualité et de bonne fraîcheur. Il arrive aussi de chercher à fonctionner dans la logique inverse, c'est-à-dire en cherchant à conserver le chaud le plus longtemps possible. C'est en général le cas de cuisiniers qui amènent dans la rue des plats préparés à l'avance dont on terminera la cuisson sur place juste avant de servir.

12. MONTANARI Massimo, *Le manger comme culture*, Université de Bruxelles, 2010, p.29



fig 4. © CHEN Xiaopu, Chine



fig 5. © CHEN Xiaopu, Chine



fig 6. © LOUARN Joséphine, Bolivie

fig 4 et 5. Le *douhua* qui signifie fleur de lotus se consomme comme un en-cas chaud dans les rues chinoises. Ce vendeur utilise alors des seaux isolés thermiquement pour maintenir ses préparations à la température adéquate durant le temps nécessaire à la vente des produits.

fig 6. En utilisant un grand coffre sur roulette, cette charrette possède un grand volume de conservation pour des aliments et pour des éléments de travail comme des ustensiles, des sacs, des bols, etc.



fig 7. © LOUARN Joséphine, Thaïlande

Préparer

La cuisine fait partie des métiers *manuels* dans le sens où le travail consiste à manipuler de la matière brute en un produit transformé par l'action de l'Homme. Le cuisinier sait comment combiner, transformer, des produits de base pour leur donner une plus-value et en faire des plats de valeur. Par les gestes de préparation, le métier de cuisinier prend tout son sens.

*La cuisine est un savoir-faire, un art combinatoire qui tend à mettre la nature des denrées en avant lors du processus de préparation.*¹³

Ainsi, il devient essentiel dans l'accomplissement de ce travail de bénéficier d'un espace adéquat aux travaux de préparation qui peuvent être la découpe, le mélange, l'assaisonnement. Espace central des dispositifs de restauration de rue, le plan de travail permet de travailler convenablement grâce à une plateforme bien dimensionnée et des ustensiles appropriés. Cela peut se présenter sous forme d'un espace aménagé au sol pour avoir à portée de main, tous les éléments importants à l'élaboration d'un plat, ou sur de larges plateformes fixées à des chariots roulants. Ainsi, on trouve des systèmes roulants en Inde fait de roues de vélos, d'une planche de bois et de tubes d'acier qui offre une grande flexibilité à son propriétaire¹⁴. La cuisine se met en place autour d'un espace plat de travail qui permette au restaurateur d'offrir aux passants le meilleur de son travail.

fig 7. Avec un long plan de travail, ce cuisinier profite d'un espace confortable pour découper et assaisonner les viandes avant et après la cuisson de celles-ci. Aussi, il bénéficie de divers ustensiles (pots, fourchettes, serviettes, etc.) à portée de main pour préparer le service des plats.

13. MONTANARI Massimo, *Le manger comme culture*, Université de Bruxelles, 2010, p.60

14. FANELSA Niklas, HELTEN Marius, MARTENDON Björn, WERTGEN Leonard, Ahmedabad : *Architecture reading aid*, Ruby Press, 2015, p.61



fig 8. © DANTON Elisa, Thaïlande



fig 9. © SARTEUR Carmen, Inde



fig 10. © DANTON Elisa, Thaïlande

fig 8. Installée sur un grand plan de travail, cette vendeuse a organisé tous les aliments pré-découpés dont elle a besoin autour d'elle pour faciliter la préparation des mets. Elle peut aisément agrémenter des plats en fonctions des choix des mangeurs.

fig 9. En Inde, le *lassi* (boisson traditionnelle à base de lait fermenté ou de yaourt) est préparé et distribué directement dans la rue. En travaillant sur le sol, la cuisinière aménage tout son espace de travail de façon à avoir accès facilement à tous les éléments de travail.



fig 11. © DANTON Elisa, Thaïlande

Cuire

*Qu'est ce qui distingue la nourriture des Hommes de celles des autres animaux ?*¹⁵ Le principal marqueur de la différence serait dû au fait que l'humain est le seul capable d'utiliser le feu pour cuire les aliments, ce qui lui permet de faire la cuisine.

Aujourd'hui, nous entretenons un rapport très proche avec la cuisson dans nos cuisines. Il existe différentes techniques à travers le monde comme la cuisson à l'eau, à la vapeur, à la poêle, le grill ou la friture. Chacune de ces techniques nécessitent le feu comme source de chaleur. Celui-ci est alors alimenté par des braises directement au sol pour faire cuire le contenu de grandes casseroles à Madagascar ou sur un barbecue pour faire griller des morceaux de viandes au Vietnam. Le feu peut aussi être alimenté par un système de bonbonnes de gaz comme cela existe en Asie orientale. Cependant, il serait réducteur de définir l'acte de cuisiner comme une simple transformation des aliments par le feu. Il faudrait alors exclure de ce qu'on appelle *la cuisine* toutes les préparations qui ne requièrent pas de cuisson, comme par exemple le travail du poisson cru dans la cuisine japonaise. Cependant, la cuisson est utilisée comme une étape dans l'acte de faire la cuisine et permet aux cuisiniers de varier les possibilités dans l'élaboration des différentes recettes. Par ailleurs, l'étape de la cuisson peut laisser échapper des odeurs et des fumées qui viennent stimuler la gourmandise des passants dans les rues.

fig 11. De façon assez complexe, cette vendeuse à installé son espace de travail avec des petites bonbonnes de gaz de manière à cuire simultanément différentes préparations nécessaires à l'élaboration de ses plats.

15. MONTANARI Massimo, *Le manger comme culture*, Université de Bruxelles, 2010, p.41



fig 12. © CAILLAUD Ariane, Vietnam.



fig 13 et 14. © BAISNEE Vincent, Malaisie



fig 12. La cuisinière profite du foyer de braise installé sur son plan de travail pour cuire la viande et chauffer le pain. Ainsi, elle peut servir des sandwiches chaud à ses clients.

fig 13 et 14. A Kuala Lumpur, ce cuisinier utilise un grand plan de travail alimenté par de nombreuses arrivées de gaz pour cuire ses aliments avec des puissances de cuisson différentes



fig 15. © BRACONNIER Estelle, États-Unis

Montrer

L'aspect visuel du travail prend une importance forte. Le chef met alors son travail en évidence pour donner à voir les produits et les étapes de l'élaboration des mets et des plats préparés. Par des associations de couleurs, des découpages, des compositions d'aliments, les cuisines ambulantes deviennent gourmandes et éveillent nos sens. Elles s'offrent aux passants telles des sculptures odorantes, colorées, surprenantes.

Suite à des modifications sur des vélos ou des chariots, les vendeurs utilisent des vitrines, des boîtes d'étalages ou de larges plateau sur roulettes pour améliorer la présentation des produits¹⁶. En montrant directement les produits et le travail effectué, il y a un rapport de vérité et de confiance qui s'installe entre le cuisinier et les consommateur. Le travail se donne à voir en direct, par des dispositifs ouvert où l'on ne cherche pas à cacher mais plutôt à mettre en valeur le geste du cuisinier et la qualité des produits utilisés et confectionnés.

fig 15. De loin, les affichages annoncent le stand de vente de limonade. De près, les boîtes transparentes laissent apparaître les citrons avant qu'ils soient pressés sur le plan de travail ouvert et visible de tous.

16. FANELSA Niklas, HELTEN Marius, MARTENDON Björn, WERTGEN Leonard, *Ahmedabad : Architecture reading aid*, Ruby Press, 2015, p.63



fig 16. © VAN DEN BROEK D'OBRENAN Honorine, Taiwan



fig 17. © VAN DEN BROEK D'OBRENAN Honorine, Taiwan



fig 18. © HEMLAU Lucas, Inde

fig 16 et 17. Sur le stand, la vendeuse s'efface pour mettre en avant les plats. Le plan de travail est orienté vers les passants et surmonté de lampes à rendre visible les préparations.

fig 18. En utilisant des paniers de cordes pour les pommes, en étalant les grappes de raisins sur le plan de travail et en accrochant les bananes sur les côté, le vendeur recouvre son vélo de fruits. Le vélo est détourné de son usage premier pour devenir un support d'exposition.



fig 19. © LANDELE Mathieu, Finlande

Consommer

Un dispositif de restauration de rue correspond à l'objet qui permet de cuisiner et aux différents espaces qu'il organise autour de lui. Il permet d'avoir un espace de travail situé à l'arrière de la cuisine qui contient toutes les parties techniques de la pratique comme le stockage. A l'avant se développe un espace lié à la consommation sur place. Ainsi, les dispositifs animent les rues par la mise en place d'un comptoir, ou par le déploiement de tables et de chaises sur l'espace public.

Dans certaines cultures comme dans les pays d'Asie, cette pratique est culturelle et les rues se remplissent de personnes qui utilisent alors l'espace public comme un lieu de restauration. Elle est aussi une source de plaisir pour ceux qui aiment la bonne cuisine. Aussi, la consommation de nourriture semble rapprocher les gens qu'on observe discuter, échanger, rigoler dans différents endroits des villes. Consommer dans la ville permet alors de consommer la ville dans le sens où ces dispositifs, en permettant la consommation des mets dans l'espace public, rendent l'espace urbain vivant, animé et riches d'échanges.

fig 19. En installant des chaises et des tables autour du camion, les gens peuvent s'installer pour consommer directement ce qu'ils viennent d'acheter.



fig 20. © VAN DEN BROEK D'OBRENAN Honorine, Taiwan

fig 20. La ressemblance est frappante avec la célèbre scène du film *le voyage de Chihiro* dans laquelle les parents sont assis au comptoir d'un restaurant, directement dans la rue pour consommer leur repas. De la même façon, grâce à une tablette installée autour du plan de travail et à quelques tabourets, il devient possible de consommer directement le repas dans la rue, autour du cuisinier comme c'en est l'usage en Asie du sud-est.

fig 21 et 22. En utilisant des petits tabourets en plastique sur un morceau de trottoir, il devient possible de s'installer un espace pour consommer un repas qui est préparé juste à côté.



fig 21. © CAILLAUD Ariane, Vietnam



fig 22. © CAILLAUD Ariane, Vietnam



fig 23. © GUILLAUMIN Fanny, Malaisie

Rester mobile

Par l'utilisation de petits objets mobiles, ces restaurants sont bon marché et offrent ainsi de nombreuses possibilités de développer des commerces alternatifs. Des dispositifs portés, poussés, à pied, à vélo ou encore à moto, et qui sont souvent bricolés en conséquence des lieux où ils s'implantent. Ces cuisines portables rendent leurs usagers totalement autonomes et elles permettent de travailler où ils peuvent dans la ville. On trouve des paniers fixés entre eux par une tige de bambou pour être porté sur une épaule, des paniers fixés sur le cadre d'un vélo pour pouvoir transporter des grandes quantités de fruits et de légumes. Pensés comme des éléments autonomes, ces objets légers sont dessinés puis adaptés à la cuisine de rue tout en étant suffisamment petits pour faciliter la mobilité.

Ces restaurants sont mobiles et ingénieux. Ils sont porteurs de nombreuses richesses et s'adaptent aux différents environnements. Ainsi, chacune de ces cuisines est capable de s'adapter de façon pertinente aux contextes urbains variables. En posant les paniers des palanches directement au sol comme il est d'usage de le faire au Vietnam ou en posant le vélo contre un mur en Inde. Leur mobilité fait qu'ils sont capable de s'installer dans les endroits les plus stratégiques¹⁷ pour mieux commercer et se positionner au cœur des flux urbains et des demandes sociales. Par ailleurs, ces cuisines savent se faire discrètes et ne s'imposent pas dans l'espace urbain. Elles s'effacent quand elles ne sont plus en phase avec des différentes temporalités des gens et savent s'adapter en fonction des fluctuations de la vente, des changements climatiques et des conditions de travail¹⁸.

fig 23. Par l'ajout d'un espace de stockage et d'un plan de travail sur le côté de sa moto, ce vendeur a transformé sa moto en restaurant ambulante. Il maintient l'usage de son engin à moteur pour déplacer son espace de travail sur des distances relativement longues.

17. ANTONI Damien et BLASCO Lydia, *les principales fonctions des dispositifs de la restauration de rue*, annexe 2

18. MEISSONNIER Joël, *Espaces et société, pratiques solidaires en ville : Territoires commerciaux des vendeurs ambulants à Istanbul*, érès, Ramonville-Saint-Agne, 2006, p.145



fig 24. © HEMLAU Lucas, Inde



fig 25. © HEMLAU Lucas, Inde



fig 26. © VIVENT Sophie, Vietnam

fig 24 et 25. L'installation des paniers de stockages pour produits alimentaires ont rendu l'usage premier du vélo impossible. Cependant, ce vendeur profite de la présence des roues pour faciliter le transport de sa marchandise entre les lieux d'approvisionnement et ceux de vente.

fig 26. En utilisant la palanche, les aliments et les ustensiles deviennent facilement transportables. Cela permet au vendeur de repérer les meilleurs espace de vente pour s'en approcher.



fig 27. © RAKOTOARISOA Laland, Madagascar

Des situations commerciales spécifiques

Le restaurant minimal¹⁹

Restaurant. n.m.

_Etablissement commercial où l'on sert des repas contre paiement. (Abréviations familières : resto)

_En apposition, indique qu'un lieu comporte un restaurant : camion restaurant.²⁰

La notion de restaurant amène une dimension culinaire à laquelle il s'agira de prêter une attention particulière. Ce n'est pas seulement de la vente ambulante puisqu'il y a une travail de préparation qui prend toute son importance. En effet, s'intéresser à l'acte de *faire-la-cuisine*²¹, c'est d'abord regarder celui qui agit. Celui qui cuisine et qui connaît les gestes. Celui qui porte ses mains aux produits pour les transformer. *Celui qui est à la fois penseur et acteur*²². Celui qui utilise tout ce qu'il a disposition pour mener à bien ses préparations avant de venir les présenter et les vendre dans l'espace de la rue. La pratique de la cuisine dans l'espace public se présente comme un savant mélange entre une valorisation des savoirs-faire pour le cuisinier et une stratégie commerciale qui transforme l'espace de manière à appâter les passants qui parcourent la rue en tant que restaurant.

fig 27. À Madagascar, des foyers de feu sont installés directement sur le sol pour faire bouillir le maïs avant d'être directement vendu aux passants.

19. ANTONI Damien et BLASCO Lydia, *le restaurant minimal*, annexe 3

20. D'après la définition du dictionnaire français Larousse, consulté le 22 février 2017 <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/restaurant/68755?q=restaurant#68003>

21. DE CERTEAU Michel et GIARD Luce, *L'invention du quotidien, 2.habiter, cuisiner*, Gallimard, Saint-Amand, 1994, p.211

22. Ibidem



fig 28. © NEUMANN Nathalie, Allemagne

Mais faire que la cuisine prenne place dans la rue nécessite un certain effort. En effet, rien n'est fixe dans l'espace public. Tout est en mouvement. Il faut alors être capable de mettre des ruses en place, d'adapter sa cuisine à son moyen de déplacement, ce qui a pour conséquence de contraindre l'espace de travail des restaurateurs. Face à cette situation, ils arrangent leurs cuisines pour la rendre la plus efficace possible. Ainsi, chacun des restaurateurs cherche à développer une cuisine minimale pour adapter l'objet aux façons de faire à manger dans les meilleures conditions qui se soient en installant à même le sol, une série de casseroles sur des foyers composés de terre et des pierres pour utiliser mettre en place des cuissons différentes pour chacun des plats malgaches. Ce type de cuisine s'étale littéralement sur l'espace public et prend alors part à la vie public du lieu où elle prend place. Aussi, il existe dans les rues de Berlin, un type de vendeur de saucisses qui porte un attirail complexe de cuisine. Celui-ci se compose d'un réchaud qui est attaché au vendeur par un système de lanières. On y trouve les produits cuits dans une cuve située au niveau du ventre, une protection en plastique qui maintient la chaleur des préparations, une alimentation au gaz portée sur le dos et qui maintient un parapluie qui peut aussi jouer le rôle de pare-soleil. Sur ce derniers sont fixés des petites fiches qui renseignent les passants des informations de bases comme les produits proposés, les sauces, les suppléments et les prix. Enfin, le tout étant attaché au vendeur qui reste libre de ses mouvement, ce dispositif permet une grande mobilité dans la ville et fait que la cuisine est un petit élément urbain qui s'y insère par touche, comme de acupuncture.

fig 28. Un vendeur de hot-dog à Berlin porte toute sa cuisine sur le dos. Cela lui permet d'être hyper ambulant dans la ville et de s'adapter au maximum aux flux

26-2072, 081-819-5955
ปิ่นเกล้า
ปิ่นเกล้า



fig 29. © PANTON Elisa, Thailand

La rue comme restaurant²³

Rue. n.f.

_Voie de circulation routière aménagée à l'intérieur d'une agglomération, habituellement bordée de maisons, d'immeubles, de propriétés closes : Habiter rue de Montparnasse.

_Ensemble des habitants, des commerçants, des maisons qui bordent une telle voie de circulation : Toute la rue est au courant.²⁴

La rue est le lieu qui rassemble toute la société, des acteurs divers et variés. Travailler dans la rue, c'est être au plus près du vivant et des rythmes urbains et développer un commerce de bouche dans l'espace public fait que le restaurateur est en lien direct avec les consommateurs. L'espace de la rue réserve de nombreux emplacements très stratégiques pour les vendeurs : des carrefours, des croisements importants, des grandes places, des rues passantes, etc. Les restaurateurs ambulants savent stratégiquement s'y installer pour développer leurs petites cantines. Dans la rue, ils travaillent, ils coupent, ils cuisent, ils présentent des produits directement sur des plans de travail ou sur des espaces d'exposition pour ouvrir leur pratique aux passants dans le but d'appâter le chaland. Par le passage ou la halte des colporteurs dans l'espace public, ces derniers offrent un spectacle qui se donne à voir, à sentir ou à entendre. Ils donnent une fonction à des territoires et ils permettent de créer de nouvelles urbanités où les gens peuvent s'arrêter pour manger, discuter, échanger le temps d'un repas²⁵.

23. ANTONI Damien et BLASCO Lydia, *la rue comme restaurant*, annexe 4

24. D'après la définition du dictionnaire français Larousse, consulté le 22 février 2017 <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/rue/70204?q=rue#69445>

25. ASCHER François et APEL-MULLER Mireille, *La rue appartient à nous... tous*, Au Diable Vauvert, 2007, p.145



fig 30. © BOISSEAU David, Canada



fig 31. © LEDROUPEET Maxime, États-Unis

La rue, ou plutôt les rues racontent les différentes sociétés et comment elles vivent²⁶. Alors que dans les villes arabes, on va réduire la taille des rues pour se réfugier dans l'espace intérieur de la maison et dans les jardins privés. On va plutôt élargir les rues en Europe ou en Amérique du Nord et habiter dans des logements plus petits. Dans une logique de fonctionnement motorisé à grande échelle²⁷, cela permet a des camions, à des caravanes et à des camping-car aménagés de venir s'installer sur les trottoirs des villes pour satisfaire les besoins des populations urbaines.

Il existe des sociétés individualistes comme en Europe occidentale et aussi des sociétés familialistes, holistes comme les populations africaines où l'organisation familiale est différente et où toute la vie se passe dans la rue et très peu dans l'espace domestique qui est peu favorable à la préparation et à la consommation du repas. Se nourrir chez soi devient alors plus difficile qu'en France²⁸ et manger dans la rue se présente comme une réponse logique aux modes d'habiter et entre dans la culture de certaines régions du monde.

Aussi, dans les villes asiatiques, les sphères privées et publiques sont entremêlés. Et, dans des pays comme la Thaïlande, le lieu de préparation se présente sous la forme d'un rez-de-chaussée d'habitation ouvert sur la rue²⁹ et la consommation se fait sur le pas de la porte, assis à table, sur de petits tabourets bas en plastique ou à même le sol. Les rues, comme dans nombre d'autres pays d'Asie du Sud-Est grouillent de vendeurs de tricycles en tous genres, aménagés avec des vitrines, de petits stands à roulettes parfois couverts ou motorisés, de foyers mobiles ou de porteurs équipés de palanche³⁰ permettant une cuisine variée et plutôt complexe.

26. FUMEY Gilles, dir. MEADOWS Fiona (*CAPA/Ifa*) et BOUISSON Michel (*VIA*), *Ma cantine en Ville, les pratiques de la restauration de rue*, Cité de l'architecture & du patrimoine et le VIA, Paris, à l'occasion d'un colloque du 17 octobre 2012, à l'auditorium de la Cité de l'architecture & du patrimoine

27. IBIDEM

28. Ibidem

29. LEDROUPÉET Maxime, Bangkok, local/global, Nantes, 2017, p.111

30. La palanche est un système de restauration de rue composé de deux paniers en osiers relié par une tige de bambou que l'on porte sur une épaule.

Objets ambulants non-standards

Ambulant. adj.

_Qui se déplace d'un lieu à un autre pour l'exercice d'une profession ou d'une activité, tout en revenant périodiquement à un point fixe : commerçant ambulante.

_Se dit de l'activité que l'on pratique en se déplaçant : vente ambulante.³¹

Le caractère ambulant de la restauration de rue est paradoxale et nécessite d'apprendre à travailler autrement. Bien plus que les estaminets, les guinguettes et autres kiosques qui se trouvent dans les rues et qui sont en lien avec un lieu fixe, les camions et triporteurs sont davantage nomades et temporaires dans le sens où, lorsqu'ils sont fermés, ils disparaissent du paysage. Cela permet une grande flexibilité de la part des restaurateurs qui deviennent capables de s'adapter à leurs contextes. Ils savent répondre au plus vite à des situations inconfortables pour des vendeurs dans la rue. Ils sont en capacité de trouver les meilleurs endroits de vente en ville, de suivre les flux urbains, de toucher les passants directement dans leurs déplacements.

La restauration, lorsqu'elle est ambulante, se présente sous forme d'objets inédits qui sont adaptés au travail de chacun. Ainsi, la plupart des dispositifs mobiles sont issus de produits manufacturés comme des vélos, des motos, des remorques, des caravanes. Ces *châssis supports*³² standardisés sont alors sujets à différentes améliorations et adaptations pour permettre les fonctions essentielles à la mise en place du commerce de restauration en ville qui sont la conservation, la préparation, le transport et la vente des mets. Les modifications peuvent être réalisées par des professionnels mais elles sont souvent apportées par les cuisiniers eux-mêmes qui rendent leur objet de travail unique et adapté à une façon de travailler singulière.

31. D'après la définition du dictionnaire français Larousse, consulté le 22 février 2017 http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/ambulant_ambulante/2756

32. ANTONI Damien et BLASCO Lydia, *entre industrialisation et bricolage*, annexe 5



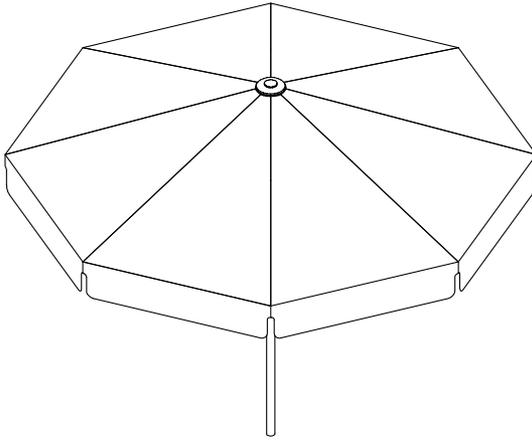
fig 32. © VILLERET Laura, Turquie



fig 33. © PULVERMACHER Antony, Inde

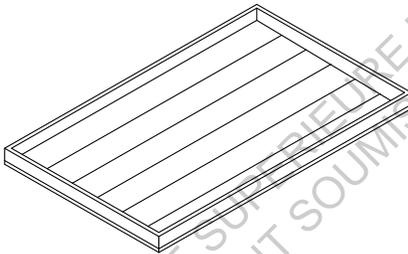


fig 34. © PULVERMACHER Antony, Inde



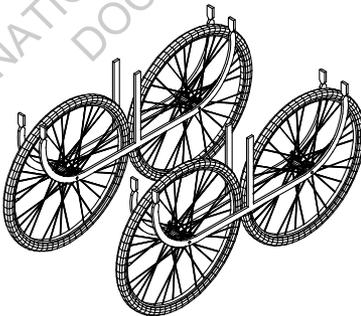
Parasol

Un parasol protège le vendeur du soleil. Il est maintenu au dispositif par un système d'emboîtement dans un tube d'acier fixés aux axes des roues.



Plateforme en bois

Une plateforme faite de planches de bois standard vissées les unes aux autres permet de disposer l'étal des denrées et des récipients nécessaires au commerce (assiettes en porcelaine, bidons et bouteilles).



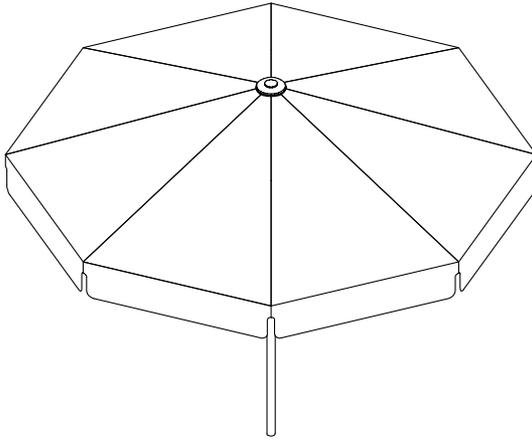
Châssis métallique

Quatre roues de vélo standard 700mm sont reliées entre elles par des tubes d'acier et des tasseaux pour former un châssis métallique qui permet d'être mobile dans toute la ville.



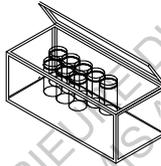
fig 35. © ROUSSEY Émilie, Île Maurice

À Port-Louis, ce vendeur de salades de fruits a adapté sa moto à son commerce en utilisant une boîte transparente. Cette dernière lui permet de conserver et de protéger les fruits des pollutions de l'air ambiant tout en mettant en valeur les produits.



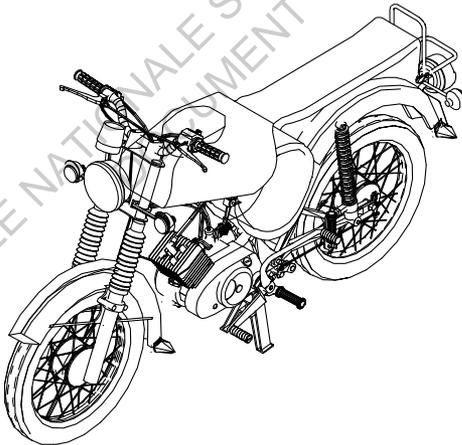
Parasol

Un parasol protège le vendeur et la cargaison du soleil. Il est attaché directement à la moto par un système de ficelles.



