

Le Journal du Voyage Culinnaire

Le Voyage Culinnaire

Margot Faure, Evan Royet



Evan ROYET

Moi, c'est Evan ! Passionné de cuisine depuis toujours, j'ai obtenu un Bac pro cuisine avec une mention en anglais euro. A l'école hôtelière de Saint Chamond. Dès mes débuts, j'ai multiplié les expériences dans différents restaurants afin de m'imprégner des styles et des techniques propres à chaque chef. Cette immersion m'a permis d'affiner ma vision culinaire et, à plusieurs reprises, de prendre les commandes en tant que chef.

Toujours en quête de nouvelles inspirations, je perfectionne chaque jour ma cuisine pour proposer des assiettes qui marquent les esprits.

C'est dans cette dynamique que j'ai rencontré Margot, une passionnée comme moi, avec qui j'ai décidé de concrétiser un rêve commun : ouvrir notre propre food truck gastronomique. Une aventure où nous mettons tout notre savoir-faire et notre créativité au service d'une cuisine mobile et raffinée, pour offrir une expérience unique à chaque bouchée !



Margot FAURE



Moi, c'est Margot ! L'organisation et la gestion, c'est mon domaine. Après un Bac ES, j'ai poursuivi avec un BTS Tourisme, puis un Bachelor Responsable d'un centre de profit en hôtellerie-restauration. Toujours curieuse d'en apprendre plus, j'ai également décroché un certificat en tourisme bienveillant et durable au Puy-en-Velay.

J'ai d'abord travaillé en agence de voyage avant de me plonger dans l'univers de l'hôtellerie. Pendant plusieurs années, j'ai occupé le poste d'adjointe de direction dans un hôtel-restaurant 3*, où j'ai affûté mes compétences en gestion et en relation client.

Et puis, il y a eu ma rencontre avec Evan... ! Une passion commune, une envie d'entreprendre, et l'évidence de créer ensemble un projet qui nous ressemble. C'est ainsi qu'est né notre food truck gastronomique : une aventure où l'on met tout notre savoir-faire et notre énergie pour vous proposer une cuisine de qualité, dans une ambiance conviviale et chaleureuse. On a hâte de partager tout ça avec vous !

Le Voyage Culinaire

Notre restaurant gastronomique ambulant

Le but de notre concept est de casser les codes des food trucks habituels et, surtout, de faire découvrir la cuisine gastronomique à tous.

Nous travaillons uniquement avec des produits locaux, de saison et en circuit très court. Nous nous approvisionnons directement chez nos producteurs basques et landais.

Notre carte gastronomique change chaque semaine afin de toujours proposer de la nouveauté à nos clients fidèles.

Nous n'avons pas de carte définie : nous arrivons chez nos producteurs et, en fonction de leurs récoltes, Evan élabore le menu.

Nous organisons également plusieurs événements, avec des soirées à thème ainsi que des événements privés, comme des mariages ou des anniversaires.

Traiteur et cuisiniers à domicile.



Notre cuisine

Notre cuisine est une cuisine gourmande avec un style gastronomique.

À vrai dire, nous n'avons pas vraiment de plat signature ou d'élément phare. Nous changeons de carte chaque semaine et innovons constamment. Si Evan devait parler d'un seul plat, ce serait son risotto crémeux aux langoustes rôties à l'huile d'herbes et son gel au citron.

C'est une technique de cuisine qu'il a apprise avec son premier chef. La façon dont ce chef lui a transmis son savoir, avec tant d'amour, a marqué sa vision de la cuisine.

