

Mais qu'est-ce qu'on peut bien y manger ?

Parce que il n'y a pas que la musique dans la vie ! Alors, aux Food Trucks de la Bouquerie, c'est quoi le menu ?



Mais qu'est-ce qu'on peut bien y manger ?

Si vous ne faites pas partie des habitués des Food Trucks de la Bouquerie, à l'occasion d'une des dernières soirées de cette saison 2021, le Journal du Gers vous propose de découvrir comment vous restaurer sur place.

Il n'est jamais trop tard pour en faire l'expérience et, ainsi, l'année prochaine, à la première occasion, ces adeptes de la dernière heure de 2021 ne manqueront pas leur rendez-vous estival en 2022.

Car, on ne peut qu'espérer que la prochaine édition, pour cette cinquième fois, permettra de faire la fête et de se distraire comme auparavant, sans trop de contraintes.



Cette année, avec la réfection de la Halte Bouquerie, les convives peuvent s'installer soit à l'intérieur soit, s'ils le préfèrent, occuper les tables extérieures sur le parking de la nouvelle Esplanade Jacques Chirac.

Ils bénéficient des nouvelles commodités avec des sanitaires qui sont certainement des plus appréciés, mais aussi de l'éclairage indispensable, notamment à l'abri de la halte, impossible de s'en passer dorénavant.

Depuis le jeudi 12 août, le pass sanitaire est entré en application, il est donc systématiquement vérifié pour avoir accès à la soirée. Les organisateurs font de leur mieux pour maintenir l'événement, il est donc fortement conseillé de respecter les règles édictées.



Quels sont les choix de plats pour votre soirée ?

19 heures, c'est l'heure de l'apéritif [*]. On vous propose donc d'abord de vous arrêter à la buvette alimentée par le Spirit Social Club de Martin Lanxade. Normal, c'est quand même lui qui est un de ceux à l'initiative des Food Trucks de la Bouquerie, en 2019.



Après la boisson, il va falloir choisir des plats plus consistants. Pourquoi pas de la nourriture asiatique ? C'est la bonne occasion de retrouver Serge, inséparable de son Bangkok Food Truck. Lui aussi un des premiers à avoir rejoint ce projet d'animation.



Du plus traditionnel avec les burgers qui ont leurs inconditionnels. Vous pouvez toujours réserver, vous avez le numéro de téléphone indispensable à disposition.



Un repas sans dessert, ce n'est pas vraiment un repas. Alors une crêpe ou une glace ?



Bon, si vous avez encore un petit creux, pourquoi pas des moules ou des gambas ?



Les précédents stands, les habitués n'étaient jamais déçus mais des petits nouveaux, cela permet de varier les plaisirs.

Alors pourquoi pas des planchas à base de produits italiens ?



Le dernier arrivé, celui qu'on attendait avec impatience "le Flamm's Bar" un food truck spécialisé. Jean-Luc fait découvrir à ceux, rares certainement, qui ne la connaissent pas, la flammeküche. Cette spécialité alsacienne consiste en une pâte fine recouverte d'oignons et de lardons dans sa version traditionnelle aux lardons. Il propose également sa spécialité, version locale, une gasconne aux gésiers confits. Chaque flammeküche peut également être gratinée en option. Pour faire la totalité de son repas à la mode de nos cousins d'Alsace, notre cuisinier a sur sa carte une version sucrée aux pommes à déguster en dessert. Pourquoi pas ?



Pour compléter la gamme offerte entre nourriture et boissons, les organisateurs sont toujours preneurs d'autres spécialités à offrir aux participants à ces soirées. Retrouvez toutes les informations les concernant sur **leur Page Facebook**.



Manger, c'est bien mais un peu de musique pour l'ambiance, c'est encore mieux !

En 2020, on en avait peut-être trop abusé. Aussi, cette année, **DJ Pento** arrive seulement pour animer une des dernières soirées de 2021. Le public aura plaisir à le retrouver, lui et sa disco-mobile.



Photos Marc Le Saux

[*] L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération !