

Villeneuvois : Pepino, une pizzeria qui tient la route



Marc et Manue à bord de Pepino. Pudique, Jabary n'a pas souhaité poser... © Crédit photo : Olivier Benhom

- À bord de leur food-truck vintage, Manue et Marc proposent des pizzas au feu de bois dans différents villages
- Le bonheur tient parfois à peu de chose. Par exemple : déguster une succulente pizza avec quelques amis au bord du Lot. C'est précisément ce que propose le food-truck Halte gourmande, qui s'installe désormais le mercredi dès 17 h 30, à Port-de-Penne, sur le quai. Mais aussi le mardi à Saint-Georges, le jeudi à Vire-sur-Lot (46) et à partir d'avril, à Thézac, un samedi sur deux.

Manue, Marc et leur flegmatique chien Jabary ont dégoté le camion idéal : un food-truck vintage baptisé Pepino, « un gros coup de cœur ». Vaste et bien équipé, c'est une vraie cuisine ambulante : four à bois, tireuse à bière, plans de travail inox, frigo, vitrines, trancheuse, table amovible... rien ne manque pour transformer ce véhicule en petit bar-pizzeria de campagne.

Poêlées festives

Les pizzas au feu de bois, conçues dans les règles de l'art, sont à tomber ! Le couple travaille sa pâte avec les farines locales (Moulin de Bidou), puis la laisse reposer trois jours, sans ajout de levure, ce qui la rend plus digeste. Il n'utilise que des ingrédients de qualité et de saison : fromages fermiers (cantal, tomme, bethmale...), viandes sélectionnées (cochons de Philippe Coste, boucherie de Fred Lago à Tournon...), herbes aux saveurs originales (ah, la cébette !).

La Halte propose une jolie carte, avec quelques classiques et des créations plus originales, que l'on peut même customiser à la demande. Chaque semaine, une nouvelle pizza est mise à l'honneur. À la vente également, quelques produits tels que des fromages à la coupe et salaisons diverses, « Jabary approved ».

« Nous avons aussi un projet de poêlées festives », ajoute Marc, ancien restaurateur. L'idée : préparer des plats en quantités importantes (jusqu'à plusieurs centaines de convives) pour toutes sortes de rassemblements : familiaux, associatifs, événementiels. En fonction des saisons, ici une paella géante, là un mijoté d'agneau ou une fricassée de poulet.

Contact : 06 77 33 99 97 ; [Halte Gourmande sur Facebook](#)