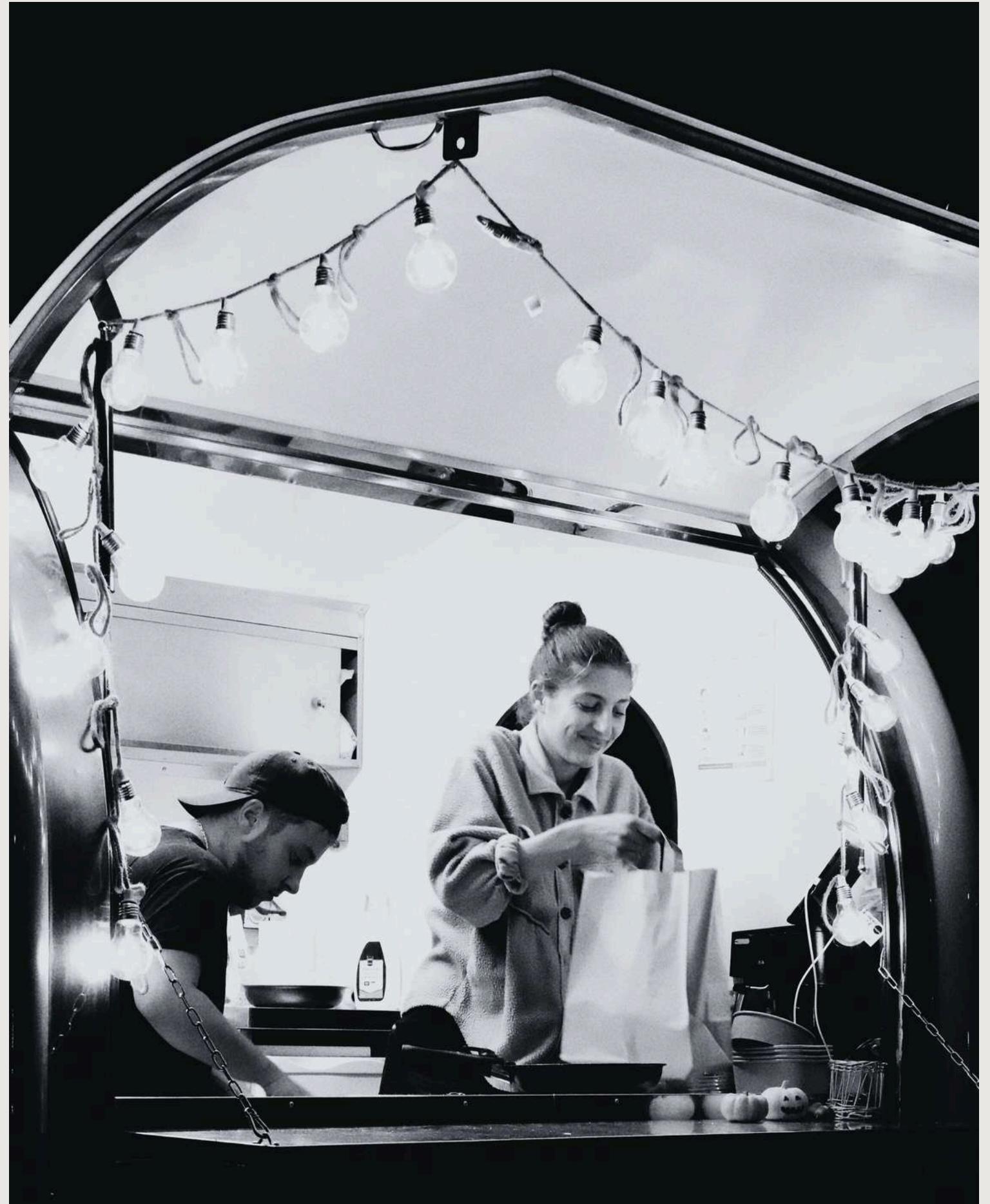
Donner de l'amour aux gens.

Nous sommes en quête permanente d'apprentissage et d'innovation.

Nous aimons mélanger tradition, créativité et modernité pour offrir une expérience culinaire raffinée, mais toujours accessible à un large public.

Cela nous tient à cœur.

Revisiter les classiques de la gastronomie française avec la petite touche d'Evan



On parle de nous...

Margot et E van, « trop heureux de vivre ici »

Le jeune duo du Voyage culinaire propose sa cuisine gastronomique itinérante. Leur food truck est garé à Urrugne les mardi, jeudi et samedi

Le vent de jeunesse qui souffle actuellement sur Urrugne, vu du bourg, c'est aussi une boucherie-charcuterie en cours de reprise par un tout jeune professionnel, un gérant et un employé de moins de 30 ans au Vival et deux nouvelles têtes souriantes chaque mardi et jeudi (midi et soir) et le samedi (uniquement le midi) en face de Posta, au pied de l'église.

Originaires d'Auvergne-Rhône-Alpes, Margot Faure et E van Royet, 23 ans, ont lancé leur Voyage culinaire (nom de leur food truck gastronomique) au Pays basque au mois de mai. Le beau duo a été définitivement convaincu de quitter sa région d'origine après un voyage en van sur la Côte basque, l'automne dernier. Sous le charme, les tourtereaux fans

de surf ont tout plaqué pour mieux réinventer leur début de vie ici. Leur « grande chance » d'avoir trouvé un appartement en location à Hendaye (environ 150 demandes) leur permet de régaler les gourmands à Urrugne mais aussi à Arcangues (le vendredi) à Bidache (le dimanche) et lors de diverses fêtes ou événements.

