

Huit food trucks se partagent les saveurs

Port-Marianne. Nouvel espace Street food au marché du Lez.



■ Une terrasse centrale pour se restaurer et, autour, des mets du monde entier.

Le marché du Lez poursuit son extension. Avant l'ouverture de nouveaux commerces et des halles à la fin de l'année, il dévoilait le week-end dernier son nouvel espace Street food : huit food trucks sédentaires autour d'une terrasse centrale ont progressivement ouvert aux cours des quatre jours de lancement, proposant des plats à base de produits bio et locaux. « Nous avons essayé de représenter tous les styles de street food. L'idée, c'est que tout le

monde puisse s'y retrouver, qu'il y en ait pour tous les goûts, tous les âges », souligne Alexandre Teissier, président de l'association Marché du Lez.

Saveurs latino-américaines pour The Tacos station by El Cactus, asiatiques pour la cantine du Mékong, burgers et sandwiches brochettes pour Mother trucker, croque-monsieur pour Jean le Croquant, vins bio, sandwichs'n tapas au Vin diu, coffee et salad shop pour Aux copains d'abord, glaces, crêpes et gaufres pour Hyoga-

by glacier catalan et, enfin, les Vedettes du Lez avec apéro, grillades et pétanque.

Un espace central de 250 places permet ainsi de se poser pour manger. Avec transat pour se détendre, deux terrains de pétanque, à deux euros la partie (abonnement de 30 € à l'année), un skate park. Deux concept trucks permettront également de chiner objets et vêtements.

► Street food du marché du Lez, 1348 avenue Raymond-Dugrand.

► Correspondant Midi Libre : 06 71 26 04 26