Caisse transparente

Une plateforme faite de planches de bois standard vissées les unes aux autres permet de disposer l'étal des denrées et des récipients nécessaires au commerce (assiettes en porcelaine, bidons et bouteilles).



La moto

La moto permet de transporter le vendeur et sa marchandise à l'arrière dans les endroits les plus stratégiques de la ville. Par ailleurs, son assise sert de plan de travail et d'échange lorsqu'elle est à l'arrêt.



fig 36. © MOREAU Hugo, France

Des camions et des triporteurs en France

Le traiteur-épicier, le pizzaiolo et les baraques à frites

Il existe des systèmes de restauration de rue qui sont mis en place sur le territoire français. Ils prennent place dans la ville sous forme de camion aménagés ou de caravanes et ils sont, dans certaines régions de France, des éléments importants de la ville. On aime consommer les frites cuites dans un double bain d'huile dans les régions du nord, pour ne pas dire en Belgique. La pizza se consomme directement devant les camions dans le sud de la France³³. Et les traiteurs-épiciers sont connus dans certains espaces ruraux où ils apportent un service à domicile pour des personnes qui auraient une mobilité réduite dans le territoire.

Les rues de Nantes n'échappent pas aux pratiques de la restauration de rue. Celle-ci s'y développe visiblement et vient animer différents quartiers de la ville. Alors qu'il existe des régions du monde où la pratique est profondément ancrée dans la culture, le phénomène semble relativement nouveau à Nantes. On voit alors des dispositifs se mettre en place dans la ville de Nantes : des camions et des triporteurs. Respectivement empruntés aux modèles américains et asiatiques³⁴, ces objets permettent de concentrer dans un objet toutes les fonctions qui peuvent être utiles. Ainsi se pose la question des motivations socio-économiques du développement d'un commerce de bouche ambulant et de ses conséquences urbaines.

33. FUMEY Gilles, dir. MEADOWS Fiona (*CAPA/Ifa*) et BOUISSON Michel (*VIA*), *Ma cantine en Ville, les pratiques de la restauration de rue*, Cité de l'architecture & du patrimoine et le VIA, Paris, à l'occasion d'un colloque du 17 octobre 2012, à l'auditorium de la Cité de l'architecture & du patrimoine

34. D'après l'entretien mené le 14 avril 2017 avec Jonathan HERVÉ cuisinier à bord de la crêperie *Beurre sucre*

Partie II

Motivations socio-économiques et situations urbaines

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

Travailler autrement, entre autonomie et collaborations locales

Des dispositifs ambulants économes

Depuis une dizaine d'années, de nouvelles initiatives sont mises en place pour repenser le commerce de bouche dans les rues de Nantes. Elles se présentent sous forme de camions ou de triporteurs transformés en cuisines ambulantes et viennent s'installer directement dans l'espace public de la ville pour exercer leur métier. A vrai dire, *Il ne s'agit pas d'une nouveauté, ce type de commerce existe depuis longtemps mais on les voit se développer de plus en plus à Nantes*³⁵. Il suffit de se souvenir de tous les marchands ambulants d'avant guerre³⁶. Aujourd'hui, la Mairie de Nantes a été prise d'assaut par ces nouveaux restaurateurs qui cherchent à obtenir des autorisations de ventes dans l'espace public pour exercer leur métier. Ainsi la ville s'est organisée pour institutionnaliser la pratique en mettant en place une commission d'attribution d'une vingtaine d'emplacements pour permettre l'installation de ces commerces et d'une taxe contre l'occupation de l'espace public.

Dans le même temps, les locaux anciennement dédiés à des métiers de l'artisanat se vident dans le centre-ville. La raison à cette désertification est principalement économique. Il existe derrières ces lieux importants du centre-ville, des charges financières et des pressions foncières qui poussent de nombreux artisans à mettre la clé sous la porte pour trouver un espace de travail plus viable économiquement. Fatalement, les rideaux se baissent, les façades s'effacent et laissent ces commerces disparaissent, pour deviennent

35. D'après l'entretien mené le 07 avril 2017 avec Denis AUNEAU, rédacteur pour la gestion du commerce dans l'espace public à Nantes

36. Pratique abandonnée à partir des années 70 et qui tend à se renouveler actuellement, en temps de crise, pour contrer des difficultés financières lors du lancement d'un commerce de bouche en ville.

qu'un vague décor sans interaction avec les pratiques sociales³⁷. Celui qui cherche à s'installer dans ce type de local pour y développer son commerce de bouche doit alors faire face à ces problématiques économiques.

«Regarde tous les rez-de-chaussée commerciaux qui sont vides ! T'as un énorme problème ! T'as le prix de l'immobilier qui grimpe et il y a pleins de gens qui ont besoin de vivre, qui ont envie de faire des trucs, c'est très logique que ça apparaisse ce genre de truc. Dans la réalité, ce n'est pas plus facile d'être dans un camion. A l'année, ce n'est pas évident, t'as pleins d'heures où tu te prends la pluie, le vent dans la gueule, t'as pleins de machins. S'il y avait un immobilier plus bas, tu aimerais vachement avoir un resto avec un bon bar [...] mais c'est simplement que t'as un immobilier qui est délirant ! Enfin, ce n'est pas simplement ça mais ça joue beaucoup».³⁸

Il faut alors bien comprendre que c'est le caractère mobile des dispositifs qui permet d'éviter des loyers exorbitants. En utilisant un petit objet plutôt qu'un local fixe comme outil de travail, on réduit logiquement les coûts du restaurant. Certains restaurateurs expliquent : *on peut aisément diviser par dix le prix de départ d'un restaurant*³⁹. Il existe une certaine diversité dans les véhicules utilisés pour faire la cuisine à Nantes. Il est intéressant d'observer le triporteur *Beurre-sucre* qui a été fabriqué directement par son propriétaire. Ce dernier a donc pu dessiner un outil adéquat à sa façon de travailler en utilisant des matériaux parfois récupérés pour une somme totale (toutes modifications comprises) de 9.000€. La comparaison de cette somme avec celle de l'estimation d'un restaurant fixe laisse deviner les économies effectuées dans l'acquisition d'un restaurant ambulancier plutôt que dans un établissement fixe.

fig 37 à 44. © PICHOT Mathilde

Façades de rez-de-chaussées commerciales blanchies par la hausse des loyers en centre-ville.

37. ASCHER François et APEL-MULLER Mireille, *La rue appartient à nous... tous*, Au Diable Vauvert, 2007, p.111

38. D'après l'entretien mené le 14 avril 2017 avec Jonathan HERVÉ cuisinier à bord de la crêperie *Beurre sucre*

39. D'après l'entretien mené le 03 juillet 2017 avec Florian ROUTIOT et Fabrice SEURET cuisiniers à bord du *French Truck Burger*

La pizzeria *Raphaël pizza* qui est un vieux camion que le gérant a lui-même vidé pour y installer son grand four à pizza et son plan de travail, ce qui lui est revenu à un prix final de 15.000€⁴⁰. Par leurs petites tailles et leurs faibles coûts de départ, ces restaurants ambulants semblent offrir des possibilités pour tous ces entrepreneurs de se lancer dans un commerce de bouche de façon relativement immédiate. Cependant, ces propos restent à nuancer. Il existe des camions-restaurants comme celui du *French Truck Burger* qui est un investissement important et qui vaudrait au total près 60.000€⁴¹ avec toutes les modifications et les ustensiles nécessaires au travail des deux cuisiniers. Même plus onéreux, cela reste trois fois moins cher que l'installation d'un restaurant fixe.

De plus, les cuisiniers de rue expliquent que sur le long terme, les charges à faire valoir sur un dispositif ambulant restent largement moindres que celles d'un restaurant fixe. Alors qu'un local fixe implique des dépenses dans le loyer, les charges (électricité, gaz, eau), les frais de terrasses, d'entretien du restaurant et les salaires du personnel. Le restaurateur ambulant paye «*seulement*» une redevance de 1.07€ par mètre carré occupé et par jour s'il est dans l'espace public et son propre salaire⁴². Des charges qui semblent être très allégées avec le système ambulant par rapport au commerce fixe. Mais, la mairie a conscience que le prix de cette taxe n'est pas toujours évident à assumer pour tous les restaurateurs car les ventes restent inégales entre les camions : «*Un cuisinier qui vend soixante-dix repas n'aura pas de mal à payer mais cela deviendra un poids important pour celui qui en vend une trentaine de repas par jour*⁴³».

fig 45. Estimation des prix de différentes entreprises de restauration à Nantes, du restaurant en local fixe au petit triporteur bricolé par son propriétaire

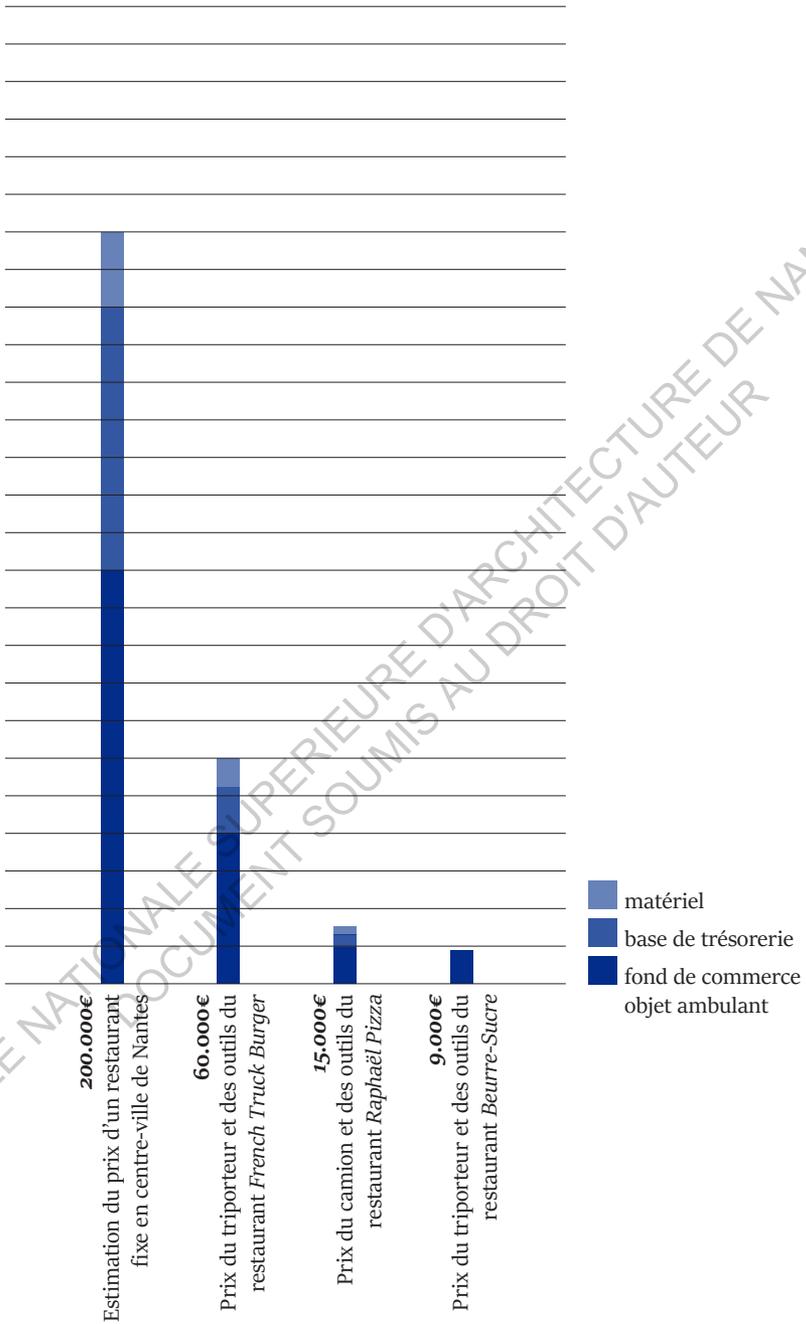
40. D'après l'entretien mené le 29 avril 2017 avec Raphaël GOSSELIN cuisinier à bord de *Raphaël Pizza*

41. D'après l'entretien mené le 03 juillet 2017 avec Florian ROUTIOT et Fabrice SEURET cuisiniers à bord du *French Truck Burger*

42. D'après l'entretien mené le 07 avril 2017 avec Denis AUNEAU, rédacteur pour la gestion du commerce dans l'espace public à Nantes

La redevance sur l'occupation de l'espace public est de 1.07€ par mètre carré occupé et par jour. Cela revient environ à 15€ par jour pour ceux qui travaillent à bord d'un camion. Et par leurs petites dimensions, les dispositifs de cuisines en ville hébergent un ou deux travailleurs au maximum. Cela limite aussi l'argent à sortir pour les salaires.

43. D'après l'entretien mené le 07 avril 2017 avec Denis AUNEAU, rédacteur pour la gestion du commerce dans l'espace public à Nantes



On comprend alors qu'il devient de plus en plus compliqué de s'offrir quelques mètres carrés de surface de travail lorsque l'on cherche à cuisiner dignement. La restauration ambulante apparaît comme étant une solution permettant de réduire leurs coûts d'investissement et qui évite donc de crouler sous des prêts à la banque, de minimiser la pression de rendement qu'infligerait cette situation et de diminuer les risques d'abandon dans le cas où une affaire aurait du mal à se lancer⁴⁴. Cependant, le caractère ambulante de la restauration de rue devient parfois peu évident. Comme l'explique Denis Auneau : *on n'est pas dans un fonctionnement rural du camion et du commerce de proximité*⁴⁵ où les engins utilisent leur dimension mobile pour servir des repas sur des itinéraires beaucoup plus élargis qu'en milieu urbain. Le restaurant mobile reste principalement utilisé en ville pour des questions économiques mais l'engin ne se suffit pas à lui-même comme outil complet de travail. Il est plutôt une solution de secours à la précarité. En effet, nombreux sont les travailleurs qui utilisent un espace de travail en complément du dispositif dans la rue pour façonner des préparations à l'avance ou même pour la gestion administrative de l'entreprise et pour parquer leur véhicule chargé en toute sécurité.

fig 46. Comme Raphaël GOSSELIN, les restaurants préfèrent accepter avec les épreuves qu'impose la mobilité pour travailler comme cuisinier autonome

44. D'après l'entretien mené le 14 avril 2017 avec Jonathan HERVÉ cuisinier à bord de la crêperie *Beurre sucre* :

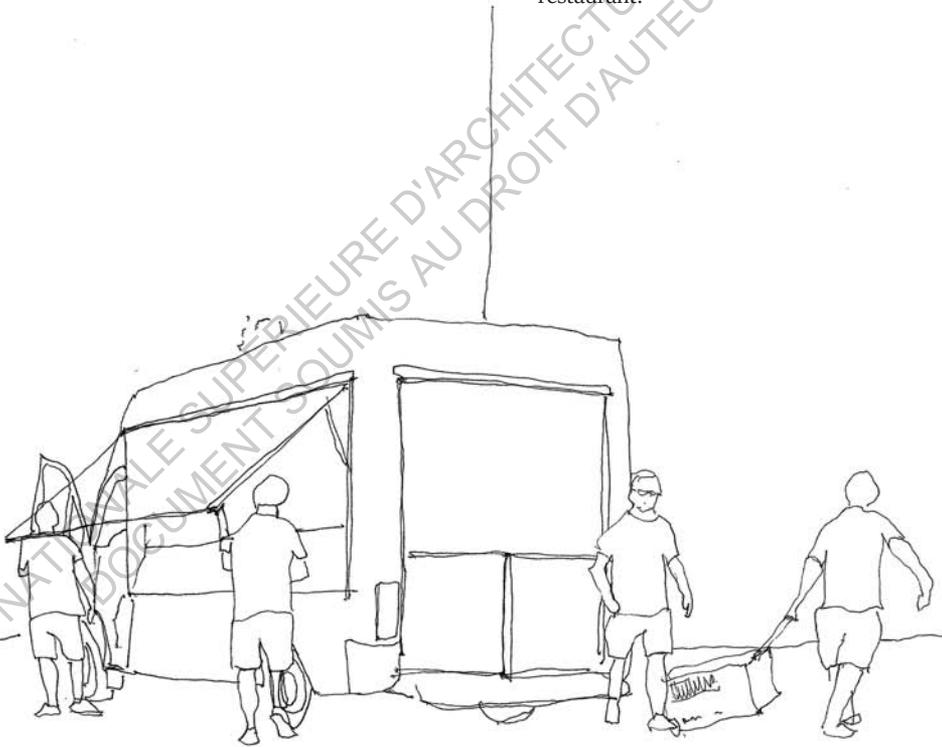
«Je veux bien un resto, si tu trouves un fond qui marche, allez, c'est 80 000. Il y a des chances que t'ai un bon coup de ménage dedans, des nouvelles tables, des machins, des bidules, c'est 20 000€. Pour peu que t'avais deux ou trois trucs qui n'étaient pas aux normes en cuisines, tu remets 20 000€ et ça y est, t'es à 120 000 et t'as un truc. Maintenant il faut partir, il faut les ouvriers, t'as les machins et tout, il te faut, au moins, 80 000 de trésorerie, t'es presque obligé. Bim t'es à 200 000 ! C'est pas possible !»

45. D'après l'entretien mené le 07 avril 2017 avec Denis AUNEAU, rédacteur pour la gestion du commerce dans l'espace public à Nantes

Par ailleurs, il est intéressant d'observer la situation de Raphaël GOSSELIN qui ne parcourt jamais plus de quatre kilomètres dans une journée alors qu'il l'avait acheté à un vendeur ambulante dans la campagne bretonne qui dépassait les cent kilomètres quotidiennement à bord de son véhicule.

**Place Sainte-Thérèse,
samedi 20 mai 2017, 17h12**

Comme chaque jour, Raphaël GOSSELIN installe son camion sur la place. Ouverture des auvents, branchement du groupe électrogène, mise sous tension des fours à pizza, préparation des cartons pour la vente à emporter et premières prises de commande. Le cuisinier ambulant se doit d'être au four et au moulin pour son restaurant.





07.68.97.20.79

07.68.97.20.79

07.68.97.20.79

Le micro-entrepreneuriat, entre autonomie et précarité

En travaillant à l'aide d'un dispositif ambulant, le restaurateur est en totale autonomie. Qu'il soit à bord d'un triporteur ou d'un camion, rares sont les entreprises de plus de deux personnes. Et pour cause, ces projets débutent bien souvent par un engagement très personnel en faveur de nouvelles façon de travailler.

«Avant d'ouvrir mon camion, j'étais ingénieur commercial en informatique. Puis j'ai passé un CAP pizaiolo pour pouvoir exercer ce métier. C'est le projet d'une vie. C'est ce que j'avais envie de faire. Avant je gérais des grandes équipes, maintenant je fais mon truc.»⁴⁶

En prenant l'exemple de Raphaël Gosselin qui a lancé son activité en 2016, il explique clairement que sa nouvelle activité part d'une envie de changement, d'une volonté de réinventer sa façon de travailler. Il a alors choisi d'utiliser le camion comme outil d'émancipation de son travail. Cela lui permet d'être autonome, de travailler pour lui-même, pour son propre plaisir et pour ses propres convictions autour de la cuisine. Ainsi, il explique n'avoir de comptes à rendre à personne puisqu'il est son propre patron et se crée lui-même ses propres libertés au travail. Il est alors maître de chacun des choix dans son commerce et il prend alors les responsabilités de toute la gestion de son entreprise. Au-delà du temps de travail, il y a aussi la gestion de son temps personnel. Le temps devient une vraie richesse et par le fait de s'individualiser dans son travail, le restaurateur peut gérer comme bon lui semble ses temps de vie professionnels et privés. Ainsi, le cuisinier explique que le camion lui permet aujourd'hui d'avoir un temps libre plus conséquent que dans son travail précédent pour sa vie personnelle.

fig 47. Le restaurant *Raphaël Pizza* s'ouvre tous les soirs sur la place Sainte-Thérèse

46. D'après l'entretien mené le 29 avril 2017 avec Raphaël GOSSELIN cuisinier à bord de *Raphaël Pizza*

Le lancement en solitaire d'une entreprise de restauration de rue en ville n'est pas ce qu'il y a de plus évident *parce qu'il n'y a pas d'existence juridique et que pour l'instant c'est le vide complet*⁴⁷. Pour concrétiser leur projet, la plupart des restaurateurs se sont lancés dans la création de leur entreprise en utilisant le statut de micro-entrepreneur⁴⁸. Cela est principalement dû au fait que ce soit le moyen le plus facile et le plus rapide de lancer son commerce⁴⁹ puisque l'immatriculation au registre du commerce et l'enregistrement sur le site du micro-entrepreneuriat sont suffisants pour débiter une activité. Entre autonomie et précarité, chacun des cuisiniers se retrouve alors souvent seul face à son travail et il doit savoir gérer au quotidien son entreprise pour subsister en ville. D'autant plus que la cuisine ambulante ne se suffit pas à elle-même. Les questions de la conservation des matières premières, de la préparation des bases pour les services de cuisine et du parage des dispositifs peuvent rendre la profession un peu plus difficile et précaire qu'elle n'y paraît.

Présent dans l'espace public pour terminer la confection et la vente des mets, le camion n'est pas utilisé durant tout le temps de travail du cuisinier. Il est évident que la journée est plus longue qu'un service en ville. Il faut aller choisir les produits, puis les ramener, les stocker dans un espace adéquat avant de mener la préparation à bien pour être capable de répondre rapidement aux demandes des mangeurs. Aussi, les démarches administratives et l'entretien du dispositif concluent des journées souvent denses. Pour exemple, le camion Raphaël Pizza s'inscrit dans un réseau d'espaces de travail situés à proximité les uns des autres. Il faut savoir que le camion ne parcourt jamais plus de deux

fig 48. Les lieux-étapes de Raphaël GOSSELIN permettent le bon fonctionnement de son restaurant *Raphaël Pizza*

47. Ibidem

48. Le statut de micro-entrepreneur a été proposé au gouvernement en 2008 dans l'optique de permettre à quiconque souhaite créer son activité de se lancer facilement et rapidement dans une création d'entreprise individuelle. Il s'agit d'un régime universel et donc accessible à tous par internet. Cela permet alors à un restaurateur de créer son entreprise de manière très aisée, en quelques clics de souris. Suite à l'inscription sur le site du portail de le micro-entrepreneuriat, il n'existe pas de délais avant de débiter à travailler.

Les triporteurs sont tous micro-entrepreneurs à Nantes, les camions oscillent entre les statuts de micro-entrepreneurs et EURL (ou SARL dans le cas d'un duo)

49. D'après l'entretien mené le 01 mars 2016 avec Jonathan HERVÉ cuisinier à bord de la crêperie *Beurre sucre*, dans l'émission *Ghetto Blaster* sur Radio Prun'

1

2

3



1. Place Sainte-Thérèse
service des repas



2. Rue Paul Painlevé
laboratoire de cuisine et de
stockage



3. Rue du Berry
parcage du camion

kilomètres par jour⁵⁰ pour relier l'espace de vente, au laboratoire de cuisine et au garage pour son camion.

La situation de ce camion est relativement confortable. Il n'est pas donné à tous les restaurateurs de pouvoir louer un local pour les parties cachées du métier. Car il est important de savoir que le micro-entrepreneuriat est un statut qui ne permet pas de déduire les charges. Tout ceci signifie que les frais du dispositif, du matériel de cuisine, de garage sont à payer directement par restaurateur. Certains entrepreneurs se trouvent dans des situations économiques peu évidentes et doivent trouver d'autres solutions pour continuer à exercer leur métier. La principale solution pour ces gens est alors de travailler en grande partie dans leur domicile. Ils se trouvent alors contraints d'aménager, chez eux, des espaces pour le bon fonctionnement de leur entreprise⁵¹. Cela peut aller d'une table aménagée pour la comptabilité, à la réquisition du garage de la maison pour le transformer en laboratoire de cuisine. C'est le cas de Jonathan Hervé a aménagé le garage de son domicile pour le transformer en un espace de stockage des matières première et en laboratoire de cuisine⁵². Toutes ces difficultés rendent alors la pratique de la restauration de rue très contraignante et précaire.

50. D'après l'entretien mené le 29 avril 2017 avec Raphaël GOSSELIN cuisinier à bord de *Raphaël Pizza*

51. D'après l'entretien mené le 14 avril 2017 avec Jonathan HERVÉ cuisinier à bord de la crêperie *Beurre sucre*

52. Ibidem

L'économie collaborative comme solutions aux difficultés du métier

*Les modes de consommation des cinquante dernières années n'étaient qu'une parenthèse : nous vivons le passage de l'économie de marché à l'économie de réseau. Et il n'y a pas de possibilité de retour en arrière : la crise est une conséquence de ces changements de comportements, de cette mutation sociétale, et de cette façon de consommer en réseau de manière efficace et à grande échelle. D'ailleurs le partage, la location et le troc ne sont pas seulement des solutions de fortune, les gens tissent ainsi de nouvelles relations et, dans tout ça, la monnaie perd même parfois son statut!*⁵³

Il est aujourd'hui possible, grâce à l'économie collaborative, de maximiser l'usage des biens et des espaces en les partageant avec les autres. Dans ce sens, Anne-Sophie Novel parle d'une économie de la fonctionnalité où l'on va porter plus d'attention à l'usage des objets et des espaces plutôt que sur la propriété de l'objet en tant que tel. Si on regarde autour de nous, dans notre quotidien, nombreux sont les objets ou les espaces qui restent inutilisés la plupart du temps. L'exemple de la voiture est assez flagrant et met en évidence des incohérences dans les systèmes individualisés. En effet, un trajet en covoiturage permet au moins de diviser les frais de carburant, de réduire les véhicules sur la route donc de raccourcir les embouteillages. Et sachant que chaque véhicule reste à l'arrêt 92% du temps⁵⁴, son acquisition ne semble pas très rentable si celle-ci est utilisée de cette façon-là. Alors qu'en partageant les frais, cela peut rendre service au passager tout en permettant au propriétaire d'amortir des coûts d'entretien du véhicule.