« Non seulement on est trop heureux d'être ici mais on a été super bien accueillis ! », rayonne Margot. Avis aux amateurs, E van a été formé chez Jacques et Régis Marcon (3 étoiles Michelin). À déguster sur place ou à emporter. Contact: 0777769613.

Merci Sud Ouest pour ce superbe article

On parle de nous...

Merci à MÉDIA BASK
pour ce superbe article...

→ 32 | **PORTRAIT / POTRETA**

mediabask • N° 493 • 10 octobre 2024 / 493. zikia. • 2024ko urriaren 10a

Le voyage culinaire à portée de tous

Le food-truck d'Evan Royet et Margot Faure invite à découvrir la cuisine gastronomique à petits prix, et à un moment de partage.

Haizea ABRISKETA

Sur la place d'Urrugne, un food-truck vert pâle en forme de caravane du Far West, orné d'une guirlande d'ampoules et d'une petite table en bois, attire les habitants tous les lundis, jeudis et samedis. Et pour cause : à l'inverse de ce que l'on peut penser, cette petite remorque abrite un cuisinier formé, entre autres, chez Jacques et Régis Marcon, chefs trois étoiles, et une licenciée en hôtellerie, restauration et tourisme bienveillant et durable.

Il sont deux amis, mais ne font qu'un. Venus de Saint-Étienne (Loire), Evan Royet et Margot Faure parlent d'une seule voix. Lui "charbonne", elle seconde. Tous les deux composent "Le Voyage culinaire", le nom de leur food-truck. Ce concept cherche à amener la cuisine gastronomique au plus près des habitants, à répondre à leurs demandes et à offrir un produit fini local. "Nous élaborons le menu en fonction de ce qu'il y a, nous nous adaptons", soulignent-ils.

Les menus sont renouvelés tous les jeudis, avec des plats sophistiqués à portée des clients pas toujours habitués à fréquenter les restaurants gastronomiques. Les fermes des alentours reçoivent la visite du couple trois fois par semaine et le poisson arrive de Ciboure tous les matins. Emballages recyclables et objectif zéro dé-

chet, même les produits déclassés ont un avenir chez les Royet et Faure.

Ces deux passionnés de cuisine se sont rencontrés il y a trois ans à l'occasion d'une formation dans un restaurant de la Loire. "Nous avions les mêmes idées, nous voulions bouger, être indépendants, et un jour, nous sommes venus en vacances au Pays Basque", lance le cuisinier. Margot Faure connaît les parages : "Je lui ai dit : 'Même s'il ne fait pas beau, tu vas voir, tu vas adorer'." Il n'a pas fait beau et trois mois après, le food-truck est devenu une réalité. "Nous avons déménagé en une semaine", sourit Evan Royet, fier du choix qu'il a fait.

Soirées à thème

Ils ont appris le bien-manger avec leurs grands-mères et leur formation leur a permis de se perfectionner dans la cuisine gastronomique qu'ils souhaitent mettre à la portée de tous. "Dans un resto gastro, tu es obligé de lâcher un gros billet, constate le cuisinier. Mon but, c'est de faire découvrir la cuisine gastronomique à ceux qui ne peuvent pas se le permettre." Et Margot d'ajouter : "Nous pratiquons des prix assez bas parce que la vie est chère". L'un commence la phrase. L'autre la termine sous le regard approbateur du premier. Une collaboration étroite qu'illustre leur méthode culinaire.

Le food-truck leur a permis de s'adapter au client et de chan-

ger sans cesse de cadre de vie, de village et de menu. Ils vont à Arcangues, à Bidache, dans un camping à Saint-Jean-de-Luz et vont tenter les marchés de Saint-Pée et celui de Quintaou à Anglet. À partir du mois prochain, tous les mercredis soir, une soirée à thème sera proposée sur la place d'Urrugne. "La cuisine, c'est un moment de partage", précise Margot Faure. Son compère complète : "Je ne garde pas mes recettes pour moi, j'aime échanger avec le client. La cuisine réunit".

