

Portrait : Yannick et son camion-restaurant

Depuis le mois de septembre dernier, le Kingersheimois Yannick Abt a importé la mode du food-truck sur le ban communal. Tous les vendredis soirs, son épouse Yao à ses côtés, il installe son camion-restaurant devant la pharmacie Grimm pour servir des spécialités chinoises revisitées au prisme des habitudes culinaires locales.



A 39 ans, après un périple professionnel et amoureux qui l'a entraîné de la frontière suisse à celle de la lointaine Asie, Yannick Abt, pour qui la cuisine chinoise se cultive tel un « art de vivre », a décidé de totalement revoir sa conception du métier de la restauration. Et il en a profité pour faire de la ville de son enfance une étape du circuit de son camion ambulant à travers les routes du sud Alsace.

TOUT QUITTER POUR CHANGER DE VIE

Responsable pour les plus grandes chaînes de la restauration internationale haut de gamme, il rencontre, en 2010 à Genève, l'exotique et charmante Yao, en stage sur le continent européen dans le but d'y consolider des fonctions similaires aux siennes à Singapour. Conquis par la belle, il laisse tout en plan pour la suivre dans son pays. Là-bas, la vie à deux est aspirée dans un tourbillon professionnel qui ne leur laisse pas une seconde de répit. A quoi bon un rythme si trépidant et contraignant alors qu'ils n'aspirent qu'à une chose : bien vivre en profitant des joies de la famille ? Du jour au lendemain, avec la naissance de leur fille Shuhan, ils stoppent net leurs activités respectives.

Au fait de la richesse culinaire chinoise, tout aussi vaste que la gastronomie française, ils fomentent pendant plusieurs mois, un projet de restauration plus en adéquation avec leurs valeurs, à une échelle plus humaine. Peu à peu le concept du food-truck se révèle le bon format. Mais il leur faudra se démarquer de la cuisine asiatique qui existe déjà en France. Ils plongent alors dans une expérimentation in vivo : « On était en immersion totale dans des petits restaurants et on y a appris la cuisine locale » raconte Yannick.

DE L'ASIE À L'ALSACE

Ce savoir-faire acquis sur le terrain, le couple l'importe en France, doublé d'une stratégie consistant à l'adapter aux us et coutumes françaises.

Leur spécialité ? Une cuisine s'inspirant de la partie ouest de la Chine et de sa tradition musulmane.

Leur credo ? Le tradi-local ! Autrement dit, des brochettes de viandes fraîches respectant strictement les modes de prépara-

tion asiatiques selon les normes d'hygiène et de sécurité européennes déclinées à l'envi dans des marinades dont eux seuls détiennent le secret. L'astuce qu'ils ont imaginée est de toujours les proposer avec des variantes d'accompagnements à la façon mulhousienne. « On prend un produit traditionnel pour l'adapter au local. On ne fait pas de concession sur le goût, qui conserve sa saveur chinoise originale mais on propose des accompagnements qui collent plus aux habitudes culinaires locales. Par exemple, on ne fait pas de riz cantonnais mais des frites, des légumes de saisons, des boulettes de poisson. Nos brochettes sont également proposées sous forme de tacos, de sandwiches.

Leur valeur ajoutée ? L'ultra-frais ! Chez eux, jamais de congelé, les viandes sont toujours préparées la veille et quand leur réserve est épuisée, ils ferment tout simplement temporairement boutique.

Qualité, fraîcheur et personnalisation de la relation client leur valent une file d'attente qui s'allonge au fur et à mesure de leur passage à Kingersheim. « Chaque client a une histoire personnelle. Chaque table est comme un film différent, le scénario change à chaque fois et c'est cette rencontre toujours nouvelle qui nous plaît ». Il suffit d'ailleurs de les observer converser à bâtons rompus avec les clients pour se rendre à l'évidence : Yannick et Yao ont réussi leur pari de s'affranchir des impératifs commerciaux de la rentabilité à outrance.

Pourquoi Yummy & Co ?

Parce que « Yannick et Yoa »

Parce que « You and Me » en phonétique

Parce que « délicieux » en anglais familier

« And Co » parce qu'avec Shuhan, 2 ans aujourd'hui, c'est une histoire de famille

Y aller : tous les vendredis sur le parking de la pharmacie Grimm-Stoffel de 18h à 21h



www.facebook.com/yummyco / 07 68 31 61 90