Ce système collaboratif peut aussi fonctionner pour les espaces de travail. De la même façon qu'on peut se prêter un objet pour une utilisation plus rentable, il est aussi possible de partager des espaces de travail pour en prolonger l'usage et pour l'utiliser de façon plus intelligente. A Nantes, des

53. NOVEL Anne-Sophie, *La vie share*, mode d'emploi, Alternatives, 2013, p.20

54. NOVEL Anne-Sophie, *La vie share*, mode d'emploi, Alternatives, 2013, p.17

solutions se mettent en place pour faciliter les métiers de la restauration de rue. Sous forme d'associations, de collectifs ou d'entreprises, il s'agit de lieux basés sur la mise en commun et le partage des ressources qui offrent des alternatives au travail solitaire et précaire des cuisiniers. Ces lieux proposent des réponses à des difficultés économiques et sociales qui peuvent être des freins pour les restaurateurs ambulants. Il ne s'agit pas de permettre à tout un chacun d'investir dans un local de travail en ville mais plutôt de chercher à générer des échanges et de la coopération sociale entre les travailleurs. Cela crée des espaces favorisant les rencontres et la diversité où il devient possible pour chacun de concrétiser un projet en phase avec ce à quoi il aspire.

Travailler en collaboration : les alliances d'intérêt commun et le travail interdisciplinaire conduiront à une société plus efficace qui construira dans un contexte et une culture spécifiques, de même qu'elle partagera les ressources de façon plus intelligente. Cela favorisera des modèles de croissance multiples, la diversité et une économie d'envergure.⁵⁵

À St Herblain se trouve un nouveau lieu qui vient aider la pratique de la restauration de rue : *Pépigo*. Il s'agit d'un ancien restaurant de quartier repris par de nouveaux propriétaires. Ces derniers ont alors bénéficié d'un très large espace de travail pouvant accueillir une dizaine de personnes⁵⁶, soit une brigade de cuisiniers ambulants. Pour répondre à la montée des très petites entreprises, des associations et des collectifs qui cherchent à cuisiner dignement. *Pépigo* y répond en mettant à leur disposition des cuisines partagées composées de matériel professionnel et répondant aux normes d'hygiène actuelles tout en étant accessible financièrement. Ainsi, chaque micro-entreprise peut louer un espace de cuisine suivant les horaires qui lui conviennent, dans la limite des disponibilités du lieu. En partageant l'espace, les coûts se trouvent divisés et permettent ainsi d'offrir au plus grand nombre des conditions décentes de travail tout en bénéficiant d'un espace d'échanges et de discussions autour de la restauration, dans un esprit de collaboration.

55. FRENZEL Jörn sous la direction de Marie-Hélène Contal, *Ré-enchanter le monde, l'architecture et la ville face aux grandes transitions*, Alternatives, 2014, p. 96

56. D'après l'entretien mené le 24/11/2017 avec Manon TEXIER, responsable des cuisines partagées de *Pépigo* à St Herblain

On y trouve des espaces de rangement de matériel mis à disposition, des plans de travail pour des préparations basiques et des espaces de cuissons, du rangement et du stockage. Pour les restaurateurs de rue, il s'agit d'un espace de travail complémentaire à leur cuisine ambulante où chacun peut venir y stocker ses produits et cuisiner pour anticiper des services. Cet endroit offre alors une opportunité pour des «*petits commerces*» de se lancer en travaillant avec du matériel professionnel sans avoir à subir de lourdes charges au départ du lancement de leur activité.

Cet exemple est un témoin de l'envie et de l'engagement de certaines personnes qui cherchent à développer de la cuisine de qualité mais qui s'investissent aussi pleinement dans une démarche économique et sociale. Les cuisines partagées de *Pépiço* mettent en avant une stratégie de partage des outils de travail dans un souci d'économie de fonctionnalité. Et par la mise en place de lieux basés sur le partage et la mise en commun des moyens et des ressources, cela permettent de faire émerger ou de maintenir des emplois, de favoriser des liens entre les gens et de faire fonctionner des réseaux de travailleurs locaux autour de la pratique de la cuisine en ville.



fig 49. Deux entreprises s'activent en même temps dans les cuisines de *Pépigo* pour préparer le service du jour

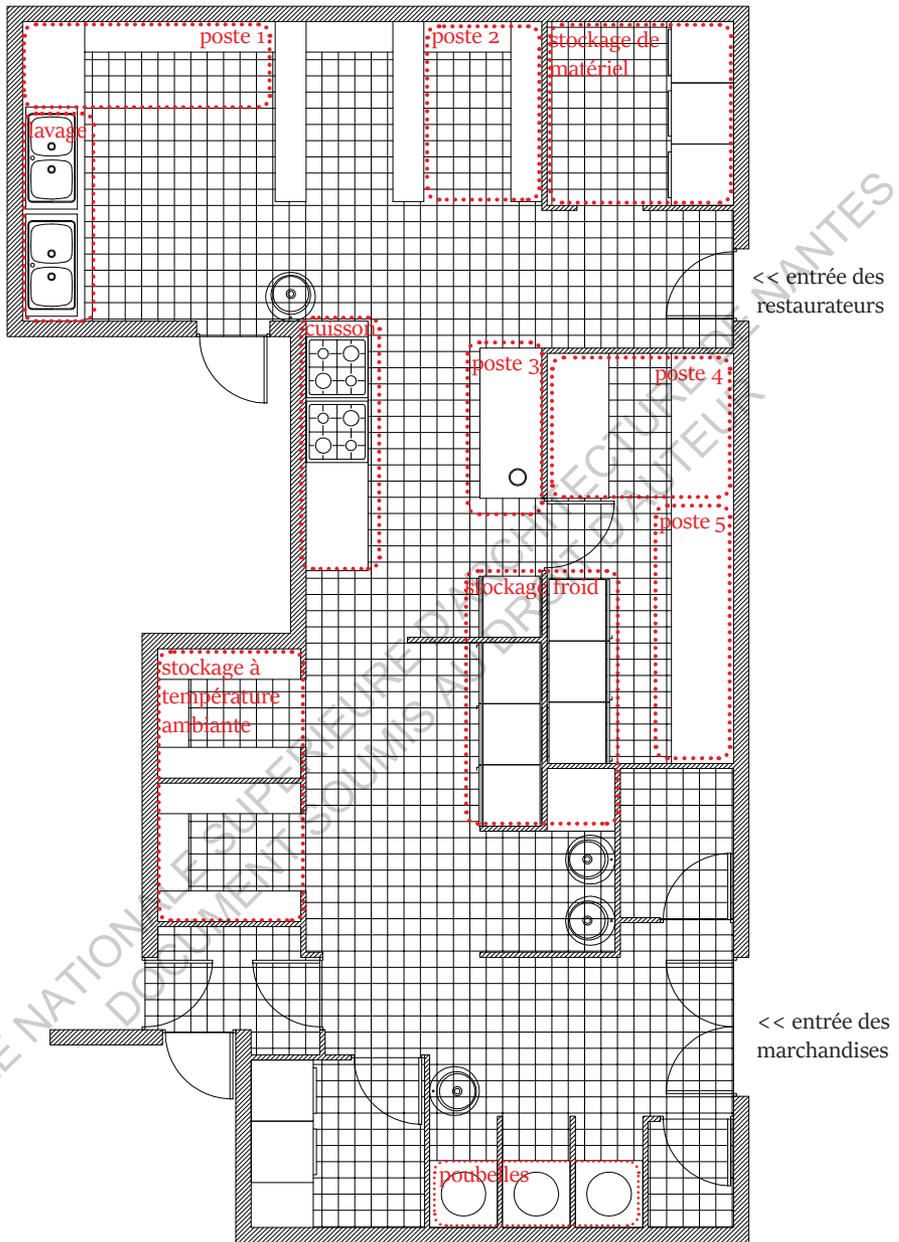


fig 50. Plan de *Pepigo*, un espace comprenant des laboratoires de cuisine mis à disposition de collectifs, d'associations, de traiteurs, d'entrepreneurs.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

Faire la cuisine devant les autres

Une tendance à la démocratisation de la cuisine

Alors que la culture culinaire professionnelle est longtemps restée nettement distincte de la cuisine domestique⁵⁷, elle tend à entrer de plus en plus dans notre quotidien. D'abord réservée à un public de privilégiés, la cuisine a pendant longtemps été transmise, en France, par des textes rédigés par et pour les élites sociales, les aristocraties de cour et les classes supérieures urbaines⁵⁸. Cela a permis de réglementer la pratique⁵⁹, de transmettre des savoirs qui se sont accumulés sous forme matérielle, de conserver des codes et des pratiques culinaires régionales, biologiques, végétariennes, et exotiques.

Aujourd'hui, il semble y avoir un intérêt notable de la part du grand public pour la cuisine⁶⁰. En effet, l'évolution grandissante de l'espace dédié à la cuisine dans nos librairies permet d'étaler de nombreux ouvrages concernant différentes pratiques culinaires que l'on peut retrouver dans les restaurants ambulants.

57. MONTANARI Massimo, *Le manger comme culture*, Université de Bruxelles, 2010, p.45

58. Ibidem

59. SEMINEL Laurent, Fondateur des éditions Menu Fretin dans l'émission *CulturesMonde*, de la série « *le goût des autres : Atelier Robuchon à Shangai*, « *gastro-diplomatie* », *le pouvoir de la cuisine* diffusée sur France Culture le 20 décembre 2016

La France est le pays qui a le plus écrit, qui a « réglementé » la pratique de la cuisine. Tout à été écrit « quand Antonin Carême écrit la cuisine française au 19^{ème} siècle, il va tout expliquer, comme on fait les sauces, les principes des grandes sauces, les déclinaisons des grandes sauces. Et il explique, tout est très clair, il écrit noir sur blanc [...] tout est écrit. C'est comme les langues, une langue écrite perdue, une langue orale va mourir.

60. LARDELLIER Pascal, interviewé par Ali Rebeihi dans l'émission grand bien vous fasse « *Quand les émissions, blogs et ateliers de cuisine nous aident au quotidien* » <https://www.franceinter.fr/emissions/grand-bien-vous-fasse/grand-bien-vous-fasse-04-avril-2017>

Par ailleurs, cet intérêt pour la cuisine est aussi visible par l'évolution de l'image télévisuelle. Les premières émissions télévisées entièrement consacrées à la cuisine apparaissent dans les années 50. Dans ces programmes, on y découvre de grandes recettes exécutés et présentées par les meilleurs chefs cuisiniers de l'époque comme Paul Bocuse, Michel Guérard ou encore Raymond Olliver qui cherchent à partager les modes culinaires de l'époque à un large public. Des animaux entiers sont posés sur le plan de travail, des grands gestes de découpe des viandes et des légumes sont mis en spectacle et des techniques de préparation et de cuisson sont ordonnés par les chefs en personne. Ces images sont impressionnantes mais donnent à voir le travail professionnel de la cuisine qui restait, jusque là, fermé à la vue du grand public. D'abord programmées en première partie de soirée, ces émissions étaient pensées comme des divertissements. Par la suite, celles-ci ont été repositionnées dans la grille des programmes pour être avancée à la fin de l'après-midi. Cela nous laisse à penser que *le public visé par l'émission était devenu essentiellement féminin et commence à donner une valeur pédagogique à celle-ci*⁶¹. Ces émissions ont alors évolué pour jouer un rôle instructif et pour participer à la diffusion de la pratique. Longtemps restée fermée aux yeux du grand public, cela a été le point de départ d'une diffusion de masse de la cuisine au point que l'on puisse parler d'*une certaine tendance pour la cuisine en France*⁶².

Depuis les années 2000, l'accumulation des émissions de cuisines sur nos postes de télévisions, on fait découvrir *une cuisine dite « du quotidien »*. Il y a eu un inversement des fonctions où ce sont les présentateurs qui se sont spécialisés dans la cuisine pour exécuter eux-mêmes des recettes et partager leurs connaissances sur le sujet. Ainsi, Laurent Mariotte⁶³ s'impose comme un nouveau type de journaliste-cuisinier qui dévoile des recettes simples lors de chroniques courtes. Diffusées à des horaires de grandes écoutes, ces émissions

61. LARDELLIER Pascal, interviewé par Ali Rebeih dans l'émission grand bien vous fasse « Quand les émissions, blogs et ateliers de cuisine nous aident au quotidien » <https://www.franceinter.fr/emissions/grand-bien-vous-fasse/grand-bien-vous-fasse-04-avril-2017>

62. Ibidem

« c'est vrai qu'on voit actuellement un incroyable engouement pour une cuisine qui se démocratise, qui se partage, qui se donne en cours, qui fait recette on peut le dire sans jeu de mot facile ».

63. Laurent Mariotte est un journaliste qui s'est formé à la cuisine pour développer un programme dédié à la pratique culinaire. Aujourd'hui, il cuisine lui-même durant son émission de télévision pour expliquer ses recettes.



fig 51. En 1953, le chef cuisinier Raymond Olliver présente la première émission de cuisine télévisée. Son émission qui porte sur des grands plats de la gastronomie française est diffusée en soirée, sur la première chaîne de l'ORTF (principale chaîne nationale de l'époque)



fig 52. Le journaliste Laurent Mariotte s'est spécialisé dans la cuisine. Il exécute des recettes simples et rapides lors de chroniques courtes dans l'émission *Petit plat en équilibre* qui est diffusée tous les jours à 11h55, à 12h55 et à 13h30, sur tf1.

sont le reflet de l'intérêt général pour la cuisine. Certains critiquent le manque d'expertise des présentateurs-cuisiniers mais, *parce qu'ils sont plus proches des téléspectateurs, ils ont l'avantage de prouver que les recettes qu'ils présentent sont accessibles à tous*⁶⁴ et participent à la démocratisation de la cuisine.

De plus, internet a aussi joué un rôle primordial dans l'accès à la culture culinaire. De nombreux blogs culinaires ou chaînes Youtube ont vu le jour pour permettre de diffuser le plus largement possible des principes de cuisine comme par exemple le travail des légumes pour la cuisine végétarienne. Internet est devenu un terrain d'échange et nombreux sont ceux qui l'utilisent dans le but d'étendre une certaine culture culinaire.

Par ailleurs, Luce Giard s'intéresse à la cuisine *pour le rôle central qu'elle tient dans la vie quotidienne de la plupart des gens, indépendamment de leur situation sociale et de leur rapport à la «culture cultivée» ou à l'industrie culturelle de masse*⁶⁵. Ainsi, par la démocratisation de la cuisine s'est développée une prise de conscience et un intérêt pour les actes de cuisiner et de manger que l'on retrouve chez de nombreux restaurateurs ambulants. Pour ceux qui ont comme projet de se reconverter dans un nouveau domaine ou pour ceux qui cherche à créer une nouvelle entreprise, la pratique de la cuisine se présente comme une alternative intéressante.

64. ROGER Olivier, écrivain de « la cuisine en spectacle », dans l'émission grand bien vous fasse « Quand les émissions, blogs et ateliers de cuisine nous aident au quotidien » <https://www.franceinter.fr/emissions/grand-bien-vous-fasse/grand-bien-vous-fasse-04-avril-2017>

65. DE CERTEAU Michel et GIARD Luce, *L'invention du quotidien, 2.habiter, cuisiner*, Gallimard, Saint-Amand, 1994, p.214

La valorisation d'un savoir-faire

«Un local en centre-ville ça coute cher. Et si tu as l'ambition de te mettre à ton compte, ce n'est pas facile parce que tu ne veux pas te retrouver à ouvrir des boîtes de conserves et des cartons de surgelés en tant qu'employé polyvalent de restauration mais que tu veux vraiment cuisiner, t'as besoin d'un endroit. [...] Et tu es cuisinier, tu dois prendre le temps d'essayer des choses dans ton restaurant, tu dois aller goûter ce qu'il se fait ailleurs. Si t'as un local fixe et que t'en est esclave, ce n'est pas la peine!»⁶⁶

La profession de cuisinier se trouve aujourd'hui fortement malmenée. Des restaurateurs ambulants n'hésitent pas à critiquer leurs confrères qui travaillent en tant que cuisinier dans des locaux fixes et qui utilisent des produits préparés ou surgelés de façon à contrer des difficultés économiques induites par le prix du foncier en ville. Il faut savoir que dans un restaurant fixe, on travaille officiellement comme *employé polyvalent de restauration*⁶⁷ et cela ne certifie d'aucune compétence particulière. Concrètement, cela se traduit parfois par un travail manuel très restreint et par l'utilisation de produits de qualité très moyenne pour réduire le temps de travail, la main d'œuvre et les coûts des matières premières. La cuisine se résume alors à l'ouverture de boîtes de conserves, à l'ouverture de cartons de produits surgelés ou à l'ouverture de sachets de préparation en poudre. Face à cette situation, Jonathan Hervé s'indigne et critique les restaurateurs qui travaillent dans des locaux fixes et qui se trouvent contraints de réduire leur travail culinaire à peu de choses pour compenser les frais exorbitants d'un local de travail fixe en ville.

66. D'après l'entretien mené le 14 avril 2017 avec Jonathan HERVÉ cuisinier à bord de la crêperie *Beurre sucre*

67. Ibidem.

*Ce travail culinaire supposé sans mystère ni grandeur, voici qu'il se déploie en un montage complexe de choses à faire, selon une séquence chronologique prédéterminée : prévoir, organiser et se fournir; préparer et servir; débarrasser, ranger, conserver et nettoyer.*⁶⁸

La cuisine fait partie de ces métiers artisanaux dans lesquels la maîtrise des gestes est primordiale dans la création des plats. Ce sont les cuisines ambulantes utilisées par les restaurateurs qui accueillent toute une large séquence de gestes et qui permettent cette justesse du travail. C'est à partir de ces objets que *faire-la-cuisine*⁶⁹ devient alors un acte d'engagement et de valorisation des savoir-faire culturels en réponse aux pratiques qui nuisent au métier de la restauration. *La préparation d'un repas fournit ce rare bonheur de produire soi-même quelque chose, de façonner un fragment du réel, de connaître les joies d'une miniaturisation démiurgique*⁷⁰. À l'exemple de Jonathan Hervé qui a entrepris la réalisation de son triporteur dont il a adapté les mesures et l'espace de travail pour les crêpes et les galettes. Sa crêperie est ainsi adaptée aux *des gestes qu'il connaît*⁷¹ et qu'il cherche à valoriser. On y trouve alors deux grandes crêpières qui permettent de répondre à des demandes plus ou moins fortes de la part des clients, des niches qui accueillent des préparations à base de légumes que le cuisinier a préalablement préparées, un comptoir pour échanger les plats et la monnaie ainsi qu'un espace pour y poser une petite cafetière pour partager un café à la fin du repas comme il aime le faire. Toute cette organisation lui permet de travailler dans les meilleures conditions possibles tout en étant capable de tenir des discussions avec ses clients. Il est clair que toute l'activité et les gestes qui vont avec se compliquent

68. DE CERTEAU Michel et GIARD Luce, *L'invention du quotidien, 2.habiter, cuisiner*, Gallimard, Saint-Amand, 1994, p.223

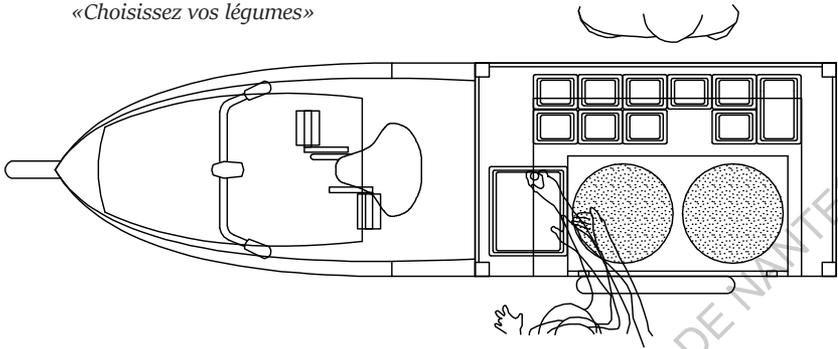
69. Ibidem

70. Ibidem

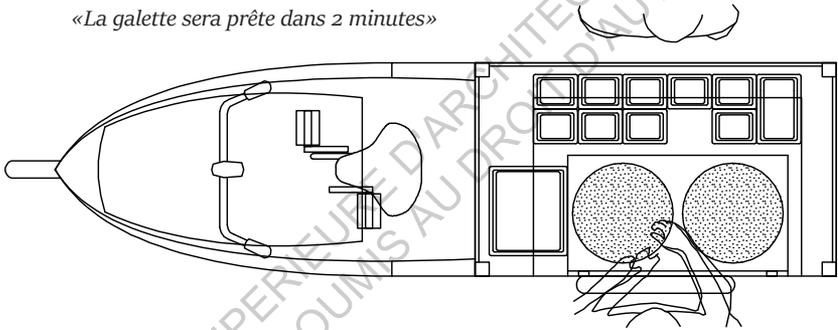
71. D'après le site internet du restaurant *Beurre-sucre* <https://www.beurre sucre.com/creperie-triporteur>, consulté le 22 février 2017

« *C'est dans le bas de la rue de la Pinterie à deux pas du château de Fougères que j'ai appris à faire des crêpes. J'ai trouvé ça génial! Je suis rapidement parti à Paris, à Montparnasse, puis en saison à la montagne, à la mer, en Suède... En plus de bien aimer faire des crêpes, j'adore le contact avec les clients. Faire des crêpes dans la rue, au marché, en traiteur lors d'événements associatif ou autre c'est super. Lors de mes voyages en Asie et à New York j'ai vu beaucoup de restauration ambulante.* »

«Choisissez vos légumes»



«La galette sera prête dans 2 minutes»



«Je mets la galette dans un petit papier ?»

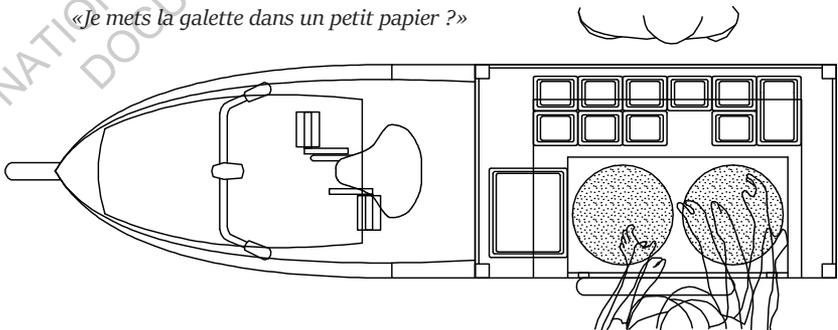


fig 53. Le triporteur *Beurre-sucre* accueille toute une séquence de gestes exécutés par le cuisinier, devant les clients

un peu plus dans l'espace public. L'activité est autant mentale que manuelle⁷². Le chef passe, en quelques secondes, de la position de serveur à cuisinier, à comptable puis repasse à sa position de cuisinier. Tout cela fait qu'il se doit d'être capable d'expliquer la composition des plats, leurs provenances, de mémoriser une commande puis de la préparer et de procéder aux échanges de monnaie avec le client. Cette réinvention du travail culinaire permet alors, à celui qui la pratique, *ce rare bonheur de produire soi-même quelque chose*⁷³, de façonner un produit et de l'offrir à d'autres. Avec ce retour à des mouvements de base et à la simplicité de l'exécution, il existe une satisfaction personnelle à travailler de façon sincère. D'autant plus que, dans la rue, toute cette séquence se donne à voir aux passants qui apprécient de voir les plats se monter, de sentir des odeurs familières ou non et d'entendre crépiter les aliments sur le feu.

Par ailleurs, il existe aujourd'hui de nombreux camions et triporteurs qui sillonnent les rues de Nantes. Et, suivant le modèle des dispositifs asiatiques, les restaurateurs optent pour des outils de travail plus petits que des cuisines «classiques» mais adaptés à la pratique d'une cuisine bien spécifique suivant leurs besoins et leurs habitudes. Des crêpes, des galettes, des hot-dogs, des pizzas, des pâtes italiennes, des kebabs, des burgers, des plats préparés, etc. Chacun invente son véhicule pour faciliter son travail : les triporteurs sont dessinés et dimensionnés spécifiquement à la cuisine pratiquée. Cela crée ainsi une diversité dans les dispositifs. Et chacun d'entre eux deviennent uniques et inédit dans le but de donner du sens au travail et pour défendre des valeurs culinaires comme la cuisine bretonne, italienne, américaine, turque, égyptienne, etc.

72. DE CERTEAU Michel et GIARD Luce, *L'invention du quotidien, 2.habiter, cuisiner*, Gallimard, Saint-Amand, 1994, p.281

73. DE CERTEAU Michel et GIARD Luce, *L'invention du quotidien, 2.habiter, cuisiner*, Gallimard, Saint-Amand, 1994, p.223

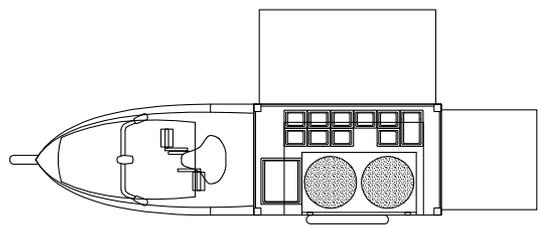
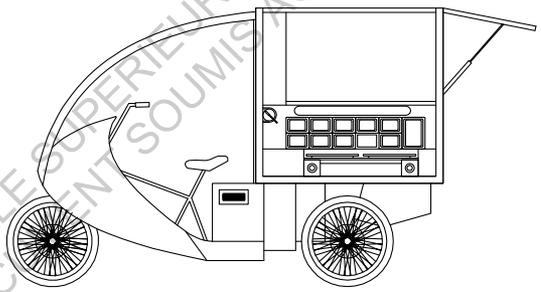
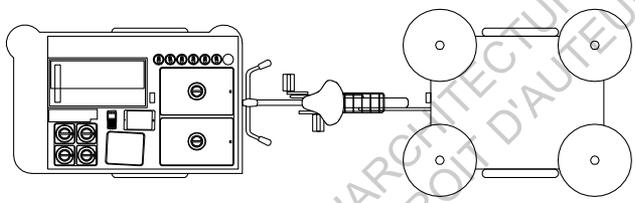
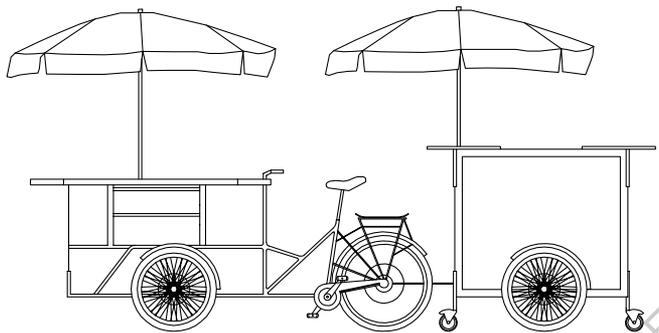


fig 54. Les triporteurs *Delikatessen* et *Beurre-sucre* ont été dessinés et dimensionnés spécifiquement à la cuisine respective des hot-dogs et des crêpes.

