

Pépino, le camion gourmand de 1973 qui régale la vallée du Lot : rencontre avec Marc et Manue, les créateurs de la Halte Gourmande

Vous l'avez certainement croisé sur les routes de la vallée du Lot : le camion de la Halte Gourmande détonne par son allure. Rencontre avec Manue et Marc Chalmel, deux ambassadeurs du bon goût.

Au cœur du rassemblement de vieilles voitures organisé par le Rencar Café Club, à Saint-Sylvestre-sur-Lot, il est difficile de savoir si les personnes amassées chez Marc et Manue le sont pour l'attrait des pizzas en train de cuire ou pour le vénérable et mythique camion Alquier qui leur sert de food-truck. À mieux y regarder, ce sont bien les odeurs de pizzas et autres pièces fromagères et charcutières en vitrine qui attirent inmanquablement les gourmands venant chercher ici la satisfaction des papilles au travers d'une restauration rapide, certes, mais si savoureuse.



Un camion reconnaissable entre mille, qui sillonne les villes de la vallée du Lot. DDM W.D.

« Partager notre vie professionnelle et notre vie privée »

Tout sourire, Marc Chalmel va et vient dans le camion, enfournant les pizzas tout en croisant et esquivant sa compagne, Manue, occupée à prendre des commandes ou découper les pizzas prêtes, dans une sorte de ballet bien réglé malgré l'exiguïté du passage. « Notre envie a été de partager notre vie professionnelle et notre vie privée, être ensemble en camion pour mieux gérer notre quotidien et être itinérant », précise Marc en sortant une « Biquette » du four pendant que Manue achève le dressage d'une généreuse « Burrata ». Le couple s'en donne à cœur joie, ici avec un sourire, là avec un petit mot au client du moment. Après trente années de cuisine « chez les autres » mais aussi propriétaire de sa propre affaire (Les Rives du Plantier au Temple-sur-Lot), Marc a trouvé son équilibre dans ce camion de 1973, à faire... des pizzas !

« Pépino », l'affectueux surnom du camion

Et quand on lui demande comment il en est arrivé là, il répond sans détour : « C'est l'opportunité et le coup de cœur pour le camion qui nous a orientés vers la pizza ! C'est une expérience culinaire que je ne connaissais pas, à savoir la pâte à pizza. Il a fallu que j'apprenne tout sur sa conception, la maîtrise de sa cuisson, etc. Ça m'a plu parce qu'il y avait un vrai challenge culinaire. » Dès lors, les pizzas de Marc sont un mélange d'apprenti sorcier et de chef expérimenté qu'il est, entre pâtes qu'il fait lui-même et mariages des saveurs dont il a le secret, ce qui fait toute la différence. Et quand on lui demande s'il s'agit d'une pizza de chef plutôt que de pizzaïolo, Marc fait la moue : « Je n'aime pas trop le titre de « chef », c'est trop militaire. Je suis d'abord un cuisinier qui aime le partage, transmettre aux autres tout ce que j'ai reçu, le côté nouveau des choses, l'inspiration et l'éphémère. La pizza, c'est surtout associer des aliments pour qu'ils deviennent heureux en bouche », dit-il dans un large sourire en préparant la pizza du moment, la « Belle du Nord », à base de crème, de Maroille chaud, de lard fermier et de cébette.



Marc et Manue, au four et au volant de Pépino, un camion à pizza de 1973. DDM G.B.

Le point commun à toutes, ce sont les produits qui les composent et que Marc choisit avec soin, entre la qualité et le caractère local de ceux-ci. Adeptes du circuit court, le couple veut faire travailler les producteurs du coin, entre Aquitaine et Occitanie : charcuterie de Philippe Coste, fromages de chèvre de Cazideroque et de la Ferme du Coustets, fromage de vache du Pays Gentiane dans le Cantal, Fourme d'Ambert et Saint-Nectaire du marché de la Guierle près d'Albi, fruits et légumes du marché de Libos, et farine provenant du Moulin de Bidou à Penne-d'Agenais. « L'idée, c'est de quitter les sentiers battus et d'associer des produits qu'on n'a pas l'habitude de trouver dans les pizzas. C'est un vrai changement et c'est aussi un rendez-vous pour nos clients, souvent habitués, qui viennent pour la suggestion de la semaine. » Ainsi va la vie à la Halte Gourmande, au gré des ronronnements du moteur de « Pépino », l'affectueux surnom du camion, sillonnant les routes de la vallée du Lot.