Dans l'attente de Lurrama

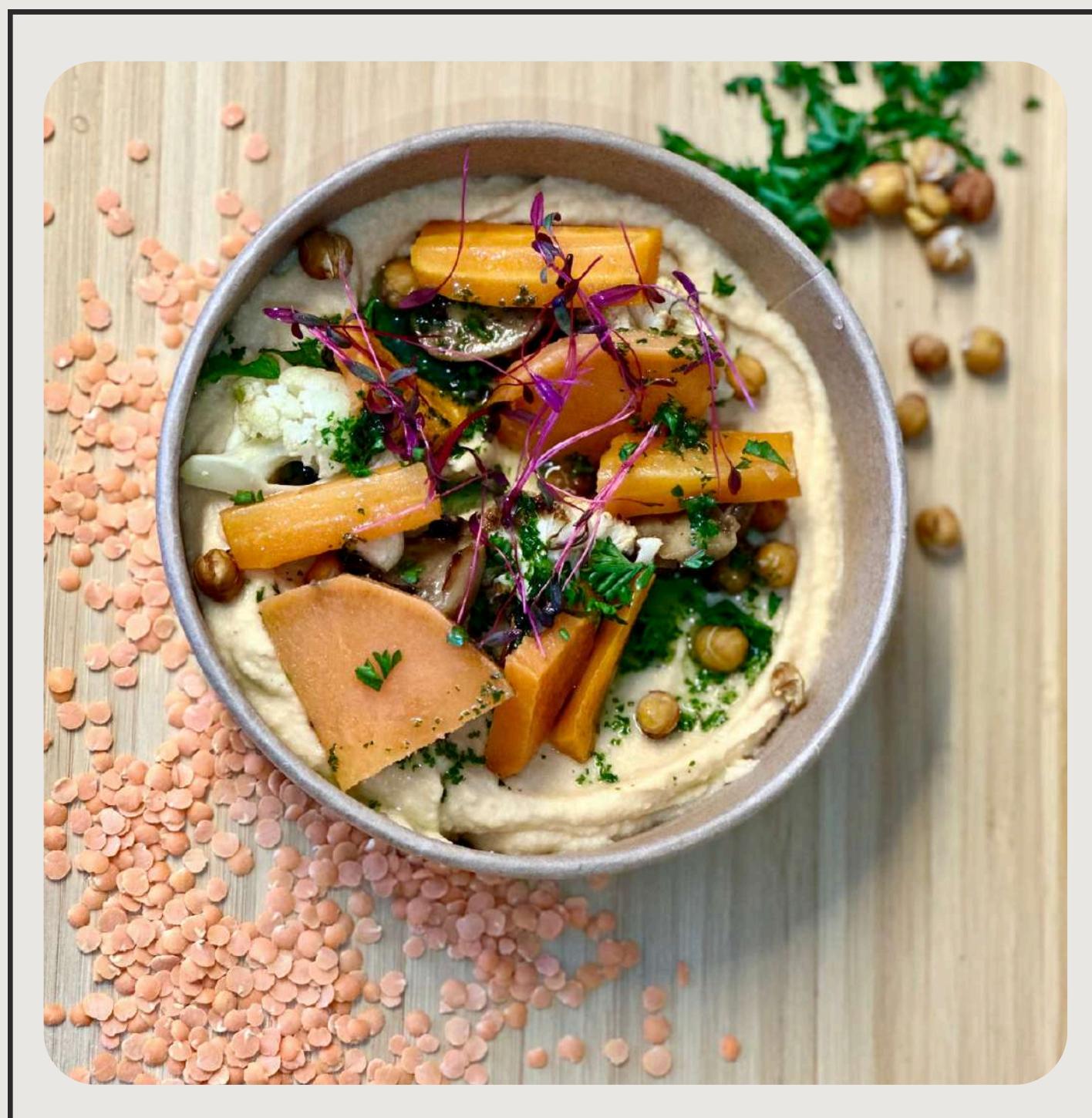
Installés à Hendaye depuis cinq mois, ils sont très agréablement surpris de l'accueil qu'ils ont reçu au Pays Basque. "Saint-Étienne, c'est loin. Le plus dur, c'est de laisser la famille, mais nous avons été très bien accueillis par les habitants et les commerçants." Leur lieu de prédilection reste Urrugne, où les deux bars de la place du centre-bourg les ont aidés à se faire connaître. Ils comptent bien y rester toute l'année.

Les deux jeunes amis âgés de 23 et 24 ans ont toujours "plein d'idées". Ils ne connaissent pas encore le bien-manger basque. "Nous travaillons tous les jours, nous n'avons le temps de rien faire !". Avides de connaissances, pendant qu'ils notent sur leur smartphone les références gastronomiques basques, ils écoutent avec attention l'histoire du salon de l'agriculture du Pays Basque, Lurrama.