La place de la street-food dans la culture française ?

Pour les instances politiques, la restauration ambulante est aujourd'hui un moyen de contrer des défaillances du commerce alimentaire dans la ville de Nantes⁷⁴. Mais elle ne resterait pas une solution pérenne, ne considérant pas les camions et triporteurs comme des vrais restaurants. «*Ça reste de la street-food, il ne faut pas non plus que ça empiète sur les vrais restaurants*»⁷⁵ m'explique-t-on dans les bureaux de la mairie de Nantes. Sans parler de menace, il y a une interrogation vis-à-vis des plats qui convergent vers de ces modèles de cuisine rapides à préparer comme le burger, le hot-dog, le kebab ou la galette-saucisse. Alors que la France est souvent comparée à la haute gastronomie et aux belles tables, la cuisine de rue aurait tendance à être associée à de la «*malbouffe*». Pourtant, des journalistes qui s'intéressent à cette cuisine en parlent comme étant du *fast-good*⁷⁶ : cette idée de manger avec rapidité sans renier à l'équilibre nutritionnel et à la qualité des produits.

Pratiquer la cuisine dans la rue est particulier. Il faut être capable de préparer rapidement un plat par rapport aux demandes des clients. Dans ce sens, Joël Robuchon et Thierry Marx qui sont deux grands cuisiniers français du XXI^e siècle et qui se sont intéressés à la street-food parlent respectivement d'une *cuisine minute*, d'une *cuisine facile à faire*⁷⁷ et d'une *cuisine de genre avec laquelle il faut aller très vite, il y a trois ou quatre gestes à exécuter très rapidement*⁷⁸. Ainsi, on découvre des plats rapides à exécuter et ayant souvent le pain comme base pour pouvoir être mangé dans la rue : des sandwichs, des pizzas, des burgers, des hot-dogs, des galettes, etc. Mais tous ne semblent pas voir d'un si bon œil la cuisine de rue.

74. D'après l'entretien mené le 07 avril 2017 avec Denis AUNEAU, rédacteur pour la gestion du commerce dans l'espace public à Nantes

75. Ibidem

76. CORBEAU Jean-Pierre dans l'émission Pixel, la cuisine de rue met le turbo, diffusée sur France Culture le 22 mai 2015

<https://www.franceculture.fr/emissions/pixel/la-cuisine-de-rue-met-le-turbo>

77. ROBUCHON Joël dans l'émission *CulturesMonde*, de la série «*le goût des autres : Atelier Robuchon à Shangai, « gastro-diplomatie », le pouvoir de la cuisine* diffusée sur France Culture le 20 décembre 2016

78. MARX Thierry dans l'émission *l'invité culturel de la matinale : Thierry Marx, la cuisine c'est du lien social*, diffusée sur France Culture le 19 novembre 2016

Des plats de fast-food ordinaires semblent se propager à Nantes et ailleurs comme si on était victime d'une globalisation du manger. Comme si ces dispositifs étaient les coupables de la fin de la culture culinaire française.

« Les hommes se nourrissent d'aliments culturalisés, choisis et préparés selon des lois de compatibilités et des règles de convenance propre à chaque aire culturelle[...] les aliments et les mets s'ordonnent dans chaque région selon un code détaillé, de valeurs, de règles et de symboles, autour duquel s'organise le modèle alimentaire d'une aire culturelle dans une période donnée. »⁷⁹

Mais il faut bien penser la cuisine comme un élément culturel, la cuisine et les goûts sont des éléments qui définissent des peuples⁸⁰. Et les habitudes culinaires restent tenaces même si aujourd'hui, nous sommes curieux de nouvelles saveurs que l'on qualifie d'exotiques et expérimentales. Au delà d'envies personnelles, chacun des restaurateurs cherche alors à s'adapter à la population nantaise dans un souci de stratégie commerciale. C'est aussi ce qu'affirme Mourad Medjeralli qui parvient, aujourd'hui, à distribuer suffisamment de kebab pour subsister dans la ville même s'il précise qu'il y a quelques années, ça ne se vendait pas si bien le kebab ici⁸¹. Il est aussi difficile de croire que, dans un monde globalisé, nous mangeons tous les mêmes burgers, les mêmes pâtes fraîches accompagnées des mêmes sauces ou les mêmes hot-dogs. Il semble qu'il existe un besoin de plus en plus prégnant de

79. DE CERTEAU Michel et GIARD Luce, *L'invention du quotidien, 2.habiter, cuisiner*, Gallimard, Saint-Amand, 1994, p.238

80. SEMINEL Laurent, fondateur des éditions Fréтин, dans l'émission *CulturesMonde*, de la série « le goût des autres : Atelier Robuchon à Shangai, « gastro-diplomatie », le pouvoir de la cuisine diffusée sur France Culture le 20 décembre 2016

« Ce qu'il faut bien penser la cuisine et la gastronomie comme quelque chose d'extrêmement culturel. C'est ce qui va définir le plus précisément chaque peuple. Et donc c'est très compliqué d'exporter sa cuisine ou du moins de l'imposer à un autre peuple car là, on est vraiment dans un conflit identitaire. C'est-à-dire qu'un anglais mange comme un anglais, un allemand mange comme un allemand, un chilien comme un chilien. Et pour un chilien, la meilleur cuisine c'est la cuisine chilienne. Alors il y a toujours un fantasme autour de la cuisine française comme il y a eu la mode française mais ça reste un épi phénomène qui s'adresse à une clientèle très particulière mais il n'y a pas d'enjeu très fort»

81. D'après l'entretien mené le 03 juin 2017 avec Mourad MEDJERALLI, cuisinier de burger et de kebab sur la route de Paris

revisiter les plats pour les *adapter à nos patrimoines régionaux et nationaux*⁸². Jean Pierre Corbeau parle de ce phénomène comme d'un *métissage des goûts*⁸³ qui découle d'une évolution naturelle des plats dans un monde qui cherche à s'adapter aux lieux où ils s'implantent. Entre local et global, on découvre des plats qui mélange des bases communes à tous et des agréments locaux. Cela donne alors naissance à des recettes inédites telles que des burgers composés de bœuf, de cantal et de roquette ou des hot-dogs agrémentés de saucisse de légumes, d'oignons fris et de mâche. Dans un but commercial, chaque cuisinier oscille entre envies personnelles et préférences locales. La street-food en vient alors à s'adapter à chacun des lieux où elle s'implante et elle varie en fonction des préférences culturelles des mangeurs et dans une logique qui croise les aspects qualitatifs et instantanés de la cuisine.

fig 55 à 58. Les menus de restaurants ambulants à Nantes qui proposent un métissage des goûts avec des plats qui ont évolués pour satisfaire des populations locales

82. FUMEY Gilles dans l'émission *CulturesMonde*, de la série «*le goût des autres : De la standardisation à la défense de l'identité: les guerres culinaires* diffusée sur France Culture le 21 décembre 2016

83. CORBEAU Jean-Pierre, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Privat, 2008, p.86

TOUS LES  SONT ACCOMPAGNÉS DE  FRAÎCHES

BŒUF
OIGNONS CARAMELISÉS
BACON
CHEDDAR
SAUCE BARBECUE
9€
TONY BACON

ICI,
ON VOUS SERT
VITE FAIT
BIEN FRAIS !

TONTON ?
DE LA SEMAINE
9€
TONTON SEMAINE

BŒUF CHÈVRE
OIGNONS
SALADE
SAUCE MIEL
8€
CHEVROTINE

STEAK POIS CHICHE
AUX TOMATES CONFITES
ÉPICES DOUCES
CAVIAR D'AUBERGINE
POELÉE DE COURGETTES
8€
TONTON VEGGIE

BŒUF VIEUX COMTÉ
OIGNONS
SAUCE GRIBICHE
8€
TONTON GRIBICHE

 [tonton et lulu / tontonetlulu.fr](#)

NE PAS PÊTER SUR LA VUE PUBLIQUE - RCS NANTES 801 184 870 010 13



BURGER
+
FRITES
+
PÂTISSERIE
OU BOISSON **10€**

BURGER+
FRITES
+
DESSERT
BELLEVAIRE
+
BOISSON
12,50€

LE FTB 7,50€

PAIN AUX GRAINES, BŒUF 140G, SALADE ICEBERG, KETCHUP MAISON, COMPOTÉE D'OIGNONS AU VINAIGRE BALSAMIQUE, CANTAL DOUX D'AUVERGNE

LE SAINT 7,50€

PAIN AUX GRAINES, BŒUF 140G, ROUQUETTE, MAYONNAISE MAISON, COMPOTÉE ÉCHALOTES-POIRES, ST NECTAIRE LAITIER

LE CAMPAGNE 7,50€

PAIN AUX GRAINES, BŒUF 140G, KETCHUP MAISON, CHAMPIGNONS EN PERSILLADE, OIGNONS ROUGES, GRUYÈRE DE GRUYÈRE SUISSE

LE NANTAIS 7,50€

PAIN AUX GRAINES, BŒUF 140G, MÂCHE, MAYONNAISE MAISON, TOMATE, CURÉ NANTAIS

L'ÉPICÉ 7,50€

PAIN AUX GRAINES, BŒUF 140G, ROUQUETTE, MAYONNAISE MAISON, CHORIZO, TOMATES CONFITES

LE VÉGÉ 6€

PAIN AUX GRAINES, GALETTE PROVENÇALE, OEUFS, TOMATE, CHAMPIGNON EN PERSILLADE, SALADE ICEBERG, MAYONNAISE MAISON, COMPOTÉE D'OIGNONS AU VINAIGRE BALSAMIQUE, LONG BLANC (CHÈVRE)

... OU DEMANDEZ
LE BUGER DU MOIS !

FRITES MAISON 2,50€ · BOISSON 2€
PÂTISSERIE 1,50€ · DESSERT BELLEVAIRE 2,50€
NE PAS PÊTER SUR LA VUE PUBLIQUE

MENUS	CLASSIC	DOG	DOGGY	ALL DOG	BIG DOG
	HOT DOG* + BOISSON	HOT DOG* + BOISSON	HOT DOG* + CHIPS OU CORN	HOT DOG* + CHIPS OU CORN	2 HOT DOG* + BOISSON
	6.00 €	7.00 €	8.00 €	9.00 €	10.00 €

HotDog

- ORIGINAL DOG** 
Pain, saucisse, moutarde, ketchup, pickles — 4.00 €
- CHEDDAR DOG** 
Pain, saucisse, moutarde, ketchup, oignons frits, sauce à base de cheddar — 5.00 €
- RELISH DOG** 
Pain, saucisse, moutarde au miel, relish, oignons frits — 5.00 €
- GREEN DOG** 
Pain, saucisse, moutarde, guacamole, maïs, oignons frits — 6.00 €
- VEGAN DOG**  
Hot Dog au choix**, saucisse de Tofu et Soja — 6.00 €

KNACK D'ALLIAGE 100% BŒUF
ou
VEGAN "KNACK" TOFU/SOJA



** BOISSON NON FOURNIE - 1.20€

Burgers

Big Cheese

Haché de boeuf, Rocher Nantais, Salade, Oignons rouges, Pickles, Sauce maison

Bavarois

Demi Haché de boeuf, Saucisse fumée, Compotée de chou, Salade, Sauce curry

B.C.O

Poulet mariné aux épices douces, Poitrine fumée, Compotée d'oignons, Tomates "coeur de boeuf", Salade, Sauce moutarde

Bikroots

Haché de boeuf, Crème chèvre-feta, Betteraves rouges, Oignons rouges, Salade

Bilbao

Joue de porc de 7h, Chorizo doux grillé, Crème de chèvre aux herbes, Oignons rouges, Salade

Consultez l'ardoise pour nos suggestions du jour et nos bagels!

Le plaisir de mieux manger

En France, l'alimentation occupe chaque jour 2 h 22 en moyenne en 2010 dans nos emplois du temps. Malgré les facilités croissantes pour manger à toute heure, le temps consacré à l'alimentation reste très concentré au moment des trois repas traditionnels. À 13 heures, la moitié des Français est en train de déjeuner. Entre les repas, 15 % des personnes déclarent grignoter très souvent ; c'est le cas de 29 % des jeunes.⁸⁴

Comme le montre des études de statistique, le temps attribué au repas du midi se réduit comme peau de chagrin. Des solutions se sont mis en place pour être le plus efficace pour manger durant la pause du midi possible au point qu'il ne soit aujourd'hui plus étonnant de voir quelqu'un manger devant sa table de travail. Si en 1984 Jean Trémolières, directeur de la section nutrition de l'institut national d'hygiène, écrivait dans son manuel d'alimentation humaine que *les marchés d'aliments industrialisés achoppent dans des pays comme la France*, les choses ont bien évoluées. Aujourd'hui, les marchés d'aliments industriels continuent de servir un grand nombre de mangeurs en fournissant toujours plus de produits prêts à l'emploi *pour satisfaire le besoin actuel de rapidité*⁸⁵.

Mais on observe depuis les années 2000, une répétition de désordres sanitaires de grandes ampleurs comme la crise de la vache folle, la grippe aviaire, ou plus récemment les lasagnes préparées à base de viande de cheval. En parallèle, des associations et des groupes d'opposition cherchent à dénoncer des pratiques industrielles dangereuses comme peut faire le groupe L214 qui cherchent à dénoncer les conditions de maltraitance des animaux dans certains abattoirs. Ces images sont alors relayées par des journaux imprimés, télévisés, internet ou par les réseaux sociaux et font que nous sommes

84. DE SAINT POL Thibault, laboratoire de sociologie quantitative, Crest-Layla Riccroch, division *Conditions de vie des ménages*, Insee, consulté le 29 mars 2017
<https://www.insee.fr/fr/statistiques/1281016>

85. MEADOWS Fiona et BOUISSON Michel, *Voyage au cœur de la cuisine de rue : ma cantine en ville*, Alternatives, Barcelone, 2013, p. 14

aujourd'hui confrontés à des images d'une grande violence et sans nuances concernant l'industrie agroalimentaire. Derrière l'information, tout cela crée une perte de repère pour la plupart des gens qui n'ont plus de certitudes sur ce qui est bon ou mauvais de manger⁸⁶. Face à cette cacophonie des informations, il se développe une tendance à revenir vers une consommation alimentaire plus responsable, plus simple, plus saine qui permet alors à chacun de se réapproprier son alimentation et de renouer les notions de santé et de plaisir. Dans ce sens, des restaurateurs s'engagent en faveur d'une démarche dans laquelle ils prônent un retour à des valeurs alimentaires plus traditionnelles.

L'acte de manger est une prise de risque qui peut nous être fatale mais dont on a besoin. C'est là un grand paradoxe, on est obligé de manger pour vivre mais lorsqu'on ne connaît pas un aliment, c'est une prise de risque plus ou moins grande qui peut provoquer des peurs alimentaires⁸⁷.

Comme le dit Jean Louis Flandrin : «*consommer un aliment est une chose, l'apprécier en est une autre*»⁸⁸. Face à ce désordre de l'alimentation globale, contenu dans les plats préparés industriels ou dans les échoppes de fast-food à emporter, les nouveaux restaurateurs ambulants tentent de répondre en vantant des produits *locaux*, « *fait-maison* », du « *tout-bio* » et qui cherche à préparer des repas qui sont garants de bonne qualité. Dans ce sens, le cuisinier de *Raphaël Pizza* explique bien que ses pizzas sont dans une autre catégorie que les grandes chaînes mondiales implantées dans le quartier Sainte-Thérèse, autour de son camion. Pour cela, il utilise des produits qu'il présente comme étant de grande qualité, en provenance d'un producteur local. Il précise souvent qu'il coupe lui-même ses produits à la main, qu'il prépare ses sauces dans l'optique de produire des bons plats qui seront vendus aux mangeurs qui *recherchent de la qualité et qu'il faut respecter*⁸⁹.

86. CORBEAU Jean-Pierre, professeur de Sociologie de la consommation et de l'alimentation à l'Université de Tours, lors d'un interview téléphonique diffusé sur France Culture dans l'émission *Pixel* : «*la cuisine de rue met le turbo*» le 22 mai 2015

87. Ibidem

88. FLANDRIN Jean Louis cité dans : *Le manger comme culture*, Université de Bruxelles, 2010, p.78

89. D'après l'entretien mené le 29 avril 2017 avec Raphaël GOSSELIN cuisinier à bord de *Raphaël Pizza*

La rhétorique du bio est devenu un argument porteur de sens. Ce dernier répond à la prise de conscience contre la malbouffe industrielle et le goût du circuit de production locale des populations urbaines.

A vrai dire, je travaille quasiment exclusivement en bio. Je dis quasiment parce qu'il y a des choses que je ne fais pas bio alors je dis «des», alors il y a le fromage râpé, c'est très concret mais je n'arrive pas à trouver des choses qui ne soit pas hyper cher et je travaille dans la rue donc je ne peux pas faire des prix très élevés, et donc, le fromage, j'ai pris du râpé normal. Sinon je travaille que des légumes bios. Donc tous, les jours, c'est des sautés de légumes qui sont différents et tout le temps en bio, mes farines sont bios, mes œufs sont bio, mon lait est bio, le beurre est bio, le sucre est bio, équitable, etc.⁹⁰

Dans la même veine, cet exemple du triporteur *Beurre-sucre* qui travaille principalement avec des matières premières issues de l'agriculture biologique, on constate l'importance que cette appellation peut avoir pour le restaurateur. Outre l'engagement en faveur de l'agriculture biologique pour la qualité des produits, les dimensions éthiques, écologiques et l'aspect commercial qu'il pourrait y avoir, on peut aussi y voir une dimension imaginaire. C'est ce qu'affirme Massimo Montanari lorsqu'il explique que le plaisir de manger peut aussi bien venir de la nourriture comme de l'imaginaire qu'on se forge autour de celle-ci⁹¹ en rappelant qu'il fut une époque durant laquelle les paysans européens étaient contraints de se nourrir de pain biologique et fait de céréales de qualités inférieures comme l'orge ou le seigle. Cette population restait envieuse de la qualité du pain blanc de froment qui était exclusivement consommé par les seigneurs. «*Seuls l'angoisse et l'ennui des citadins riches ont à un moment donné transformé cette nourriture de pauvres (le pain bio) en nourriture d'élite*», en le faisant passer aux herboristeries et aux magasins de spécialités alimentaires comme nouvelle image de l'alimentation. De même que, d'après Jean-Pierre Corbeau, on vient *flatter les tendances actuelles des*

90. D'après l'entretien mené le 01 mars 2016 avec Jonathan HERVÉ cuisinier à bord de la crêperie *Beurre sucre*, dans l'émission *Ghetto Blaster* sur Radio Prun'

91. MONTANARI Massimo, *Le manger comme culture*, Université de Bruxelles, 2010, p.78

populations «urbaines» qui ont besoin d'être rassuré sur ce qu'ils mangent⁹². Il faut savoir distinguer le plat qui est bon et le mangeur qui pense que son plat est bon. Par l'élaboration de plats de qualité confectionnés à partir de produits d'appellations «bio», «locaux», il existe alors un côté qui rassure car les appellations se posent alors comme des certificats de qualité des plats. Cela met en exergue l'importance de l'imaginaire des mangeurs dans les choix du restaurant ou du repas et dans l'appréciation de celui-ci. On peut néanmoins soupçonner qu'on les mange parce que *l'idée qu'on en a les fait ressentir comme bonnes*⁹³. De la même façon, l'idée de nommer les matières premières ou les plats par des appellations telles que «biologique», «locale», «équitable» ou «frais» peut nous laisser supposer que cela pose les mangeurs dans une position confortable où ils sont prêts à jouir de la qualité du met. C'est ce qu'affirme Jean-Pierre Corbeau lorsqu'il parle d'esthétisation du produit⁹⁴ qui va se montrer comme gourmand, généreux et de qualité avec de la viande de terroirs, des fromages locaux ou des pains de qualités extraordinaires qui satisfont l'appétit et la bonne conscience d'une certaine population.

92. CORBEAU Jean-Pierre, professeur de Sociologie de la consommation et de l'alimentation à l'Université de Tours, lors d'un interview téléphonique diffusé sur France Culture dans l'émission *Pixel* : «*la cuisine de rue met le turbo*» le 22 mai 2015

93. MONTANARI Massimo, *Le manger comme culture*, Université de Bruxelles, 2010, p.78

94. CORBEAU Jean-Pierre, professeur de Sociologie de la consommation et de l'alimentation à l'Université de Tours, lors d'un interview téléphonique diffusé sur France Culture dans l'émission *Pixel* : «*la cuisine de rue met le turbo*» le 22 mai 2015

Créer de nouvelles urbanités

Esthétisation de la ville

La rue est un condensateur de la vie et des activités qui y prennent place. *Elle est en permanence le lieu d'inscription, d'indication mutuelle, d'une multitude de présence : activités, entreprises, existences, occupations, itinéraires, passages, livraisons, destinées singulières*⁹⁵. Le passage est primordiale pour le bon fonctionnement du commerce nomade et la rue s'impose comme le lieu de travail principal pour les restaurateurs ambulants⁹⁶. Ils utilisent l'espace public pour être le plus proche possible des passants et ainsi d'avoir le plus possible de clients potentiels. La rue semble alors être utilisée comme un élément au service des cuisiniers qui l'utilisent comme emplacement de travail mais aussi dans un souci de proximité avec les mangeurs. Cependant, il semble aussi possible d'y voir une logique donnant-donnant entre le restaurateur ambulancier et l'espace dans lequel il s'implante. Alors que chacun des restaurateurs a besoin de l'espace public pour rendre possible le commerce et ce dernier va lui-même rendre possible de nouvelles urbanités, des rencontres, des échanges en faisant évoluer l'espace durant des temps relativement courts. Le caractère ambulancier de la restauration permet de créer de nouveaux décors en ville qui viennent transformer un espace et qui sont supports de moments de la vie quotidienne.

La rue appartient à tous mais toutes les activités commerciale qui y prennent place sont gérées, en France, par les puissances publiques. Au début des années 2000, lorsque Nantes a été prise d'assaut par les restaurateurs de rue, pour éviter toute pagaille et tout chaos dans la ville, les puissances publiques ont choisi d'institutionnaliser la pratique de la vente ambulante en mettant en place une liste de plusieurs emplacements dédiés à la restauration de rue et une taxe pour l'occupation du domaine public en fonction de l'espace utilisé. L'un des objectifs était aussi de distinguer les marchands sur les marchés de

95. GOURDON Jean-Loup, *La rue, essai sur l'économie de la forme urbaine*, Charles Léopold Mayer, 2001, p.155

96. ASCHER François et APEL-MULLER Mireille, *La rue appartient à nous... tous*, Au Diable Vauvert, 2007, p.104

ceux qui cherchent à fonctionner de façon plus autonome. Ainsi, pour avoir le droit de s'installer dans l'espace public de la ville, chacun des commerçants doit faire une demande préalable en présentant un dossier constitué d'un CV, des motivations, des emplacements désirés et le dernier mais non le moindre, d'une photo du restaurant ambulant.

En effet, l'aspect visuel des dispositifs est alors étudié avec beaucoup d'attention lors des commissions d'attribution des lieux de ventes⁹⁷ et la répartition des dispositifs dans la ville se fait en grande partie à partir des photos des ceux-ci. Sans avoir élaboré de stratégie de choix particulière, les autorités politiques portent une attention très particulière à l'aspect visuel et prennent alors beaucoup de précautions pour contrôler *l'organisation sensible des espaces de la ville et des rapports entre observateurs et observables*⁹⁸. Témoin de ces séances de répartition dans la ville, Denis Auneau assume le fait que « *ce ne sont pas les mêmes camions qui sont installés en centre-ville et à la Beaujoire* ». Les camions correspondants à l'image de « canons » de la street-food sont valorisés en centre-ville. Cela permet d'avoir un certain contrôle sur l'image dynamique et attractive de la ville par la gestion de l'expansion des camions et des triporteurs qui l'occupent. On trouve alors un certains type de restaurants qui sont mis en avant et se voient proposés des emplacements en centre-ville alors que d'autres sont volontairement relégués au second plan, en périphérie de la ville.

97. D'après l'entretien mené le 07 avril 2017 avec Denis AUNEAU, rédacteur pour la gestion du commerce dans l'espace public à Nantes

98. JOSEPH Isaac, *La ville sans qualités*, éditions de l'Aube, La Tour d'Aigues, 1998, p.43



Cette répartition des dispositifs est aussi visible sur les réseaux sociaux comme *Facebook* et *Instagram*. Les restaurateurs ambulants utilisent ces outils pour poster leurs positions avec une photo du dispositif dans un lieu repérable de la ville. Cela permet à celui qui veut retrouver l'endroit de vente, de savoir facilement comment le rejoindre dans la ville. En regardant de plus près, on peut s'apercevoir que cela est particulièrement utilisé par les restaurateurs qui cuisinent dans le centre-ville. On constate que tous les camions n'y sont pas présents, seuls ceux qui ont été sélectionnés par la mairie pour être disposés dans le centre-ville se retrouvent sur ces réseaux sociaux et sont présentés devant les grands lieux caractéristique de l'image de Nantes comme le miroir d'eau, la tour de Bretagne, l'école d'architecture ou près des machines de l'île.

fig 59 à 65. Sur les réseaux sociaux, les restaurateurs ambulants cherchent à s'afficher devant des bâtiments remarquables et facilement repérables



French TRUCK Burger
J'aime cette Page · 10 juillet 2014 ·

Ce on est ici !!!!

J'aime Commenter Partager

34

Voire commentaire...



Au Gout De La Rue
J'aime cette Page · 9 octobre 2015 ·

Hé hé l'A tout à l'heure 😊

J'aime Commenter Partager

25

Melieurs commentaires

Cathy Calvez vous y êtes jusque quand ?
J'aime · Répondre · 10 octobre 2015, 13:51
Quelque

Au Gout De La Rue hier
J'aime · Répondre · 10 octobre 2015, 14:24

Voire plus de Réponses

Patricia Evain incroyable cet emplacement pour les fêtes !
J'aime · Répondre · 1 · 9 octobre 2015, 16:58

Voire commentaire...



