

UN NOUVEL ESPACE SPÉCIAL FOOD-TRUCKS AU MARCHÉ DU LEZ

Publié le vendredi 15 juin 2018 à 18:40 - Camille VITTET



© C. V.

Bonne nouvelle pour les gourmets : du 14 au 17 juin, le Marché du Lez dévoile son nouvel espace Street Food. Huit food-trucks sédentaires s'installent autour d'une terrasse centrale, pouvant accueillir jusqu'à 250 places assises.

"Nous avons essayé de représenter tous les styles de street food", pointe Alexandre Teissier, président de l'association Marché du Lez. "L'idée, c'est que tout le monde puisse s'y retrouver, qu'il y en est pour tous les goûts, tous les âges. C'est la continuité du Marché du Lez, avec une ambiance décontractée".

Quatre food-trucks ont ouvert leurs portes ce jeudi. Deux autres camions devraient, ce vendredi soir, leur emboîter le pas. Huit food-trucks devraient donc être opérationnels d'ici dimanche :

- The Tacos Station by El Cactus (Saveurs latino-américaines)
- La cantine du Mékong (Asian street-food)
- Jean le Croquant (Croque-monsieur)
- Au Vin Diu (Vins bio, sandwiches, planches et tapas)
- Mother Trucker (Burgers et sandwiches brochettes)
- Aux copains d'abord (Coffee et salad shop)
- Les Vedettes du Lez (Apéro, grillades et pétanque)
- Hyoga by Glacier catalan (Glaces, crêpes et gauffres)



CULTURE REVUE DE PRESSE L'HEBDO

© C. V.



© C. V.

Le pop-up truck l'Estafette by Couture et le fripes-truck Jaja la Fouine ouvriront leurs portes le 1er juillet.

Compter de 6 à 12€ pour un menu.

Horaires d'été :

De 9h à minuit, 7j/7. Fermeture probable des food-trucks certains soirs - dimanche, lundi, mardi - à partir du 1er octobre.

Plus d'infos sur www.marchedulez.com

Reportage en vidéo :