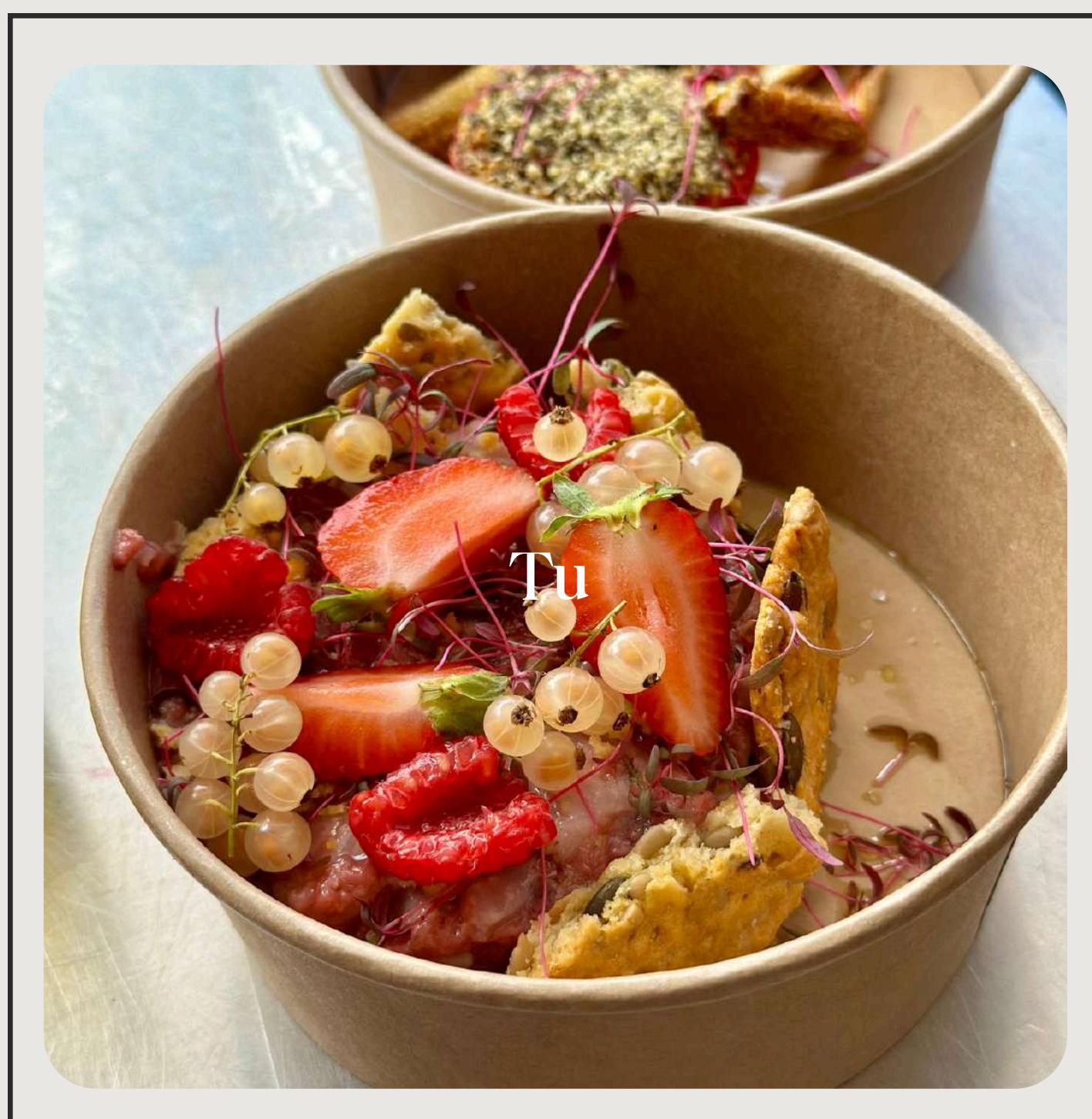


Les deux amis ont réussi à fidéliser une clientèle à Urrugne. © Paiti BELTZAIZ

Exemples de plats à retrouver dans notre food truck gastronomique



Houmous de pois chiches,
légumes rôtis
huile d'herbes



Tartare de maquereau
aux groseilles et framboises
crackers maison

Crèmeux pistaches,
framboises et pistaches
torréfiées



Fondue de poireaux
Poitrine de porc fumée
crumble au pamesan





Rapée de pommes de terre
de nos grands mères
stéphanoises, légumes rôtis
et huile d'herbes

Légumes de notre
producteur à Tarnos dans
les landes (40)



Poissons frais et pêché tous
les jours à Ciboure (64)

Ceviche de daurade aux
agrumes, citron caviar et
petits piments doux