B-Gourmet
J'aime cette Page · 30 avril 2015 ·

J'aime Commenter Partager

Voire commentaire...



frenchtruckburger S'abonner

frenchtruckburger Soirée annulée à cause du temps !!!! ☹️

standclearoftheclosingdoors Vous êtes ou alors ? @frenchtruckburger

routiot Chez nous 😊

♡ 🔍

maryne_a_barbidule44, nanteshype, autruche, blog_elsafrulein, lovelytict, lorett_e, helenepetitvillage et onctuousity aiment ça.

4 JUILLET 2014

Ajouter un commentaire...



fig 66. rue Eugène Thomas, 44300 Nantes
Camion-restaurant de burgers situé en troisième couronne de Nantes



fig 67. route de Paris, 44300 Nantes
Camion-restaurant de burgers et kebabs situé près de la Beaujoire

Dans ce sens, Jean-Pierre Corbeau associe la présence de ces dispositifs ambulants « *un phénomène d'esthétisation de la ville pour une autre appropriation de l'espace urbain et de nouvelles sociabilités*⁹⁹ ». Pour le sociologue, les camions n'apportent pas de grandes nouveautés par rapport à ce qui existait déjà en France avec les camions-commerce ruraux, les camions à pizza dans le sud de la France ou les baraques à frites. La grande différence pourrait alors porter sur le mouvement esthétique de ces points de vente où le camion reflète l'image du produit qui est vendu. *Un produit qui se veut gourmand, qui va déclencher des imaginaires avec de la viande de terroir, des fromages locaux et des pains extra-ordinaires qui savent séduire un certain type de clientèle qu'il qualifie comme étant « urbaine » et dans une logique de jeunisme*¹⁰⁰.

Même si chacun des entrepreneurs cherche à développer de façon singulière son commerce, on peut légitimement s'interroger sur les catégories du jugement pratique et esthétique qui font que le sens commun attribue une certaine urbanité à tel ou à tel espace¹⁰¹. On comprend par le contraste saisissant entre les dernières photographies, toute la puissance des outils politiques sur la gestion de la ville de Nantes. Et le *paysage urbain s'y découvre comme étant le théâtre de l'action, pour le politique et pour le citoyen, l'espace de dispute par excellence sur le civil et l'incivil, aussi bien pour les différents acteurs du projet urbain que pour les citoyens qui en ont l'usage*¹⁰².

99. CORBEAU Jean-Pierre, professeur de Sociologie de la consommation et de l'alimentation à l'Université de Tours, lors d'un interview téléphonique diffusé sur France Culture dans l'émission *Pixel* : «*la cuisine de rue met le turbo*» le 22 mai 2015

100. Ibidem

101. JOSEPH Isaac, *La ville sans qualités*, éditions de l'Aube, La Tour d'Aigues, 1998, p.43

102. Ibidem



fig 68. 9h00, les premiers clients arrivent devant le camion *Chez Sophie* ...



fig 69. ... et ils s'enchaînent jusqu'à 13h

Chez Sophie, un commerce de proximité à Bouguenais

Si modestes, fragiles, fugitives, que soient leur trace et leur inscription dans l'espace de la rue (l'étal d'une marchande foraine quelques heures chaque jour sous un porche, une plaque de cuivre sur une porte, une silhouette à une fenêtre, ...) les signaux qu'émettent les formes discrètes des échanges urbains, instantanés ou durables, révèlent des univers considérables¹⁰³.

Depuis une quinzaine d'année, le camion bleu de «*Chez Sophie*» sillonne la périphérie de Nantes, dans des espaces qui ne demande qu'à être occupés. Il vient s'installer tous les samedi matin sur la place des Couëts, devant le supermarché de Bouguenais. À 9h du matin, alors que la place dort encore, le camion arrive de manière à être prêt pour l'arrivée des premiers clients du supermarché. Après avoir stationné son camion, Sophie vient le brancher à une prise électrique située sur la façade de la grande surface, elle met sous tension tout son espace de travail de manière à commencer sa cuisine et elle ouvre les auvents de son camion sur l'espace public pour accueillir les premiers habitués qui viendront rapidement s'accouder au comptoir. Il s'agit là de petits signes qui sont autant de témoins de l'univers qui se crée autour de la scène que crée le camion en tant que restaurant dans la ville. Par la mise en place de son commerce, la restauratrice crée des situations diverses et variées qui correspondent à sa vie, à son histoire, à son travail et aux échanges que le commerce provoque dans le lieu où il s'implante. En quelques minutes, le camion est ouvert sur l'espace devant lui et fonctionne comme un support pour le petit commerce de proximité et comme un catalyseur de la vie sociale autour de lui. Il s'agit là d'un petit évènement qui *vient animer la place et qui change l'aspect du lieu*¹⁰⁴ durant le temps du service. Ne serait-ce pas là un point de départ à un urbanisme local qui serait constitué de toutes ces micro-situations crée par la mise en place du commerce ambulante ? Selon Jean-Loup Gourdon, l'urbanité serait, en partie, *la somme immense de telles minutes, de tels «riens», où se jouent dans l'espace, des échanges qui peuvent être aussi*

103. GOURDON Jean-Loup, *La rue, essai sur l'économie de la forme urbaine*, Charles Léopold Mayer, 2001, p.156

104. D'après l'entretien mené le 11 novembre 2017 avec Sophie BOSSE cuisinière à bord de la crêperie *Chez Sophie*

*bien visibles que discrets et furtifs*¹⁰⁵ mais en tout cas considérables. Dans le même principe, Michel de Certeau décrit comment *l'homme ordinaire invente, grâce aux arts de faire, ruses subtiles, tactiques de résistance par lesquelles il détourne les objets et les codes pour se réapproprier l'espace et l'usage à sa façon*¹⁰⁶. Toutes les actions qui gravitent autour du petit commerce de proximité qui s'installe dans l'espace public sont autant de marques d'urbanité et de preuves de toute la richesse des usages qu'engendre la présence éphémère du camion dans l'espace public.

Par ailleurs, il est intéressant d'observer ce type de commerce suivant un regard plus large, de voir que le restaurant est capable de s'effacer et donc de redonner la main à l'espace public. Sophie apprécie l'utilisation du camion, entre autre, pour cette raison là et elle appuie le fait que le camion sache s'effacer lorsque la porte du commerce se ferme: «*Lorsque le restaurant est fermé, on ne fait plus parti du décor. Il n'y a pas de devanture fermée, seulement une absence du commerce qui permet de laisser place à d'autres choses*¹⁰⁷». Le commerce a cette qualité qui est de savoir rester poli avec la ville et l'espace public. Il peut alors apparaître et disparaître sans laisser de traces.

fig 70. Habités et passants se rencontrent autour de la cuisine de *Chez Sophie*, à Bouguenais

105. GOURDON Jean-Loup, *La rue, essai sur l'économie de la forme urbaine*, Charles Léopold Mayer, 2001, p.157

106. DE CERTEAU Michel et GIARD Luce, *L'invention du quotidien, 1. arts de faire*, Gallimard, Saint-Amand, 1994, p.141

107. D'après l'entretien mené le 11 novembre 2017 avec Sophie BOSSE cuisinière à bord de la crêperie *Chez Sophie*

**Parking des Couëts, Bouguenais
samedi 18 novembre 2017, 09h37**

Des habitués prennent un café devant le camion à galettes, des commerçants voisins mangent une crêpes pendant leur pause, des personnes de passages commandent une douzaine de galettes pour un repas.

En tant que commerce de proximité, le camion *Chez Sophie* fait parti du paysage de Bouguenais.



Chez Sophie, dans le flux du supermarché

Le camion de crêpes et galettes *Chez Sophie* est présent tous les samedi matin sur le parking du supermarché des Couëts, à Bouguenais. Sa situation est intéressante puisque le camion tourne littéralement le dos à la rue et aux passants. La seule façade que le restaurant donne à voir pour ceux qui marchent sur le trottoir ou qui passent en tramway se résume à une carrosserie bleu branché à la façade petit centre commercial. On peut alors s'interroger sur la stratégie commerciale de la vendeuse. N'y a-t-il pas une tactique d'implantation qui pourrait ouvrir plus de possibilités d'usages dans l'espace public et une clientèle plus importante pour le restaurant ?

Bien sûr, l'installation à cet endroit-là et de cette façon là n'a rien d'anodin puisque la stratégie de la cuisinière se base sur la présence des supermarchés aux alentours de son restaurant. Que ce soit aux Dervallières avec *Aldi*, à La Montagne devant le *Carrefour* ou dans ce cas à Bouguenais devant le *Super U*, la responsable explique qu'elle implante toujours son commerce devant des sorties de supermarchés, entre le bâtiment et son parking. À une autre échelle que le cas précédent du *Délicatessen*, elle se présente, elle aussi, comme un pilier qui capte les flux de passants liés à l'usage du supermarché.

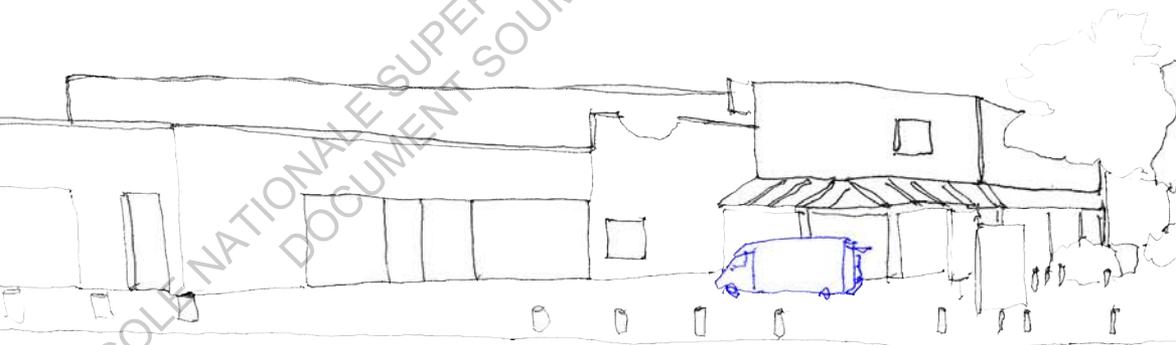


fig 71. Le camion bleu de *Chez Sophie* s'installe en tournant le dos à la route principale de Bouguenais

Les gens ne te cherchent pas et si tu changes de place, même si tu vas seulement de l'autre côté de la rue, dans la tête des gens, tu as disparu¹⁰⁸.

D'ailleurs, elle précise que si elle bouge d'emplacement d'un jour à l'autre, si elle est amenée à sortir des flux quotidiens du supermarché, elle risque fortement de perdre des clients. De la même façon, il lui est déjà arrivé, de perdre des clients à cause de changements d'emplacements sur les marchés. Il n'y a pas que des habitués, il y a aussi des clients qui viennent de temps en temps et qui rendent le commerce très fragile¹⁰⁹. De la même façon, la situation peut s'avérer compliquée pour un commerce qui disparaît pendant quelques temps. *Tu peux prendre une semaine ou deux de vacances. Mais à partir de trois semaines, c'est compliqué de relancer ton commerce quand tu reviens¹¹⁰*



108. D'après l'entretien mené le 11 novembre 2017 avec Sophie BOSSE cuisinière à bord de la crêperie *Chez Sophie*

109. Ibidem

110. Ibidem



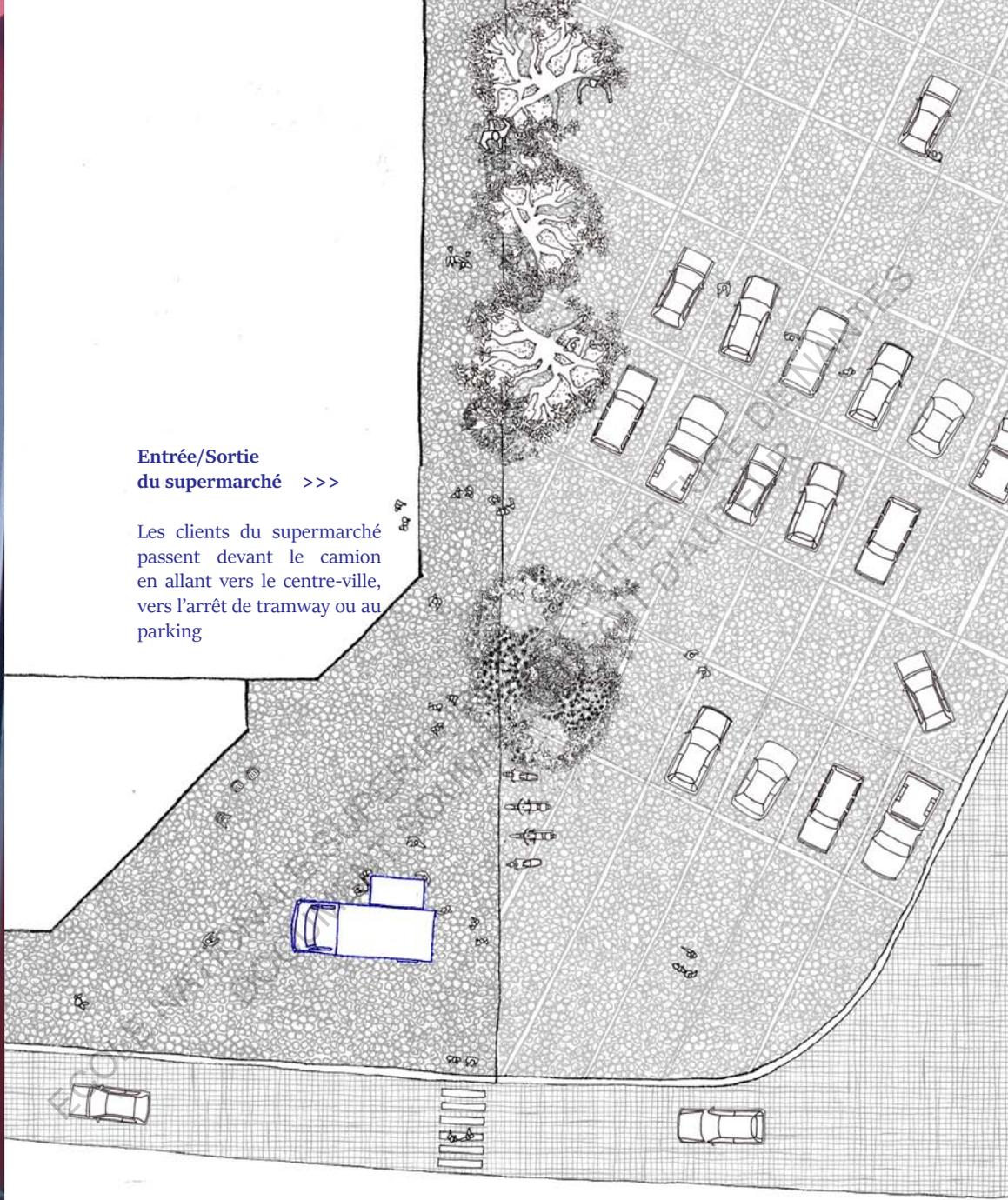
fig 72 et 73. Le camion bleu de *Chez Sophie* s'installe dans le passage des clients qui vont au supermarché

**Entrée/Sortie
du supermarché >>>**

Les clients du supermarché
passent devant le camion
en allant vers le centre-ville,
vers l'arrêt de tramway ou au
parking

<< vers le centre ville

vers l'arrêt de tramway >>



MARCHE
Place des Dervallières



INTERDIT
mercredi et samedi
de 6h00 à 15h30
ZONE MARCHÉ



***Chez Sophie*, un restaurant éphémère sur la Place des Dervallières**

Comme chaque mardi, le camion *Chez Sophie* installe sa crêperie pour quelques heures sur le parking du supermarché *Aldi* des Dervallières, elle y laisse apparaître des marqueurs de sa présence. En effet, cette place utilisée par les clients du supermarché pour garer les voitures durant le temps des achats est habituellement calme. Le fonctionnement de cet espace est organisé et logique. Situé sur le bord de la route, les gens y viennent principalement en voiture qu'ils garent sur le parking, ils s'en vont faire quelques courses en fonction de leurs besoins, chargent leurs achats dans leurs véhicules respectifs avant de repartir de la même façon qu'ils sont venus. L'implantation est stratégique. Les restaurateurs cherchent les espaces en mal d'activité¹¹¹ pour proposer un service là où il est absent et pour avoir le moins de concurrence possible et donc la possibilité d'accueillir le plus de clientèle possible. Par ailleurs, la venue de Sophie est encouragée par les instances politiques qui y voit un moyen de combler le manque de restauration dans des espaces délaissés ou en mutation. Le mardi, de 11h à 14h, la crêperie vient alors investir un morceau de la Place des Dervallières qui passe alors d'une fonction de parking à un espace plus complexe, qui ressemblerait à une large terrasse de restaurant. Il y a des gens qui font la queue pendant quelques minutes de façon à obtenir ce qui sera leur repas du midi, pendant que certains profitent directement de leurs en-cas sur les assises situées autour du camion et que d'autres apprécient le fait d'être juste au bord du camion pour observer le travail et pour profiter des discussions. Avec la mise en place de la cuisine sur le parking, il se met en place toute une série d'usages qui investissent la place et qui change l'aspect du lieu.

fig 74. Le camion de *Chez Sophie* est présent sur la Place des Dervallières tous les mardi midi

111. D'après l'entretien mené le 11 novembre 2017 avec Sophie BOSSE cuisinière à bord de la crêperie *Chez Sophie*

Dans des lieux communs comme pourrait l'être le parking de *Aldi*, ce sont les usages sociaux que provoque la restauration de rue qui peuvent alors nous permettre de qualifier un espace commun à tous comme un «*espace public*»¹¹². Lorsque les cuisiniers s'installent dans un espace, ils créent des usages autour de l'acte de manger et viennent ainsi apporter un usage dans des espaces qu'on pourrait considérer comme neutres. C'est donc la présence et l'ouverture du camion en tant que restaurant qui permet de donner une fonction à un lieu. Là où la seule fonction de l'espace est de stocker des voitures vides, le camion permet d'accueillir des passants autour de lui qui peuvent alors discuter, rigoler, manger, attendre quelqu'un ou demander un renseignement.

Ainsi, les usages apportées par ces dispositifs ambulants vont jouer un rôle social. Pour le sociologue Jean-Pierre Corbeau, *il y a une collectivisation de la rue par le « manger »*¹¹³ puisque les mangeurs peuvent investir les espaces de la rue et se l'approprier. Ce n'est pas le camion qui anime les rues mais plutôt la fonction de restaurant portée par celui-ci dans l'espace public qui permet de faire évoluer des morceaux de ville. La chef du camion *Chez Sophie* affirme le fait qu'il est bon pour la ville de voir ses camions s'établir dans l'espace public pour les liens que cela peut créer en les gens : «*tout va trop vite, les gens ont aussi besoin de prendre le temps de discuter. Ici, c'est parfait pour ça*». Dans ce sens, Thierry Marx aime faire l'apologie de la cuisine en ville pour tous les liens qu'elle déclenche et il affirme que *la cuisine c'est du lien social, comme la culture, comme le théâtre*¹¹⁴.

112. GOURDON Jean-Loup, *La rue, essai sur l'économie de la forme urbaine*, Charles Léopold Mayer, 2001, p.172

Michèle de Pradelle voit, dans l'espace public, bien davantage qu'un lieu relevant de la sphère publique, au sens où d'un point de vue juridique on parle d'un «*jardin public*» ou d'un «*bâtiment public*». Seul un certain usage social d'un lieu défini comme commun, c'est-à-dire comme «*non privé*» peut le transformer en espace public.

113. CORBEAU Jean-Pierre, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Privat, 2008, p.86

114. MARX Thierry dans l'émission *l'invité culturel de la matinale : Thierry Marx, la cuisine c'est du lien social*, diffusée sur France Culture le 19 novembre 2016

*C'est qu'un même espace doit pouvoir accueillir, simultanément ou successivement des types d'usages différents, distinguer l'habitué, le résident, le promeneur, le sportif, le sportif, la mère d'enfants en bas âge, etc*¹¹⁵.

Si la restauration est capable de prendre place pour un moment dans la rue, on peut imaginer que d'autres fonctions peuvent elles aussi s'installer sur un même espace. Lorsqu'un restaurant a terminé son service, il s'efface et laisse alors l'espace libre pour d'autres usages. La Place des Dervallières a cet intérêt qui est celui de pouvoir accueillir sur un même morceau de territoire, sur un même parking, sur un même passage toute une variété d'usages. Durant la majeure partie du temps, cet espace fait office de parking pour les voitures mais il est aussi le lieu d'implantation du marché, de la crêperie de *Chez Sophie* et d'autres événements du quartier. Par la succession de toute cette diversité de fonctions, le lieu devient un point important du quartier et un condensateur des usages. C'est encore une fois, le caractère mobile et éphémère de la restauration de la pratique de la restauration de rue qui apporte de larges possibilités à l'espace public. Puisque, sans détenir le monopole de l'occupation de l'espace, le camion entre dans un jeu de temporalités avec le contexte dans lequel il s'implante. Dans ce sens, Isaac Joseph compare cette qualité d'espace au travail des techniciens du son et de la lumière *qui nous apprennent à segmenter des usages*¹¹⁶. Au lieu de segmenter la ville pour associer un espace à une fonction, il semble plus intéressant pour les habitants de vivre dans une ville où les usages sont mixés, mélangés, alternés. Cela permet alors de ne pas sectoriser des usages et des populations. *Mais plus fondamentalement, c'est des valeurs de laïcité de l'espace public qu'il s'agit lorsque celui-ci tolère des usages distraits ou absorbés*¹¹⁷.

115. JOSEPH Isaac, *La ville sans qualités*, éditions de l'Aube, La Tour d'Aigues, 1998, p.43

116. Ibidem

117. Ibidem

Église

Tous les mercredi et samedi matin, le marché investit la Place des Dervalières

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE
DOCUMENTS NUMÉRIQUES PROTÉGÉS ET CERTIFIÉS



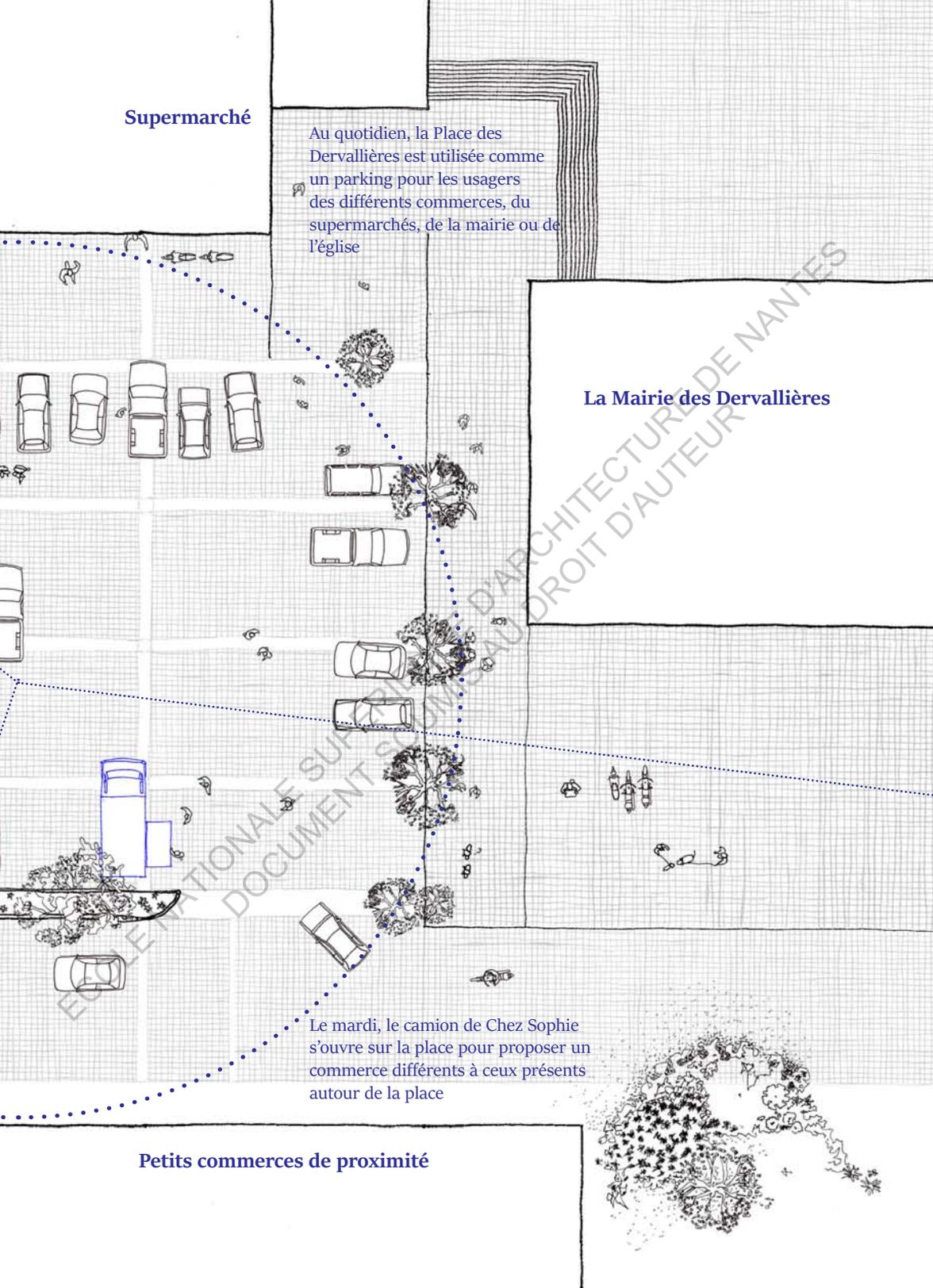
Supermarché

Au quotidien, la Place des Dervallières est utilisée comme un parking pour les usagers des différents commerces, du supermarchés, de la mairie ou de l'église

La Mairie des Dervallières

Le mardi, le camion de Chez Sophie s'ouvre sur la place pour proposer un commerce différents à ceux présents autour de la place

Petits commerces de proximité





French Truck Burger, un restaurant pour les travailleurs

La restauration de rue est une pratique relativement nouvelle dans le centre-ville de Nantes. Il y a une dizaine d'année que cela a débuté lorsque des cuisiniers ont commencé à contacter la mairie pour obtenir des espaces de vente afin de lancer un commerce à bord d'un camion-restaurant. De la même façon que cela existe dans certains pays ou en milieu rural français, ils ont alors choisit de s'implanter en milieu urbain pour être au plus proche des clients potentiels. Le camion *French Truck Burger* a été un des pionniers nantais. Il a donc pu s'imposer en premier sur des emplacements de ventes stratégiques, en lien avec des populations de travailleurs.

