

Peu de places pour le bus-restaurant américain

Pascal et Aimy Boss ont trouvé leur véhicule aux Etats-Unis. Parcours des combattants

Marc Bretton

«Do not stand in front of the white line». Destiné à empêcher les élèves américains de se rapprocher du pare-brise du bus scolaire, l'avertissement est resté tel quel. Et cela ne va pas changer, même si le véhicule jaune retrouve une seconde vie. Car si tout va bien, les Genevois pourront bientôt y monter pour se restaurer. Avec sa belle couleur bouton-d'or, il sera difficile à manquer!

Poussés par une soif de changement, Pascal et Aimy Boss se sont lancés dans la restauration nomade. Aux Etats-Unis, où l'on semble avoir raffiné la chose depuis longtemps, on trouve un peu partout ces établissements montés sur roues où cohabitent, à l'intérieur, places assises et cuisine. C'est à ce modèle que le couple a pensé. «Ce projet, j'y pense depuis 2011, confie Pascal Boss. Mais j'ai d'abord hésité sur le véhicule. Au début, je pensais à un bus des Transports Publics Genevois ou à un ancien bus anglais. Finalement, je me suis décidé pour un «school bus». C'est quelque chose que tout le monde a vu dans les films.»

Depuis janvier, le patron a récuré le châssis, adapté l'espace intérieur, posé la cuisine, les tables et refait le sol. La rénovation-transformation n'est pas complètement finie: «Il paraît que mes phares sont placés quatre centimètres trop haut.» Comme les pare-chocs. Du coup, pour homologuer la bête, qui sera l'unique de son espèce à rouler en Suisse, il faut l'adapter.

«Produits locaux»

Cuisinier de formation, Pascal Boss a fait son apprentissage à l'Hôtel Bristol. Puis il a travaillé dans plusieurs établissements, comme L'Olivier de Provence ou la Villa Rosa. Il a aussi œuvré aux Etats-Unis, à l'Union League Café (New Haven), où il a compté l'ancien président George «W» Bush parmi ses clients... Puis il quitte le métier pour travailler à l'aéroport.

Aimy Boss est aussi une professionnelle. La jeune femme, dé-



Aimy et Pascal Boss s'offrent, ainsi qu'à leur bus, «une deuxième jeunesse». LAURENT GUIRAUD

barquée de Chine à 21 ans, est diplômée de l'Ecole hôtelière du Valais. Puis elle a travaillé chez Bucherer. «Pour nous deux, ce changement est une sorte de retour aux sources. On s'offre une deuxième jeunesse, comme au bus», explique Pascal.

Côté cuisine, le concept du S'Cool Boss mise sur le local. Il veut offrir des produits de qualité, du pain réalisé par Foyer

handicap, des plats du jour équilibrés, sans oublier les indispensables hamburgers à des prix raisonnables (c'est promis!).

Hamburgers au foie gras

«On peut tout faire avec des hamburgers, explique le cuisinier, et utiliser, par exemple, du foie gras ou du canard.» Des locations pour des soirées privées seront aussi possibles.

Seront, c'est le mot-clé, car il faut d'abord que le camion sorte du garage et trouve des emplacements pour travailler. Un restaurant roulant ne peut pas se poser en effet où le veut son propriétaire (*lire ci dessous*). Quelques lieux ont déjà été trouvés. A l'avenir, on pourra d'ailleurs suivre les pérégrinations du véhicule sur Facebook au nom S'Cool Boss.

La Ville lance un concours d'attribution

● Les Boss ne sont pas les seuls à souhaiter trouver un emplacement sur le territoire de la Ville de Genève. «Nous recevons entre cinq et dix demandes par jour de personnes qui souhaitent cuisiner et vendre leurs produits sur le domaine public», explique Antonio Pizzoferrato, chef du Service de la sécurité et des espaces publics. «Jusqu'ici, nous avons toujours refusé. En même temps, la mode des food trucks se développe et il faut s'adapter en considérant l'intérêt du public,

celui des commerçants mobiles et fixes et limiter les nuisances.» Du coup, la Ville vient de lancer un concours destiné à attribuer six emplacements situés sur des lieux de prestige. Selon le principe du tournus, les vainqueurs auront la possibilité d'y stationner chaque jour de 11 h 30 à 14 h avant de se rendre sur l'emplacement suivant le lendemain. Le choix des «lauréats» sera fait à la fin de juillet. L'exploitation pourra commencer immédiatement. Les critères d'attribution tournent en

gros autour de la qualité de la nourriture, l'emploi de produits locaux, la créativité, les prix et le cachet du véhicule. «Il faut un véhicule original, qui fasse envie», expose Antonio Pizzoferrato. La Ville évaluera cette expérience en décembre. Si tout marche bien, d'autres lieux pourraient être ouverts, par exemple à Sécheron ou dans le quartier international. «C'est en tout cas ce que souhaite le magistrat Guillaume Barazzone», explique le haut fonctionnaire. **M.BN**



Découvrez
nos images sur
www.truck.tdg.ch