

📍 THIRON-GARDAIS

## Un food truck dans les jardins de l'abbaye

Le restaurant La Forge ouvre son extension... Ses jeunes gérants, Camille et Nathanaël viennent d'installer un food truck dans les jardins de l'abbaye. Une réponse à plusieurs problématiques.

Le couple explique : « nous étions à la recherche d'un endroit fixe dans Thiron-Gardais pour installer une caravane et développer un concept ». Dans le même temps, Emilie Huët, directrice du Domaine de l'Abbaye était en recherche de ce type de restauration. « J'avais cherché l'été dernier, mais les food-trucks étaient déjà tous pris, avaient leurs endroits... » Puisque si le lieu propose un coin salon de thé, il n'y a pas de restauration. « Et on nous le réclamait souvent », complète Emilie.

C'est alors que Victor Provôt, maire de la commune, a proposé cette solution au couple. « On ne pouvait pas espérer mieux », lâchent les restaurateurs.

### Des croques et des crêpes

L'endroit leur semble parfait ! Il fallait maintenant trouver



Nathanaël, Camille et Cencia dans le food-truck.

le bon concept. Mais ça ils l'avaient bien au chaud... dans une crêpière ! « Je suis issue d'une famille de crêpiers, j'ai baigné là-dedans depuis toute petite », note Camille Parsoire.

Et La Forge est une ancienne crêperie, « c'est encore régulier que l'on nous réclame des crêpes, sauf que l'on n'en fait pas au restaurant ».

Tout le monde y trouve donc son compte. La partie sucrée sera assurée par les crêpes, mais pas la partie salée. « Nous avons réfléchi à un plat qui soit simple à emporter, à manger sur le pouce. Finalement, la galette ce n'est pas le plus facile. Et cela demande un peu de qualification pour faire des ga-

lettes. »

Alors le couple a trouvé la parade avec des croque-monsieur. « Tout est cuisiné au restaurant, il n'y a plus qu'à les toaster en trois minutes dans la caravane », assurent Camille et Nathanaël.

### Des recettes avec des produits locaux

Mais pas n'importe quels croques. « Nous avons révisité les saveurs et la forme. »

Pour la forme, c'est un rond ! Pour les saveurs, c'est le cuisinier qui en parle le mieux. « Nous avons quatre recettes disponibles : une au boudin, pommes, camembert et calvados, un croque basique jambon emmental, un chèvre-miel et un dernier

façon burger avec viande hachée, cheddar et pickles. » Et pour les noms des croques, ce sont les communes limitrophes qui ont été choisies. On retrouve donc sur la carte : Gaudaine, Chassant, Thiron et Combres. « Nous avons voulu des recettes simples mais avec des produits du Perche, comme le miel, le trèfle du Perche... Je vais voir pour faire mon boudin moi-même. » Quant au pain, c'est une recette imaginée par les restaurateurs et façonnée par le boulanger local.

Côté crêpes, quatre saveurs possibles : sucre, Nutella, caramel au beurre salé et chocolat. « Et bien évidemment, beaucoup de beurre », s'amuse Nathanaël.

Autre bonne nouvelle, au-delà du régal pour les papilles, cette nouveauté a nécessité l'embauche saisonnière de Cencia Campa. Ne vous restez plus qu'à vous attabler ou vous balader dans les jardins pour découvrir ce nouveau concept !

● Valentin MAUDUIT

■ Le food truck de La Forge dans les jardins de l'Abbaye, du mercredi au dimanche, de 12 h à 18 h.

📍 LA LOUPE

## Du théâtre le 14 mai à la salle des fêtes



→ La compagnie Frazz'art présente la pièce « Confidences », dimanche 14 mai à 15 heures, salle des fêtes, Place Vauban. Avec les comédiens Adda Vernet et Dominique Renaudin. Dans cette pièce policière dramatique, Soraïa Vernet met en scène deux comédiens dont l'un est inspecteur de police criminelle... Cette pièce policière d'Adda Vernet a reçu le premier prix du festival d'écriture et de pièces de théâtre en 2021 (public : ado et adultes).

→ Entrée : 10€ (7€ pour les 12 à 17 ans). Plus d'infos compagnie « La tête à claque ». Nadine Debèze

📍 MEAUCÉ

## Un vide-greniers sous la pluie

## La Fête des jardins couronnée de succès

Vous connaissez Stéphane

teurs, artistes au total trente exposants avaient investi cet