«Il n'y avait pas de camions sur Nantes et quand j'ai lancé ça, j'étais le premier... Je parle de Nantes intra-muros... J'étais le premier à lancer le food-truck [...] Moi j'ai une clientèle de bureau, j'ai ciblé ça dès le départ et ça marche bien»¹¹⁸

Le restaurant *French Truck Burger* se compose d'un duo de responsables. Le premier vient du milieu de la cuisine et le second a travaillé dans une branche commerciale. Ensemble, ils ont d'abord cherché à viser des espaces à fort potentiel d'acheteurs et ils ont donc choisi de s'orienter vers des lieux de travail en ville. Il s'agit d'espaces qui concentrent un grand nombre de personnes qui cherchent à manger sur les heures du repas de midi et qui sont des clients potentiels pour le restaurant. Le fait d'avoir été dans les premiers à proposer ces lieux à la mairie a été un avantage pour eux puisqu'ils ont pu s'imposer sur une série d'emplacements pour chaque jour de la semaine sans trop de difficultés.

fig 76. Le camion de *French Truck Burger*, effectue son service du mardi midi devant la maison des Avocat, sur l'île de Nantes

118. D'après l'entretien téléphonique mené le 03 juillet 2017 avec Fabrice SEURET, cuisinier et gérant de *French Truck Burger*

Pour les travailleurs, ce nouveau type de restaurants sont des solutions qui permettent de faciliter le quotidien. En venant directement s'installer à proximité des lieux de travail, ils se présentent comme une alternative à la gamelle du travailleur. Cela évite ainsi d'avoir à prendre le temps de préparer un repas pour la pause du midi quand on rentre justement d'une journée de travail. Ceux qui côtoient ces lieux cherchent à se simplifier la vie. Il n'est plus question de se soucier de ce qu'on va manger le midi lorsque le repas peut être servi à côté du lieu de travail. Et, de la même façon qu'un restaurant routier va proposer des menus à des prix fixes, ce restaurant propose des menus à 10€ et à 12€50. Cela permet de proposer un menu complet à des tarifs que l'on peut payer en chèque restaurant sans avoir à trop rajouter au bout¹¹⁹.

Si le cuisinier change de lieu de vente chaque jour et touche des populations différentes, il faut comprendre que le mangeur a une seule possibilité d'aller s'y restaurer. Pour ce dernier, ces camions sont plutôt un gage de rotation des repas. *Ce qu'il y a de sympa, c'est que ça change*¹²⁰. Le changement se présente comme étant une des raisons qu'on entend dans les files d'attente. Pour ces travailleurs, il n'est pas question de subir le même repas tous les jours mais plutôt de profiter de la mobilité des restaurants pour obtenir un certain roulement des menus à l'échelle de la semaine. Par ailleurs, tous n'ont pas recours à ce type de restauration tous les jours mais profite plutôt de l'impression d'événement qu'ils génèrent pour expérimenter une nouvelle façon de manger, *pour changer, pour essayer*¹²¹. Le camion restaurant semble alors être un moyen de casser une routine dans le repas au travail. Étant moi-même amené à côtoyer ce restaurant avec des collègues de travail qui ont l'habitude d'y manger chaque semaine, j'y ai découvert un rituel qu'ils aiment à appeler «burger-day» comme pour symboliser le jour-événement lorsqu'ils vont manger à ce camion-là. Et certains clients le disent, *s'ils venaient tous les jours, ils n'aurait pas autant de succès*¹²², comme si le camion était un événement qui vient marquer le quotidien des population de la même façon que le camion-épicerie peut être, lui aussi, attendu en milieu rural.

119. D'après l'entretien auprès des consommateurs mené le 31 octobre 2017 devant le camion de *French Truck Burger*

120. Ibidem

121. Ibidem

122. CORBEAU Jean-Pierre, professeur de Sociologie de la consommation et de l'alimentation à l'Université de Tours, lors d'un interview téléphonique diffusé sur France Culture dans l'émission *Pixel* : «*la cuisine de rue met le turbo*» le 22 mai 2015

Ce restaurant fait partie de ceux qui se présentent comme étant dans une logique de fast-food, avec des repas préparés rapidement. Mais dans la pratique, le «fast» au sens de «rapide» n'est pas si évident que cela. On peut aisément attendre une quinzaine de minutes entre le temps où on fait la queue, que l'on commande, que celle-ci soit encaissée, que le plat soit préparé et qu'on soit servi. Cela signifie qu'au bout de quinze minutes sans compter les déplacements pour venir jusqu'au camion, on a toujours pas entamé son repas. Dans une pensée d'économie de temps, ce système reste alors contestable. Cependant, Jean-Pierre Corbeau y voit tout de même un autre intérêt pour les mangeurs qui viennent autour des dispositifs de restauration. Il y aurait, d'après le sociologue, des liens de commensalités qui vont se créer dès le moment de l'attente, autour du partage du même aliment que chacun choisit. Il appelle cela le «*nous éphémère*¹²³», un groupe qui peut être intermittent et qui va se construire autour de l'alimentation et d'un camion de restauration de rue. On pourrait comparer cela au phénomène de la machine à café qui, de la même façon crée des files d'attente, rassemble les gens et les font appartenir à ce groupe réunis autour du café.



fig 77. Un moment de discussion devant le camion de *French Truck Burger*

123. CORBEAU Jean-Pierre, dir. MEADOWS Fiona (CAPA/Ifa) et BOUISSON Michel (VIA), *Ma cantine en Ville, les pratiques de la restauration de rue*, Cité de l'architecture & du patrimoine et le VIA, Paris, à l'occasion du colloque du 17 octobre 2012, à l'auditorium de la Cité de l'architecture & du patrimoine

«La scène au monde la plus triste, plus triste que la misère, plus triste que celui qui mendie, c'est l'Homme qui mange seul. En public, rien de plus contradictoire que les lois humaines ou bestiales car les bêtes se font toujours l'honneur de partager ou de se disputer la nourriture. Celui qui mange seul est mort.»¹²⁴

En réponse aux paroles de Baudrillard, le dispositif de cuisine peut être perçu comme un aimant social dans le sens où il va permettre de rapprocher les gens autour de lui et rendre possible une certaine complicité pendant l'attente ou la consommation du repas¹²⁵. On peut observer une de multiples situations de complicité autour du même camion. Les gens discutent dans les files d'attente, ils rencontrent des travailleurs du même immeuble, ils rigolent en essayant de se protéger de la pluie sous le auvent du camion ou ils cherchent simplement à manger les uns à côté des autres.

Ainsi, si on cherche à suivre ce restaurant, on s'aperçoit qu'il s'est pérennisé sur divers lieux tertiaires situés dans le centre-ville de Nantes et sur des zones industriels comme à Carquefou :

Lundi : place de Talensac, Nantes

Mardi : mail du front populaire, Nantes (fig.79)

Mercredi : place des érables, Nantes (fig.79)

Jeudi : rue Antarès, Carquefou (fig.78)

Vendredi : mail Pablo Picasso, Nantes

124. BAUDRILLARD Jean, Amérique, Grasset et Fasquelle, 1986, p.20

125. CORBEAU Jean-Pierre, Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité, Privat, 2008, p.96



fig 78. Le camion de *French Truck Burger* est tous les jeudi dans la zone industrielle de Carquefou



fig 79. Le camion de *French Truck Burger* sert les zones tertiaires de l'île de Nantes le mardi et le mercredi

Le FTB comme restaurant complémentaire à Talensac

En accord avec les règles de la mairie, l'un des enjeux de la restauration de rue est de s'installer dans des lieux où l'on aurait remarqué un défaut de commerces alimentaires¹²⁶. Il s'agit de lieux qui couplent la présence de populations et l'absence notable de restaurants dans le contexte proche.

Des laboratoires, des bureaux, des agences immobilières, des coiffeurs, des banques, et diverses entreprises tertiaires se sont implantés autour de la place de Talensac. Toutes ces personnes qui travaillent tous les jours de la semaine sont autant de bouches qu'il faut nourrir le midi. C'est pourquoi, on trouve de nombreuses boulangeries/sandwicheries, des bistrot, des petits restaurants et des échoppes de ventes à emporter autour de la place et dans les halles du marché. Or, tous ces commerces fonctionnent suivant *les mêmes temporalités horaires que le marché et sont donc ouverts du mardi au dimanche*¹²⁷. Pour ceux qui travaillent dans les bureaux le lundi qui cherchent à manger un morceau à proximité de leur lieu de travail, ce camion à burger devient comme la seule alternative possible, le seul restaurant ouvert à proximité. Alors qu'il n'a pas lieu d'être présent à cet endroit-là durant la semaine, sa présence prend sens lorsque l'on comprend les temporalités du contexte. Le commerce ambulancier se présente comme étant un outil flexible de travail flexible dans la ville puisqu'il est capable de s'adapter aux temporalités des populations existantes dans cette zone de la ville.

fig 80. Le camion de *French Truck Burger* s'installe tous les lundis devant le marché de Talensac

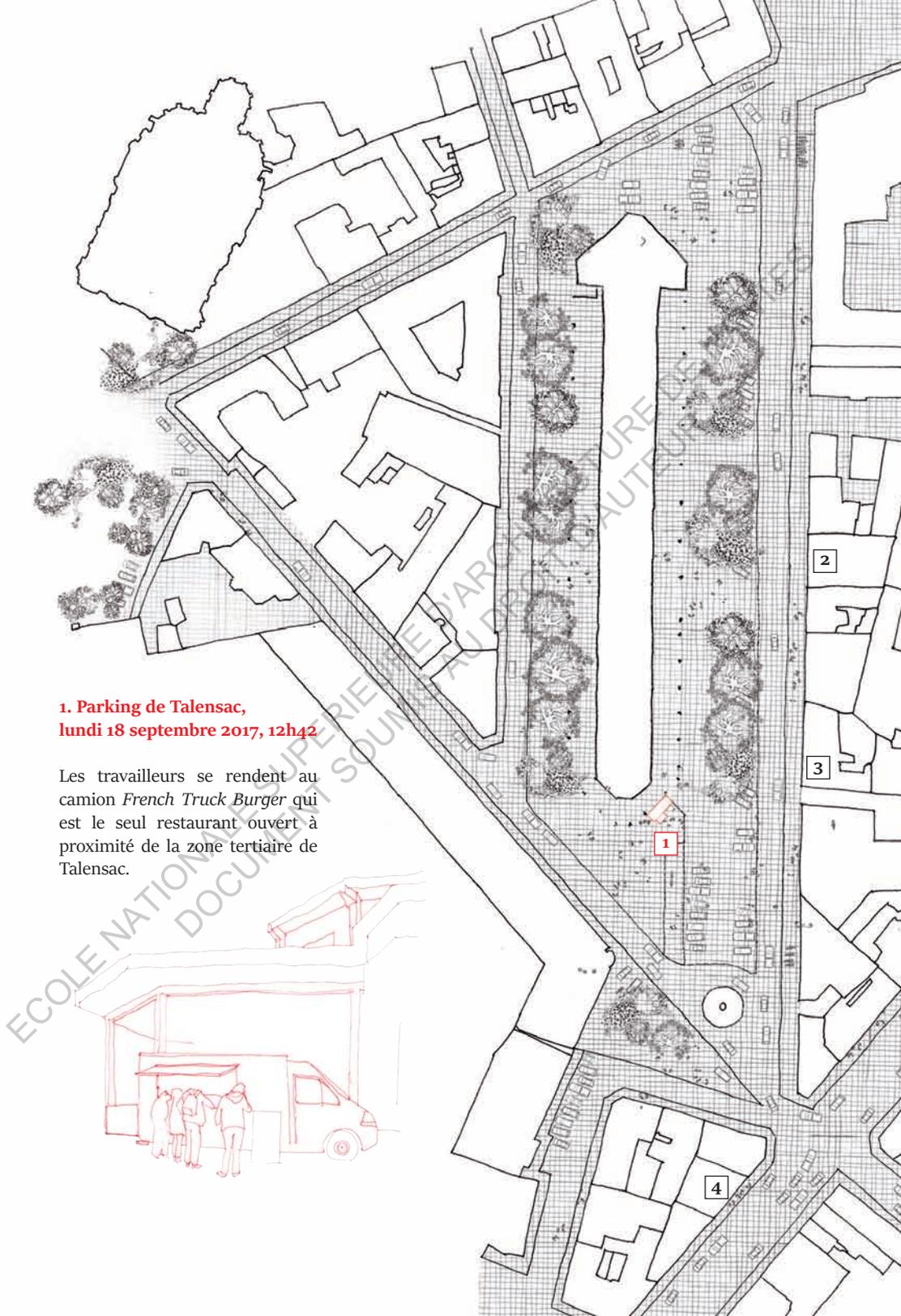
126. D'après l'entretien mené le 07 avril 2017 avec Denis AUNEAU, rédacteur pour la gestion du commerce dans l'espace public à Nantes

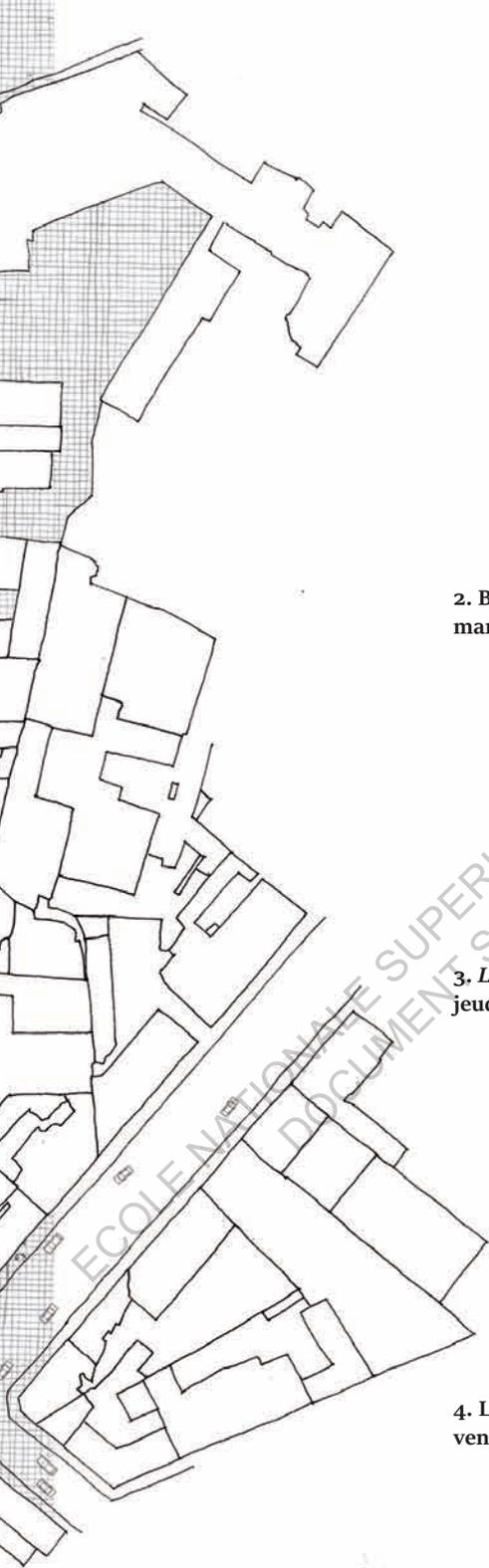
127. D'après l'entretien téléphonique mené le 03 juillet 2017 avec Fabrice SEURET, cuisinier et gérant de *French Truck Burger*

« Il fallait trouver des endroits où il n'y avait pas trop de restauration, où il pourrait y avoir une demande. Le lundi je suis à Talensac, parce que le lundi, le marché est fermé, les boulangeries et les bars sont fermés autour parce qu'ils ouvrent du mardi au dimanche. Donc il y avait une demande de la part des laboratoires, des bureaux, des agences immobilières, il y a pleins de monde qui travaille sur Talensac. »

**1. Parking de Talensac,
lundi 18 septembre 2017, 12h42**

Les travailleurs se rendent au camion *French Truck Burger* qui est le seul restaurant ouvert à proximité de la zone tertiaire de Talensac.





2. Bistrot *Le Parisien*,
mardi 19 septembre 2017, 13h04



3. *Le café du matin*,
jeudi 21 septembre 2017, 12h18



4. *Le fourni Bossard*,
vendredi 22 septembre 2017, 13h12

Le FTB, des conflits d'usage sur la Place des Erables

Il faut savoir qu'une cuisine à bord d'un camion n'est pas autonome dans le sens où elle a besoin d'un apport d'énergie qui est souvent l'électricité. Il y a alors deux solutions pour les restaurateurs qui peuvent soit venir brancher le camion à une prise électrique en libre service comme cela est le cas à Talensac, soit avoir recours à l'utilisation d'un générateur électrique comme c'est le cas sur la place des érables. Cet objet est alors indispensable pour apporter le courant nécessaire à la mise sous tension du réfrigérateur, de la friteuse, des plaques chauffantes ou encore des toasteurs. Il est d'usage de placer le générateur électrique à l'arrière du camion ou le plus loin possible de celui-ci pour gêner le moins possible le service car c'est un engin qui fonctionne avec un moteur thermique et qui produit donc une source de bruit relativement importante.

La rue peut parfois poser des problèmes parce qu'elle est le lieu où l'on circule, mais aussi un lieu où l'on s'arrête. Dès lors qu'on s'installe pour cuisiner dans la rue, on manifeste une forme d'appropriation spatiale et tout le monde peut venir se plaindre du dérangement¹²⁸

Tous les mercredi midi, c'est sur la place des érables que le camion prend place. Depuis le début de leur activité, les deux cuisiniers ont cherché à s'installer sur ce petit square qui permet de déployer leur commerce au cœur de la zone tertiaire qu'est le quartier de la création de l'île de Nantes. Alors que le camion avait pour habitude de prendre place du côté nord de la place, à proximité d'un immeuble de logement. Il a été victime des plaintes de la part du nouveau voisinage dont les terrasses donnent directement sur le square. En accord avec la mairie, le camion s'est alors déporté sur la partie sud pour éloigner les nuisances sonores des habitations tout en continuant à travailler. Aujourd'hui, le bruit est la raison principale des plaintes contre la restauration de rue¹²⁹. La mairie tente d'en prendre compte pour éviter la répétition de ces

128. FUMEY Gilles, dir. MEADOWS Fiona (CAPA/Ifa) et BOUISSON Michel (VIA), *Ma cantine en Ville, les pratiques de la restauration de rue*, Cité de l'architecture & du patrimoine et le VIA, Paris, à l'occasion d'un colloque du 17 octobre 2012, à l'auditorium de la Cité de l'architecture & du patrimoine

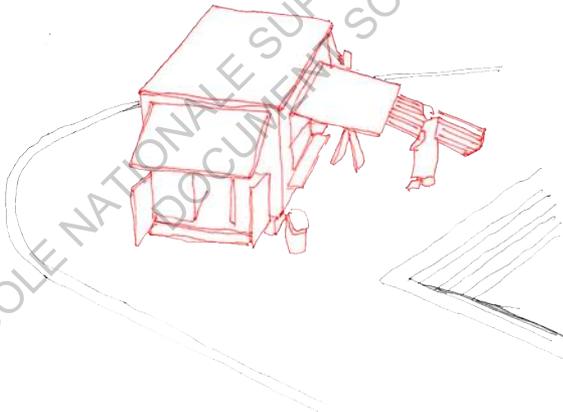
129. D'après l'entretien mené le 07 avril 2017 avec Denis AUNEAU, rédacteur pour la gestion du commerce dans l'espace public à Nantes

problèmes en mettant en place un règlement de restriction du niveau sonore des générateurs à 2000 watts pour les restaurateurs ambulants dans la ville de Nantes. Même si elle a conscience de l'importance du générateur électrique qui est aujourd'hui une source d'énergie autant qu'une source de conflits autour de son usage.



mercredi 12 octobre 2016, 13h28

Le camion *French Truck Burger* s'installe sur le côté nord de la place



mercredi 17 mai 2017, 12h57

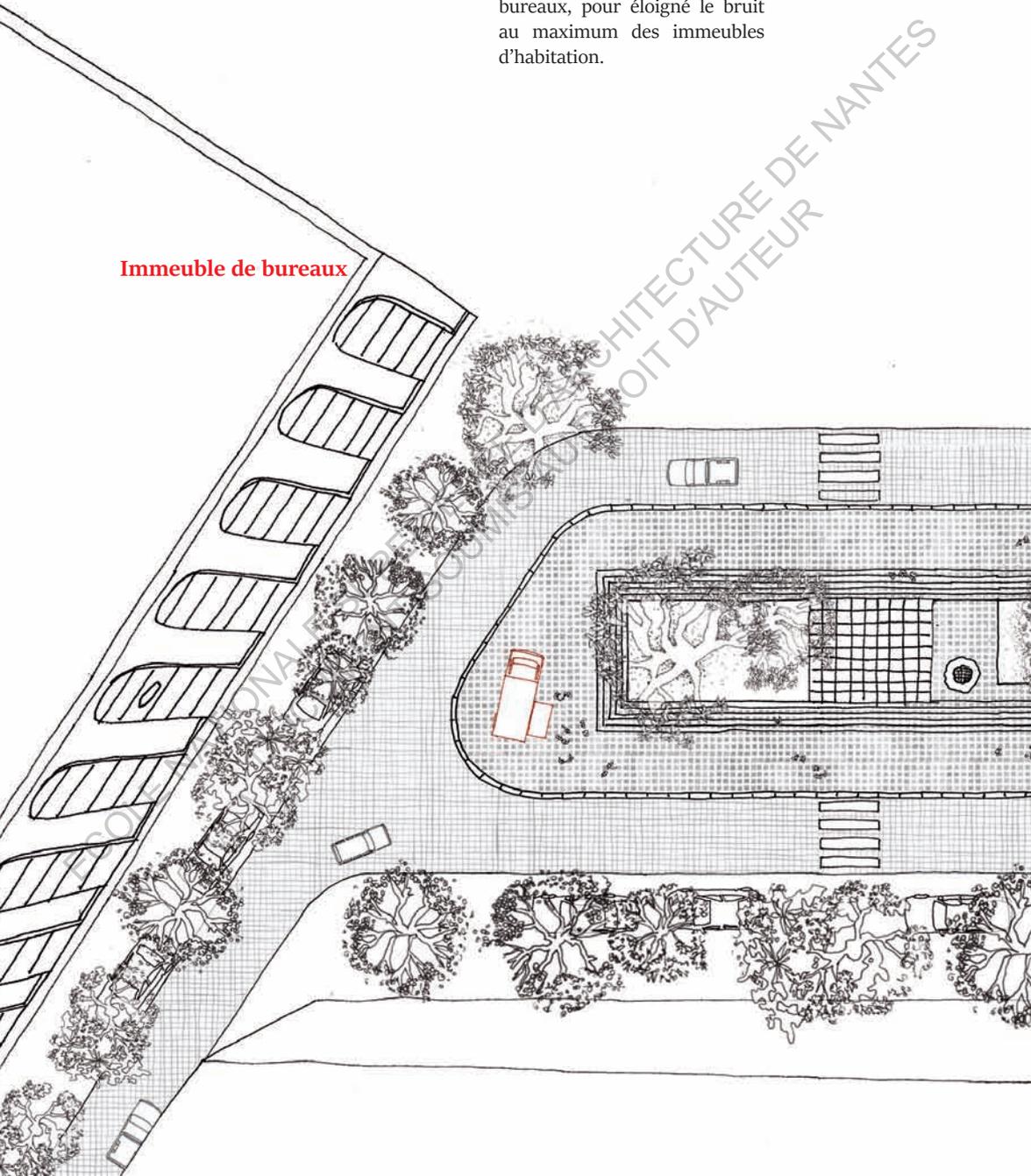
Le camion s'est déporté sur le côté sud de la place

fig 82. Le camion de *French Truck Burger* s'installe tous les mercredi sur la Place des Érables, devant l'école d'architecture de Nantes

mercredi 17 mai 2017, 12h57

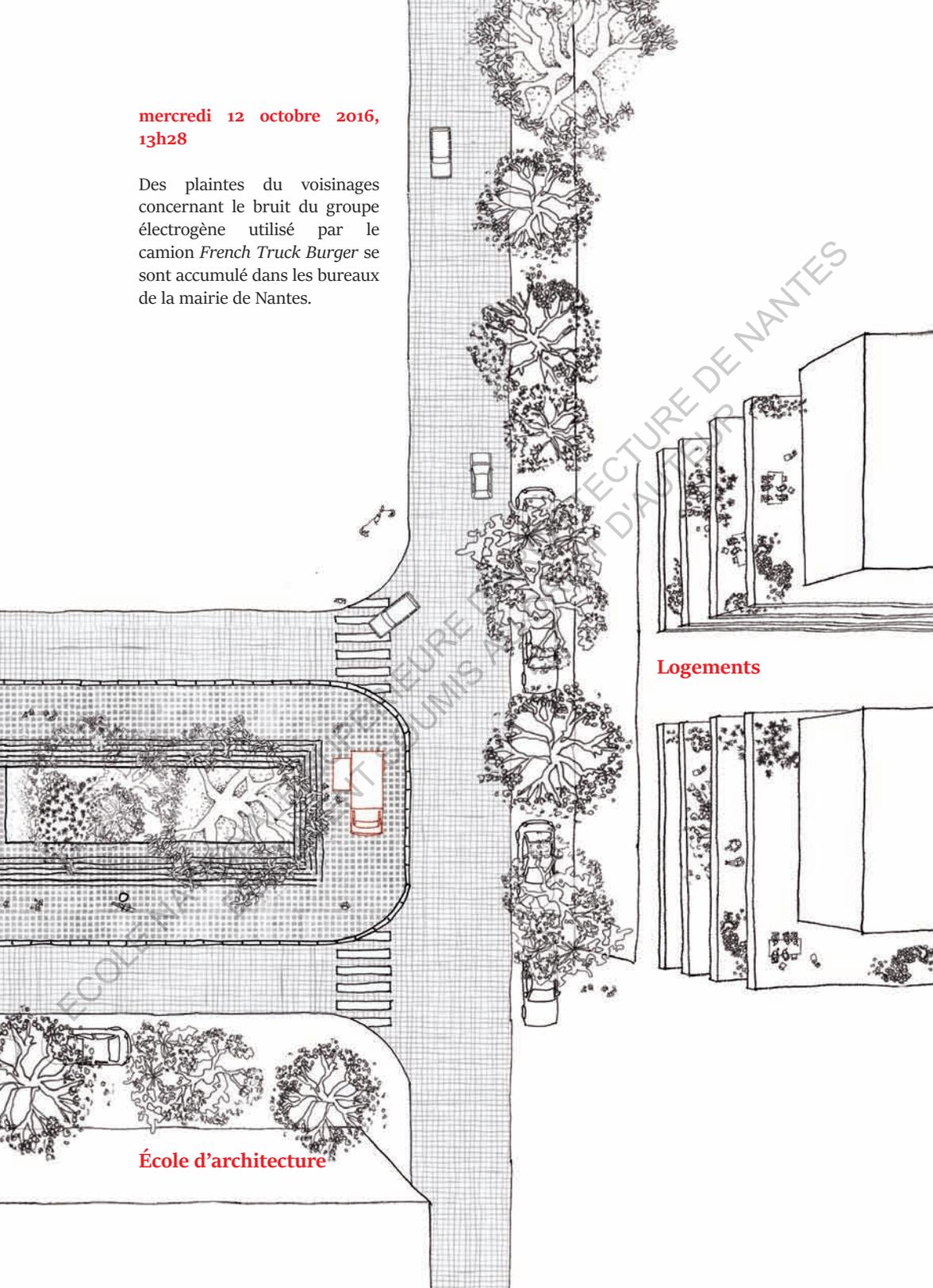
Le camion a été repositionné de l'autre côté de la place, du côté des immeubles de bureaux, pour éloigné le bruit au maximum des immeubles d'habitation.

Immeuble de bureaux



mercredi 12 octobre 2016,
13h28

Des plaintes du voisinages concernant le bruit du groupe électrogène utilisé par le camion *French Truck Burger* se sont accumulés dans les bureaux de la mairie de Nantes.



École d'architecture

Logements

Des rythmes urbains : des temps de vie éphémères mais réguliers

On conçoit plus souvent la ville à partir de ses seules formes bâties et fixes, de leur organisation simple et complexe : tracés gabarits, hauteurs, perspectives. En somme de tout ce qui, immeubles ou monuments relève du cadre construit, est de l'ordre du séjour, du numéro de rue, de la boîte à lettres, de la permanence. A première vue, la ville c'est l'établissement.

Or, c'est aussi bouger, traverser l'espace en tous sens et à tout instant, en relier, au rythme voulu, à vive allure ou à pas lents, toutes les parties pour les rencontres, les liens, la connaissances, pour le plaisir et le malheur, le sens de la vie et le projet existentiel ; pour la production et le travail, pour le transport et la livraison des biens et marchandises, pour s'en aller, revenir ; faire place à la circulation de tous ceux qui viennent, s'en vont, passent. La ville, c'est le mouvement.¹³⁰

La ville serait faite ainsi, entre des masses bâties qui correspondent à des espaces d'établissement et le vide des espaces de mouvement. Il est possible de voir le commerce ambulancier à la rencontre des espaces d'établissement et de séjours puisque les dispositifs utilisent les rues de la ville pour transporter leurs espaces de travail et leurs marchandises dans une logique de mobilité dans la ville. Cela est primordiale pour se rapprocher au plus près des rythmes urbains, pour s'adapter à la vie en ville, pour aller à la rencontre des clients potentiels. Cependant, il s'agit d'un travail qui est rythmé par des temps d'arrêts puisque que la pratique fonctionne par l'alternance de déplacements et de pauses. Chacun des cuisiniers cherche donc à trouver les endroits les plus stratégiques de la ville pour y présenter leurs affaires. Les arrêts qui sont

130. GOURDON Jean-Loup, *La rue, essai sur l'économie de la forme urbaine*, Charles Léopold Mayer, 2001, p.89

plus ou moins fréquents, permettent d'étendre un morceau de commerce en ville et donc de vendre, de faire fonctionner l'entreprise.

Il existe différents types de profils typiques de la restauration de rue qui s'insèrent de façons diverses dans la ville. A Istanbul, Joël Meissonnier en a observé quatre différents qui possèdent des techniques commerciales propres à chacun, fait de déplacement plus ou moins fréquents et d'une légitimité plus ou moins forte.

Il semblerait que le commerce alimentaire à Nantes se focalise davantage sur les techniques du *pilier* et celle du *livreur*. La logique de fonctionnement de la restauration de rue est de réduire les déplacements pour fidéliser au maximum la clientèle. *Si tu disparais, tu perds des clients. Ils ne vont pas te chercher, si t'es pas là, tu n'existes plus*¹³¹. La technique principale est alors de se positionner comme un élément fixe dans la ville pour tirer une légitimité de la régularité de l'emplacement. Chaque camion ou triporteur tire alors partie d'une place stratégique, de préférence aux croisements des flux piétons¹³² pour faire partie du paysage urbain et pour croiser un nombre important de personnes. Le dispositif n'est déplacé que le matin pour aller s'installer sur le lieu de vente et le soir pour être rangé dans un endroit spécifique. Par ailleurs, de nombreux cuisiniers fonctionnent sur la base d'un réseau de points de ventes. C'est-à-dire qu'ils s'implantent chaque jour sur un lieu de vente différent. Et leur semaine est alors rythmée par une succession d'emplacements mais la stratégie reste sensiblement la même, basée sur la répétition hebdomadaire d'emplacements fixes dans la ville.

131. D'après l'entretien mené le 11 novembre 2017 avec Sophie BOSSE cuisinière à bord de la crêperie *Chez Sophie*

132. MEISSONNIER Joël, *Espaces et société, pratiques solidaires en ville : Territoires commerciaux des vendeurs ambulants à Istanbul*, érès, Ramonville-Saint-Agne, 2006, p.158



Dans un autre registre, les livreurs de plats préparés en vélo sont eux aussi très nombreux en ville aujourd'hui et se posent comme de sérieux concurrents à la restauration de rue. Cependant, ces dispositifs ne sont pas à mettre dans la même catégorie que les dispositifs de cuisine en ville. Il s'agit de système de livraisons qui font le lien entre des cuisines et les habitants. Ils utilisent leur mobilité pour transporter de la nourriture mais livrent les mets dans des espaces privés, souvent au domicile ou au bureau des populations qui consomment sur place. A l'approche des livreurs, les habitants sortent de chez eux pour effectuer la transaction avant de consommer le repas à leur domicile. Ils tirent leur légitimité de leur flexibilité, du fait qu'ils soient capable de livrer à toutes les heures et dans tous les espaces de la ville.

fig 84. Des livreurs de plats préparés qui travaillent à vélo dans les villes Ouest France, *Les livreurs manifestent pour une meilleure rémunération*, Publié le 27/08/2017 <https://www.ouest-france.fr/economie/hotellerie/restauration/deliveroo-les-livreurs-manifestent-pour-une-meilleure-remuneration-5208368>

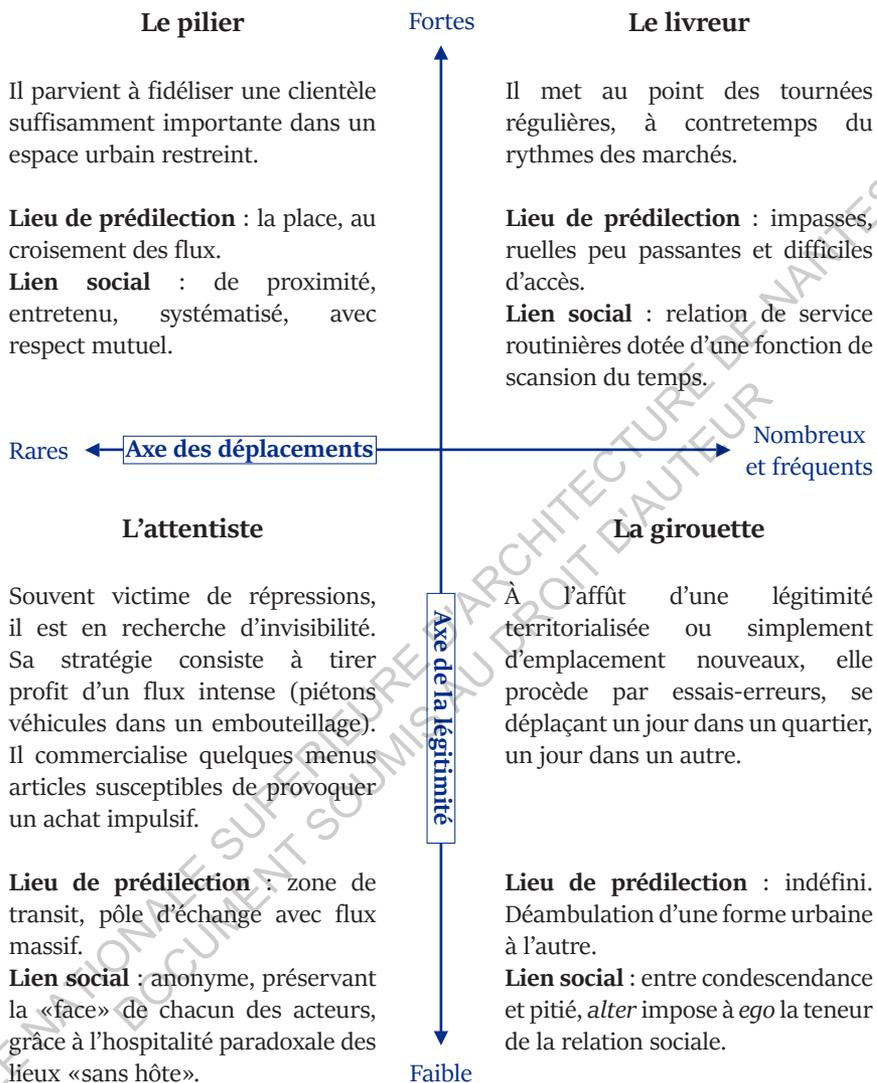


fig 85. MEISSONNIER Joël, *Espaces et société, pratiques solidaires en ville : Territoires commerciaux des vendeurs ambulants à Istanbul*, érès, Ramonville-Saint-Agne, 2006, p.158



RUE
de la Boucherie

CAMARU

Informational sign with text and graphics, including a small image of a sandwich.

Delikatessen, le pilier sur le même emplacement quotidien

Le Delikatessen est un petit restaurant qui se présente sous forme d'un triporteur divisé en deux parties. Un espace de travail est utilisé par le cuisinier pour cuisiner et une remorque est utilisée comme espace de stockage et comme support de consommation pour les clients. Il s'implante tous les jours au même endroit, en plein centre-ville, à l'angle de la rue de Feltre et de la Boucherie.

Au lancement de son entreprise, lorsqu'il a fallu choisir un terrain d'installation pour le triporteur, la première ambition de son propriétaire a été d'avoir *la meilleure position possible*¹³³. Par cette idée, il s'agissait de se positionner dans le centre de Nantes, au cœur d'un territoire de flux. Le pilier ne se déplace pas, sauf pour s'installer le matin ou pour rentrer chez lui le soir. Le triporteur est dans un grand espace de passage où il peut tirer profit de sa position stratégique. Il s'agit d'une technique commerciale universelle que l'on retrouve partout dans le monde puisque le vendeur cherche *les conditions qui rendent possibles la restauration de rue*¹³⁴. En se positionnant comme un *pilier*¹³⁵ fixe au milieu d'un espace de mouvement, le dispositif et son vendeur sont *vu, revu et reconnu*¹³⁶ et prennent part de façon durable dans le décor du lieu. Avec le temps, le pilier se forge une certaine expérience, une réputation et il gagne une légitimité locale qui lui permet de fidéliser une clientèle. Cela lui permet de quitter la dimension événementielle induite par sa mobilité et ainsi, de faire partie intégrante des commerces du centre-ville. Arrimé aux flux, le pilier tire aussi profit des passages imprévus. Le lieu regorge aussi de personnes qui viennent en ville pour la journée. Des touristes, des travailleurs, des étudiants, des lycéens. Bien qu'il ne puisse pas compter exclusivement sur le hasard de passage, il compte aussi sur des envies soudaines de la part des passants pour augmenter quelque peu son chiffre d'affaire.

fig 86. Le triporteur du *Delikatessen* s'installe tous les jours de la semaine dans le centre ville, au croisement des rues de la Boucherie et de la rue de Feltre

133. D'après l'entretien mené le 07 juillet 2017 avec Franck ATTAL, cuisinier à bord de *Delikatessen*

134. ANTONI Damien et BLASCO Lydia, *le restaurant minimal*, annexe 3

135. MEISSONNIER Joël, *Espaces et société, pratiques solidaires en ville : Territoires commerciaux des vendeurs ambulants à Istanbul*, érès, Ramonville-Saint-Agne, 2006, p.157

136. D'après l'entretien mené le 07 juillet 2017 avec Franck ATTAL, cuisinier à bord de *Delikatessen*



rue de l'Église

arrêt commerce

UNIVERSITÉ PARIS 13



rue de la Boucherie

Delikatessen

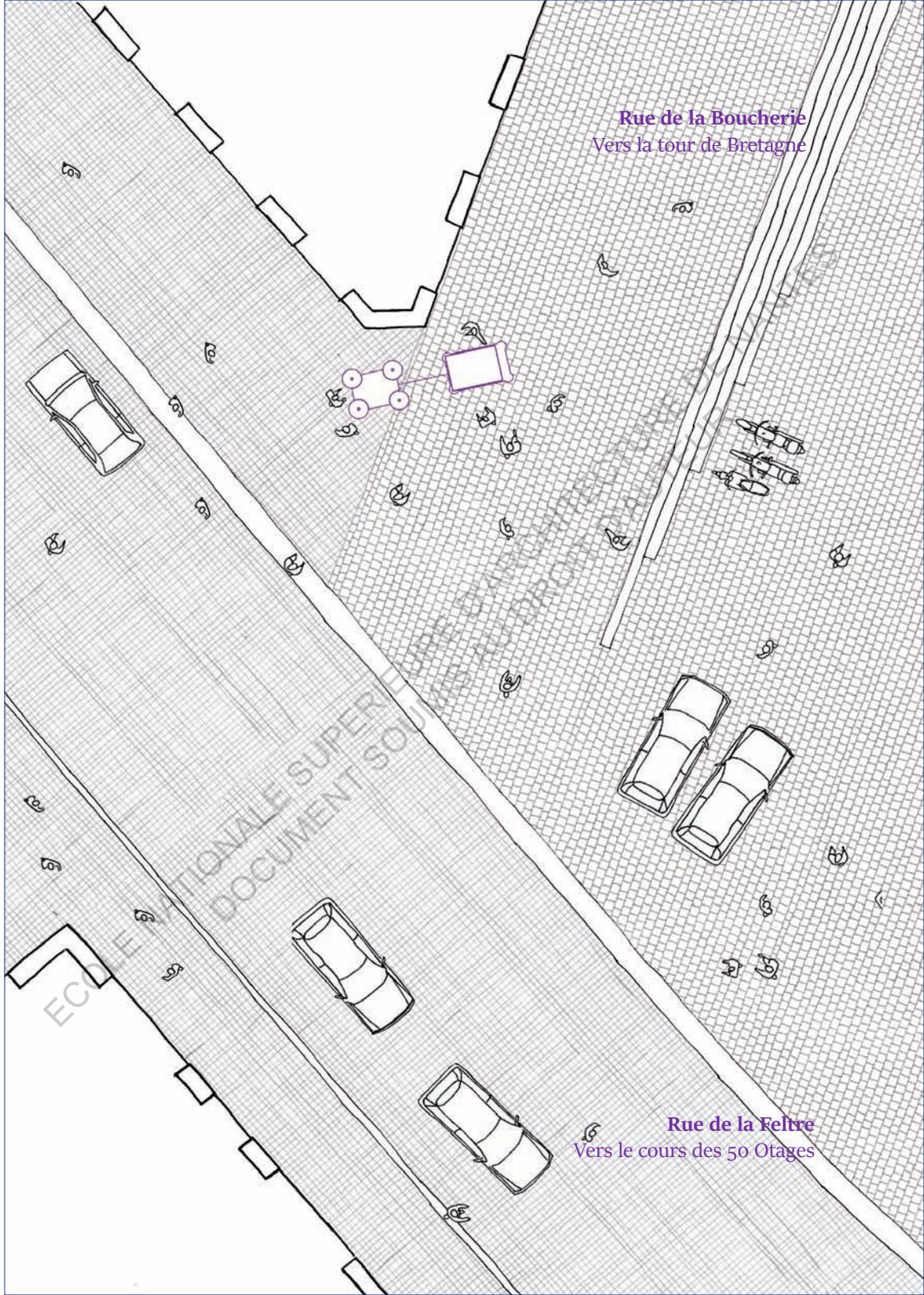
cours des 50 Otages



fig 88 et 89. Le triporteur du *Delikatessen* s'arrime à un carrefour de passage important

Rue de la Boucherie
Vers la tour de Bretagne

Rue de la Feltre
Vers le cours des 50 Otages





Solilab, une programmation culinaire variée sur l'année

Le Solilab¹³⁷ est un lieu situé sur la pointe ouest de l'île de Nantes qui regroupe près de deux cent travailleurs quotidiennement. Chacun d'entre eux peut bénéficier d'un espace de bureau adapté à la taille de son entreprise et de larges espaces mis en commun avec les autres travailleurs du lieux comme des salles de repos et une cantine pour réchauffer son repas du midi. Mais pour ne pas contraindre tous les usagers à ramener tous les midis leur gamelle, le Solilab propose également d'accueillir des cuisiniers ambulants et leurs plats déjà préparés. Ainsi, pour répondre aux besoins des travailleurs sur le temps du midi, le lieu a été organisé pour accueillir en son sein un espace permettant à des camions de restauration ambulante et à des associations de cuisiner chaque jour. Pour les cuisiniers, cela permet de s'assurer une clientèle et de bénéficier d'un lieu protégé des climats défavorables pour exercer le métier dans les meilleures conditions possibles, avec un accès à l'électricité et à l'eau chaude pour des besoins basiques de la cuisine via des branchements accessibles de l'intérieur du bâtiment ou sur la façade lorsque le restaurant peut s'installer en extérieur.

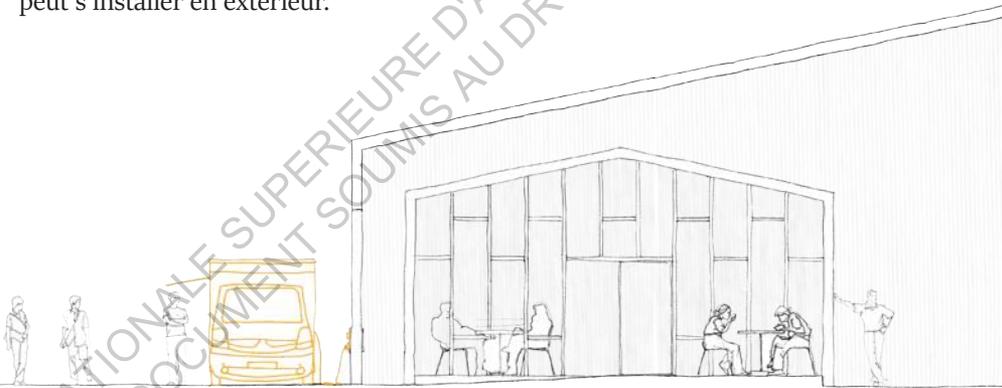


fig 90 (page de gauche). Un camion-restaurant investit le Solilab le temps d'un service de repas

fig 91. Les restaurateurs ambulants ont accès à l'eau et à l'électricité sur le site du Solilab et les mangeurs ont un espace salle prévue pour manger leur repas.

137. D'après le site internet du Solilab, consulté le 22 février 2017
<http://www.ecossolies.fr/Le-Solilab-en-quelques-mots>

Le solilab est un lieu multi-activités dédié à l'économie sociale et solidaire regroupant un magasin, des bureaux en location qui rassemblent près de deux-cent personnes quotidiennement et des espaces pouvant accueillir divers évènements.

août

l m m j v s d

		01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	31				

septembre

l m m j v s d

				01	02	03	
04	05	06	07	08	09	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30		

octobre

l m m j v s d

							01
02	03	04	05	06	07	08	
09	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	31						

novembre

l m m j v s d

		01	02	03	04	05	
06	07	08	09	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30				

décembre

l m m j v s d

				01	02	03	
04	05	06	07	08	09	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30	31	

janvier

l m m j v s d

	01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14	
15	16	17	18	19	20	21	
22	23	24	25	26	27	28	
29	30	31					

février

l m m j v s d

			01	02	03	04	
05	06	07	08	09	10	11	
12	13	14	15	16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28					

mars

l m m j v s d

			01	02	03	04	
05	06	07	08	09	10	11	
12	13	14	15	16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28	29	30	31		

avril

l m m j v s d

							01
02	03	04	05	06	07	08	
09	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30							

mai

l m m j v s d

		01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	31				

juin

l m m j v s d

					01	02	03
04	05	06	07	08	09	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30		

juillet

l m m j v s d

							01
02	03	04	05	06	07	08	
09	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	31						

	Au goût des autres
	Au panier perché
	Frany's
	Maman est là
	journée test

	La Malle créative
	M'Kitchen
	Beurre-sucre
	Ethiopik Association
	pas de restaurateur

Par ailleurs, il s'est mis en place un système de rotation qui permet d'accueillir un restaurant différent chaque jour de la semaine, et de changer le programme complet tous les six mois. Chaque jour de la semaine, un restaurateur différent vient proposer une menu et tout est reprogrammé chaque six mois. Cela permet alors aux occupants des lieux de bénéficier de repas complets et variés sans avoir à prévoir leur repas à l'avance.



fig 92. La programmation du *Solilab* de l'année 2017/2018, des repas variés au quotidien et une grande rotation sur l'année avec des restaurants qui changent d'une semaine à l'autre. http://www.ecossolies.fr/IMG/pdf/planning_general_2017-2018.pdf

fig 93. Les travailleurs du *Solilab* ont librement accès à un restaurant qui vient chaque jour entre 12h et 14h pour proposer une cuisine spécifique.

*La notion d'entre soi désigne le regroupement de personnes aux caractéristiques communes, que ce soit dans un quartier, une assemblée politique, ou encore un lieu culturel. Elle sous-entend l'exclusion, plus ou moins active et consciente, des autres.*¹³⁸

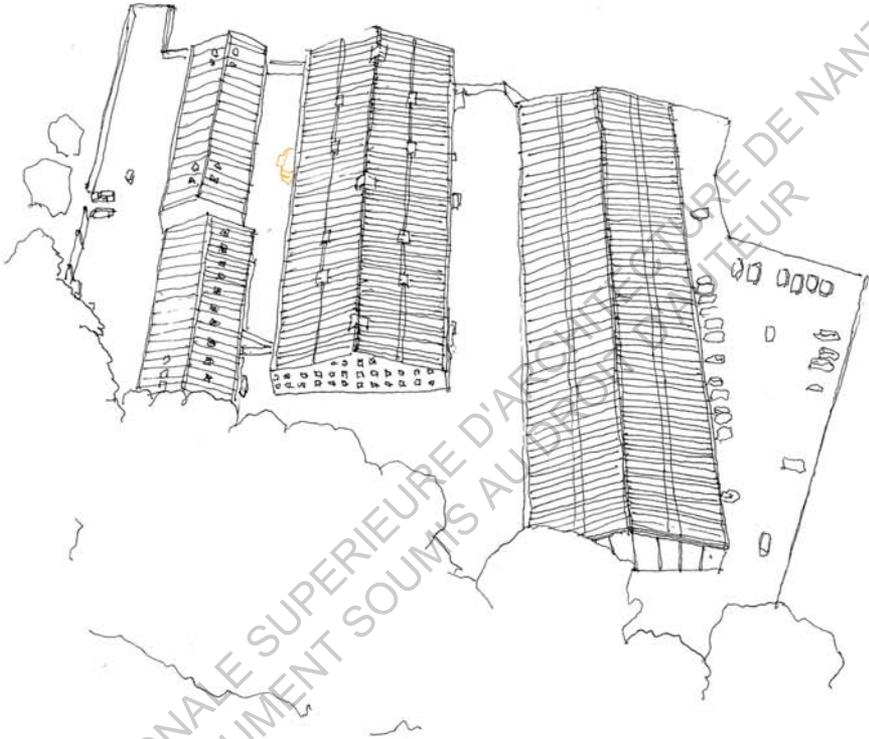


fig 94. Le camion, en orange, est positionné sur l'emplacement habituel des restaurateurs ambulants. Il sert ses repas aux personnes qui sont à l'intérieur de l'enceinte fermée du *Solilab*.

138. TISSOT Sylvie (dir.), « *Les espaces de l'entre-soi* », Actes de la recherche en sciences sociales, n° 204, 2014, Paris, Seuil, ISBN : 978-2-02-115390-3., p. 1

Mais le Solilab, c'est aussi une enceinte fermée à l'intérieur de laquelle les gens se rassemblent autour de l'économie sociale et solidaire. Il y règne une ambiance conviviale où chacune des personnes qui y travaille peut discuter, échanger, développer de nouveaux projets avec les autres. Le lieu fonctionne comme un microcosme où chacun a une place et où il existe une place pour chacun dans un esprit de solidarité et de coopération. L'espace est fermé sur l'extérieur et lorsqu'on pénètre dans les lieux, on est pris à plusieurs reprises par l'impression de ne pas être à sa place. Dans le sens où ceux qui y vivent se sont tellement appropriés l'espace du bâtiment qu'il semble leur appartenir. Il se forme comme une barrière, un espace de repli et d'évitement envers l'étranger qui se retrouve exclu et qui a pour conséquences de réduire des sociabilités. Durant la semaine, il ne s'agit pas d'un lieu qui accueille du public mais plutôt d'un schéma d'organisation dans lequel il s'agit de faciliter au maximum les conditions de ceux qui y travaillent. *Ce pouvoir sur l'espace est aussi le pouvoir de restreindre l'usage qu'en font les autres et, par conséquent, de les mettre à distance*¹³⁹. Il semblerait que ce lieu soit, durant la semaine, une entité isolée du reste de la ville proche et des nouvelles rencontres, des nouvelles sociabilités et des nouveaux usages.

139. TISSOT Sylvie (dir.), « *Les espaces de l'entre-soi* », Actes de la recherche en sciences sociales, n° 204, 2014, Paris, Seuil, ISBN : 978-2-02-115390-3., p. 12



ECOLE NATIONALE
D'ARTS ET
D'ARCHITECTURE

D'AUTOUR DE NANTES

BEURRE
SUCRÉ

BEURRE
SUCRÉ

BONNE
D'ARTS ET
D'ARCHITECTURE
NANTES

Beurre sucre, un lieu privé et ouvert au public

Dans l'espace public de la Nantes, les emplacements délivrés par la mairie arrivent aujourd'hui à saturation alors qu'un nombre toujours grandissant de cuisiniers cherchent à se lancer dans un commerce de restauration en ville¹⁴⁰. De plus, les sessions d'attributions d'emplacements de restaurations ambulantes ne sont organisées tous les six mois, et n'assurent pas les restaurateurs d'obtenir leurs points de vente désirés. Il arrivent de devoir demander plusieurs fois un emplacement avant d'y avoir accès pour y vendre son travail. Face à ces difficultés dans la gestion des dossiers par les instances politiques, nombreux sont les cuisiniers qui vont démarcher directement des personnes privées dont les exemples typiques seraient les camions qui s'installent sur des parking de supermarchés, par un arrangement direct et à l'amiable avec l'enseigne commerciale et un versement financier au gérant de celui-ci.

Beurre-sucre est une crêperie qui prend place dans un triporteur. Alors que le restaurateur cherchait à s'installer dans le centre-ville de Nantes et face aux langueurs administratives pour obtenir un emplacement avec la mairie, il a choisi de s'installer le jeudi, sur un emplacement géré par un privé mais ouvert au public. La parcelle située sur l'Île de Nantes étant la propriété de l'association *La Conciergerie*, celle-ci gère seule les événements qui peuvent y prendre place comme des concerts, des ateliers divers, des expositions, et d'autres moments de rassemblement. En évitant la gestion de son emplacement par la mairie, cela permet plus de rapidité et de flexibilité au restaurateur puisqu'il est en lien direct avec les membres de l'association. Il a ainsi pu ajouter un service le mercredi midi en cours d'année par un accord avec les responsables de l'association; chose qui aurait pris beaucoup plus de temps s'il avait fallu s'arranger avec les responsables de la Mairie de la ville. Les deux parties (le restaurateur et l'association) s'arrangent donc pour organiser mutuellement leurs activités et profiter l'un de l'autre. Lorsque la première ouvre ses portes pour une exposition, elle profite de la présence du second pour fournir des

fig 95. Le restaurant *Beurre-sucre* investit tous les mercredi et jeudi, l'espace privée de l'association *La Conciergerie*

140. D'après l'entretien mené le 07 avril 2017 avec Denis AUNEAU, rédacteur pour la gestion du commerce dans l'espace public à Nantes

repas, et le cuisinier bénéficie de l'affluence importante pour écouler ses stocks. Aussi, des horaires peuvent être modifiées ou des services peuvent être ajoutés en soirées par des accords communs entre les deux acteurs.

Les limites de propriété et les lois municipales deviennent un jeu avec lequel il faut savoir jouer pour le bon fonctionnement du commerce et de la ville. Le triporteur vient alors s'installer en limite de propriété, à un endroit qui appartient au privé mais qui lui permet tout de même de toucher directement les gens qui sont sur l'espace de la ville. *Le commerce est sur un terrain privé, mais le client est dans l'espace public*¹⁴¹.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

fig 96. Plan de la parcelle appartenant à l'association *La Conciergerie* sur laquelle le restaurant *Beurre-sucre* s'installe pour vendre aux passants

141. D'après l'entretien mené le 14 avril 2017 avec Jonathan HERVÉ cuisinier à bord de la crêperie *Beurre sucre*

La Conciergerie

Parcelle dont l'association est propriétaire et sur laquelle le triporteur *Beurre-sucre* s'installe pour son commerce

Limite entre espace privé ouvert et espace public

Les passants sont dans l'espace public et profitent de la présence du triporteur qui est sur un espace privé mais ouvert à tous

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

Conclusion

Un réseau de restaurateurs à Nantes, des points d'urbanités





03.me.je

02.me.je.ve

11.lun.ma.me.je.ve

03.lu.ma

04.me.je.ve

05.lun.ma.me.je.ve

08.lun.ma.me.je.ve

06.lun

01.ma

02.me.je.ve

12.veh 6.lun.ma.me.je.ve

09.ve

15.je

UNIVERSITÄT SANKT PETERSBURG



ECOL

DE NANTES

DE NANTES

Conclusion

Un réseau d'intensités urbaines, des nouvelles temporalités

Par la mise en place de ces camions et triporteurs comme nouveaux outils de travail, il se déploie un large réseau de commerce dans la ville. Il existe aujourd'hui une vingtaine de restaurants ambulants dans la ville de Nantes et chacun d'entre eux possède son propre parcours. Il se met en place des itinéraires de mobilités pour les restaurateurs qui cherchent à s'adapter au mieux à la population et à répondre à une certaine accélération des temporalités¹⁴² pour créer des points d'intensités urbaines dans la ville. Alors que le temps compte pour beaucoup, ce sont toutes les rencontres et les échanges que crée la restauration de rue qui semblent être de réels vecteur d'urbanités. La rue peut être peuplée de milles personnes, ce sont bien les usages qui sont apportés par ses commerces basés sur la nourriture qui font la ville. Et par la présence de ces dispositifs, se crée un certain brassage urbain : un nouveau restaurant dans les zones industrielles qui ne vivaient que par la présence des usines ou un moment d'arrêt dans les grands espace de flux du centre-ville.

Dans cette société pour qui tout va très vite et qui a le sentiment de manquer de temps¹⁴³, les commerces ambulants se présentent comme étant des solutions au temps qui passe. En effet, ils savent s'adapter aux nouveaux rythmes, aux flux, aux passages. *On dit que le temps passe trop vite mais c'est la société qui nous impose le temps, les horaires. Par exemple, le travail, les horaires, les ouvertures des magasins, etc. et on doit faire en fonction de ça. Donc*

fig 97 (page précédente). Carte des restaurateurs recensés à la mairie de Nantes (hors emplacements privés).

fig 98 (page de gauche). Triporteur du restaurant PAWS qui a pour projet de construire un second dispositifs plus petit et plus mobile

142. Émission *20 ans et des poussières* « *Une nouvelle temporalité* » diffusée sur France Culture le 25 août 2012

143. VIARD Jean, *Nouveau portrait de la France, la société des modes de vie*, Aube, 2012 p.41

*c'est pas évident, on subit le temps, on s'adapte*¹⁴⁴. Les dispositifs ambulants sont parfois précaires mais leur caractère ambulant leur permet d'être très flexible dans la ville et de s'adapter à des changements rapides dans la ville qui peuvent être engendrés par des créations de nouvelles zones de industrielles ou tertiaires, de fermetures de restaurants fixes, de conflits d'usages. Aussi, ils proposent une alternative aux repas courts qui va alors plutôt vite mais durant lequel, le temps semble mis à profit, rentabilisé, avec des liens sociaux importants qui peuvent être créés.

Dans cette idée, le duo de cuisiniers de hot-dogs *Paws* (qui possède déjà un triporteur en fonctionnement) cherchent à mettre en place un nouveau projet de restauration ambulante à Nantes. Alors que la réglementation française dit qu'un vendeur ambulant doit payer une taxe d'occupation de l'espace public au delà de trente minutes d'arrêt dans la rue, ces cuisiniers prévoient de construire un nouveau triporteur qui sera plus petit, plus mobile mais avec moins de réserve et moins de confort de travail. Tout cela semble être une illustration de l'inventivité des Hommes face aux règles urbaines dans le but d'apporter des solutions aux problématiques économiques actuelles. Ainsi, ce commerce « hyper-ambulant » reprend les principes de fonctionnement des vendeurs ambulants d'Istanbul présentés dans les premières pages de ce mémoire. Ils cherchent à développer une façon de travailler en allant de proche en proche, de plus en plus près des mangeurs. Le but est alors de pousser l'idée du commerce mobile jusqu'à vendre leurs repas dans des lieux différents toutes les demi-heure pour ajuster le travail à la société. Bien évidemment, ce type de solution semble pousser le métier à devenir plus précaire et plus difficile au quotidien.

C'est ainsi que réside tout le paradoxe du commerce ambulant. Alors qu'il peut être perçu comme une marque de précarité puisque les cuisiniers sont soumis aux variables de la ville et de ses habitants qui le rendent fragile, on y observe d'étonnantes capacités d'accommodations. Tous ces dispositifs posent alors la question du temps dans la ville et dans le projet urbain. Tandis que *la ville se reconstruit avec une rapidité surprenante*¹⁴⁵, le caractère éphémère de la restauration de rue permet aux cuisiniers de s'adapter au mieux à celle-ci,

144. Émission *20 ans et des poussières* « Une nouvelle temporalité » diffusée sur France Culture le 25 août 2012

145. VIARD Jean, *Nouveau portrait de la France, la société des modes de vie*, Aube, 2012 p.41

d'être au plus proche du vivant et d'être flexible pour changer ses positions en fonction de divers facteurs. Petit à petit, tous ces restaurants réagissent à leur environnement et s'adaptent au mieux à tous les nouveaux lieux de vies et forment un réseau localement adapté, un urbanisme constamment révisé.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

Bibliographie et iconographie

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

Bibliographie

Ouvrages imprimés :

ASCHER François et APEL-MULLER Mireille, La rue appartient à nous... tous, Au Diable Vauvert, 2007, 308 p.

BAUDRILLARD Jean, Amérique, Grasset et Fasquelle, 1986, 122 p.

CONTAL Marie-Hélène (sous la direction de), Ré-enchanter le monde, l'architecture et la ville face aux grandes transitions, Alternatives, 2014, 160 p.

CORBEAU Jean-Pierre, Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité, Privat, 2008, 209 p.

DE CERTEAU Michel et GIARD Luce, L'invention du quotidien, 1. arts de faire, Gallimard, Saint-Amand, 1994, 347 p.

DE CERTEAU Michel et GIARD Luce, L'invention du quotidien, 2. habiter, cuisiner, Gallimard, Saint-Amand, 1994, 415 p.

FANELSA Niklas, HELTEN Marius, MARTENDON Björn, WERTGEN Leonard, Ahmedabad : Architecture reading aid, Ruby Press, 2015, 144 p.

MEADOWS Fiona et BOUISSON Michel (sous la dir.), Voyage au cœur de la cuisine de rue : ma cantine en ville, Alternatives, Barcelone, 2013, 252 p.

GOURDON Jean-Loup, La rue, essai sur l'économie de la forme urbaine, Charles Léopold Mayer, 2001, 288 p.

JOSEPH Isaac, La ville sans qualités, éditions de l'Aube, La Tour d'Aigues, 1998, 211 p.

MONTANARI Massimo, Le manger comme culture, Université de Bruxelles, 2010, 150 p.

NOVEL Anne-Sophie, *La vie share, mode d'emploi*, Alternatives, 2013, 174 p.

NOVEL Anne-Sophie et RIOT Stéphane, *Vive la Co-révolution ! Pour une société collaborative*, Alternatives, 2012, 208 p.

TISSOT Sylvie (dir.), « *Les espaces de l'entre-soi* », Actes de la recherche en sciences sociales, n° 204, 2014, Paris, Seuil, ISBN : 978-2-02-115390-3., 140 p.

TROTTIN David, MASSON Jean-Christophe et TALLON Franc (sous la direction de), *Usages Paris : analyse subjective et factuelle des usages de l'espace public*, Les Editions de la French Touch, 2015, 95 p.

VIARD Jean, Nouveau portrait de la France, la société des modes de vie, Aube, 2012 204 p.

Ouvrages et articles de périodiques électroniques :

DE SAINT POL Thibault, laboratoire de sociologie quantitative, Crest-Layla Riccroch, division *Conditions de vie des ménages*, Insee, consulté le 29 mars 2017
<https://www.insee.fr/fr/statistiques/1281016>

Articles de presse électronique :

Émission *Grand bien vous fasse* « *Quand les émissions, blogs et ateliers de cuisine nous aident au quotidien* » diffusée sur France Inter le 04 avril 2017

Émission *Pixel* : « *la cuisine de rue met le turbo* », diffusée sur France Culture le 22 mai 2015

Émission *CulturesMonde*, de la série « *le goût des autres : Atelier Robuchon à Shangai. « gastro-diplomatie », le pouvoir de la cuisine*, diffusée sur France Culture le 20 décembre 2016

Émission *CulturesMonde*, de la série « *le goût des autres : De la standardisation à la défense de l'identité: les guerres culinaires*, diffusée sur France Culture le 21 décembre 2016

Émission *l'invité culturel de la matinal* : *Thierry Marx, la cuisine c'est du lien social*, diffusée sur France Culture le 19 novembre 2016

Émission *20 ans et des poussières* « Une nouvelle temporalité » diffusée sur France Culture le 25 août 2012

Revues :

MEISSONNIER Joël, *Espaces et société, pratiques solidaires en ville : Territoires commerciaux des vendeurs ambulants à Istanbul*, érès, Ramonville-Saint-Agne, 2006, p.145

Colloque et communication dans un congrès :

FUMEY Gilles, dir. MEADOWS Fiona (CAPA/Ifa) et BOUISSON Michel (VIA), *Ma cantine en Ville, les pratiques de la restauration de rue*, Cité de l'architecture & du patrimoine et le VIA, Paris, à l'occasion d'un colloque du 17 octobre 2012, à l'auditorium de la Cité de l'architecture & du patrimoine

Articles de recherche imprimés :

ANTONI Damien et PARCOLLET Pauline, *Street food Now*, Paris, 2014

Sites internet :

DICTIONNAIRE LAROUSSE EN LIGNE [en ligne]
<http://larousse.fr/dictionnaires/francais>

DAMIEN ANTONI ARCHITECTE, projet micromachins [en ligne]
<http://damienantoniarchitecte.fr/o2.html>

ASSOCIATION STREET FOOD EN MOUVEMENT [en ligne]
<http://france.foodtruckassociation.eu/>

MAGAZINE VICE, *UNE HISTOIRE FRANÇAISE DES ÉMISSIONS DE CUISINE À LA TÉLÉ* [en ligne]
<https://munchies.vice.com/fr/article/une-histoire-francaise-des-emissions-de-cuisine-a-la-tele-58ad8fc9e14238be52e3d444>

LES ÉCOSSOLIES, PÔLE DE COOPÉRATION ET D'INNOVATION SOCIALE, *CUISINE NOMADE, FOOD TRUC, VENTE AMBULANTE* [en ligne]
<http://www.ecossolies.fr/Cuisine-nomade-food-truck-vente,2384>

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

Iconographie

Articles de presse électronique :

fig 84.

Ouest-France, [Les livreurs manifestent pour une meilleure rémunération](#),
Publié le 27/08/2017 [en ligne]

<https://www.ouest-france.fr/economie/hotellerie/restauration/deliveroo-les-livreurs-manifestent-pour-une-meilleure-remuneration-5208368>

Sites internet :

fig 59 à 65.

[Page Instagram de B-gourmet](#)

<https://www.instagram.com/bgourmetnantes/>

[Page Instagram de french truck burger](#)

<https://www.instagram.com/frenchtruckburger/>

[Page Facebook de french truck burger](#)

https://www.facebook.com/French-TRUCK-Burger-188730861315329/?ref=br_rs

[Page Facebook de B-gourmet](#)

<https://www.facebook.com/BGourmetNantes/>

[Page Facebook de Beurre-sucre](#)

https://www.facebook.com/Beurre-Sucre-875613639138817/?ref=br_rs

[Page Facebook de Les bagels de l'ouest](#)

https://www.facebook.com/lesbagelsdelouest/?ref=br_rs

fig 97.

[Page Facebook de PAW'S](#)

<https://www.facebook.com/PawsHotdog/>

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

Annexes

Les différentes familles de cuisines


petite cabine et foyer transportables pour salaires chaudes
Iyep


petit foyer mobile avec accessoires
Vietnam


bouillie
Indonésie


café ambrogé
Pérou


foyer à bois au sol et accessoires
Mal


porteur
Cameroun


extension de boutique sur trottoir
Vietnam


petit chariot à pousser
Pérou


chariot ambrogé à pousser
Chine


vélo avec plateau
Chine


tricycle avec vitrine simple
Pérou


foyer fixe à bois en bord de route
Mal


foyer et accessoires transportés à dos d'homme (qualité)
Vietnam


motocycle avec vitrine
Indonésie


tricycle ambrogé pour cocktail
Pérou


tricycle ambrogé avec foyer
Pérou


tricycle ambrogé avec foyer
Chine


petit roulant avec vitrine
Belgique


petit roulant à pousser couvert
Pérou


tricycle avec vitrine et ouvert
Vietnam


side car avec vitrine et ouvert
Cambodge


chariot couvert
Inde


baraque fixe sur rue
Chine

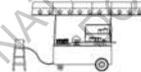

tricycle ambrogé avec foyer et ouvert
Malaisie


tricycle ambrogé avec foyer et ouvert démontable
Inde


baraque roulante avec bar
Pérou


remorque avec vitrine et panneau type new-yorkais
États-Unis


baraque fixe sur rue
Mal

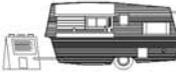

baraque roulante avec ouvert et foyer extérieur
Mexique


side car avec foyer, vitrine, ouvert et sièges
Thaïlande


remorque ambrogée avec foyer et ouvert démontable
Cuba


baraque ambrogée avec foyer
Thaïlande

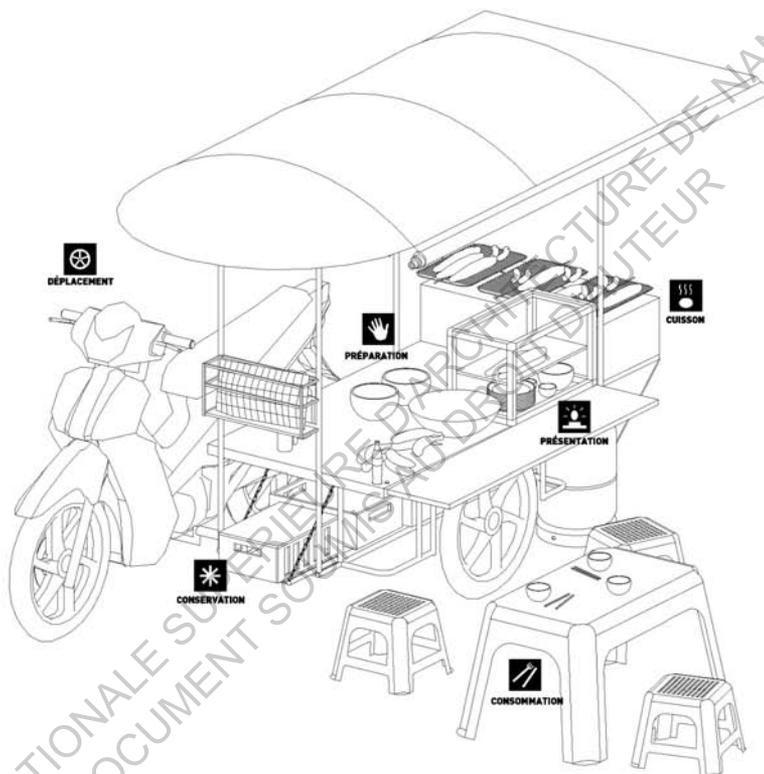

camionnette ambrogée avec ouvert, foyer, mobilier et mode de conservation
France


caravane ambrogée avec foyer, ouvert démontable et mode de conservation
États-Unis


camion ambrogé avec foyer, ouvert démontable, et mode de conservation
Canada

Le choix du dispositif est déterminé par les capacités financières du commerçant, les réglementations en vigueur, les contraintes de l'espace urbain et la stratégie commerciale la mieux adaptée au contexte économique et culturel.

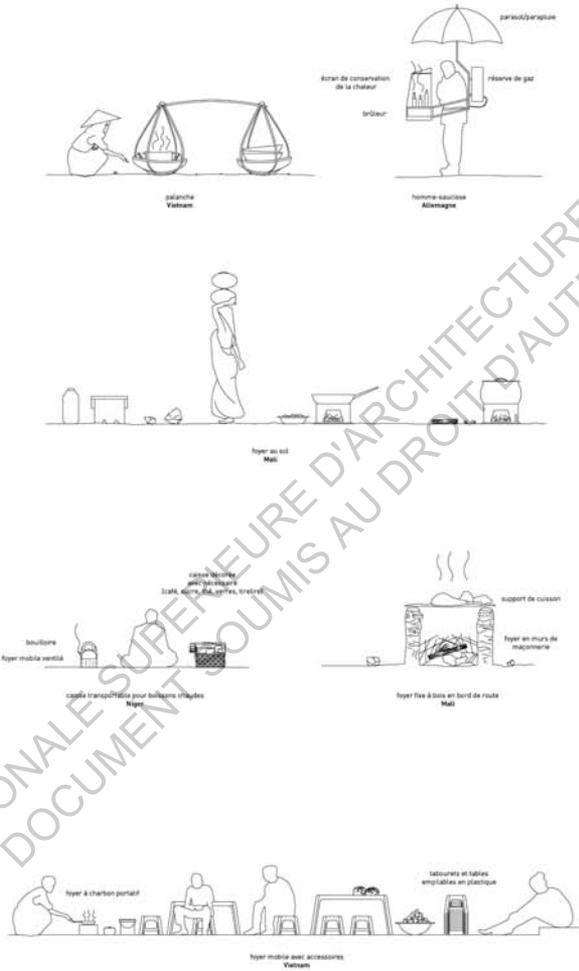
Les principales fonctions des dispositifs de cuisines de rue



Observer et comprendre les caractéristiques qui définissent les familles de dispositifs de cuisines de rue par les « fonctions clés » qu'elles remplissent :

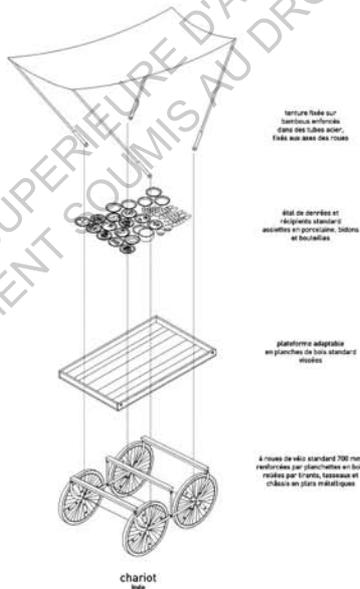
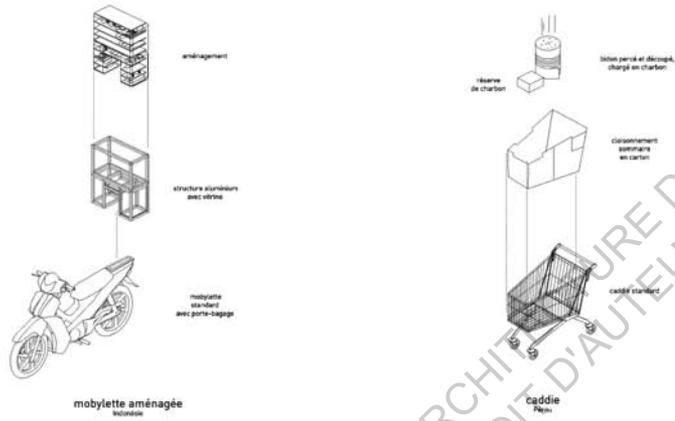
- le déplacement: poussé ou porté, motorisé ou non
- la conservation
- la préparation: plans de travail et ustensiles
- les modes de cuisson
- la présentation: vitrines et enseignes
- la consommation sur place: éléments de confort pour manger

La cuisine minimum



Quel est le minimum critique pour cuisiner?
Différents exemples entre cuisines miniatures et cuisines élémentaires.

Entre industrialisation et bricolage du non-standard avec du standard

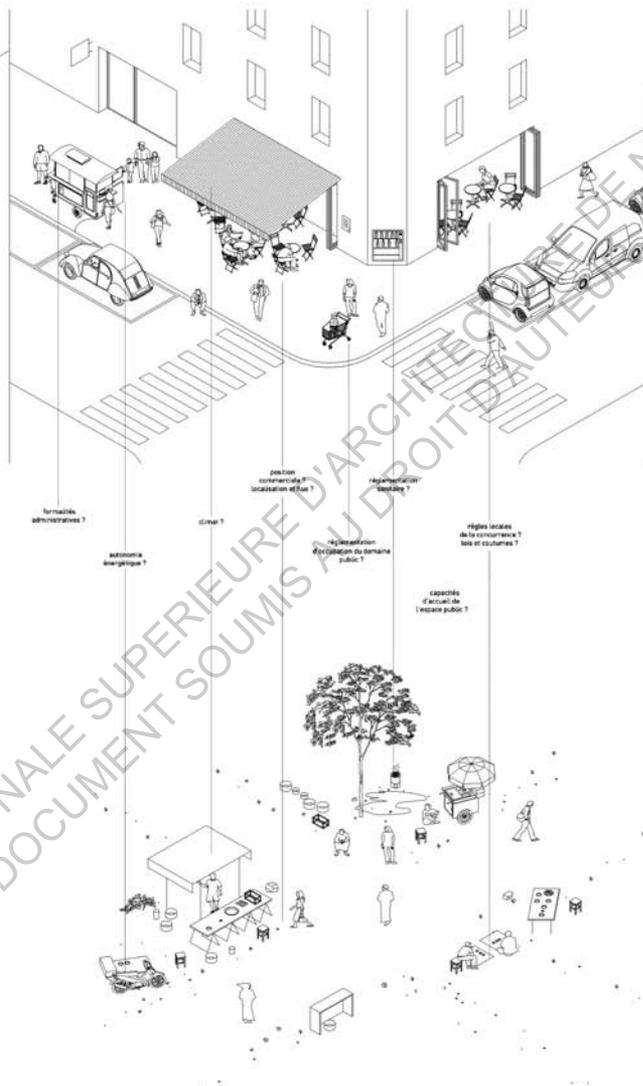


La plupart des dispositifs mobiles de cuisine de rue sont issus de produits fabriqués en série: chariot, bicyclette, tricycle, side-car, remorque, caravane, camion, etc...

Ces «châssis supports» standardisés accueillent ensuite différents aménagements selon les caractéristiques de conservation, de préparation et de vente. Ces aménagements sont réalisés par des professionnels ou, le plus souvent, par les propriétaires eux-mêmes qui adaptent le dispositif au plus près de leurs moyens financiers et de leur manière de pratiquer leur activité.

Les conditions qui rendent possibles les cuisines de rues

un carrefour en Europe - un carrefour en Afrique



Comme toute activité économique, la cuisine de rue a besoin d'un milieu favorable à son développement.
Quelles sont les conditions qui la rendent possible ? Quels en sont les préalables ?
Quels obstacles et quelles aubaines ?

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR