



Extrait du Chez Albert | L'actualité vue de Marseille | Gros, demi-gros, détail

<http://www.chez-albert.fr/street-food-gastronomie-poisson.html>

England meets Marseille

Tarpin delicious

- Feuilletons - Sur les pavés, la bouffe -



Date de mise en ligne : mardi 4 juin 2013

Chez Albert | L'actualité vue de Marseille | Gros, demi-gros, détail

Bleu plus jaune sur tôle ondulée : difficile de rater ce camion Citroën Tube de 1967. À son bord et derrière le comptoir installé pour l'occasion, une demi-douzaine de cuisiniers et serveurs s'activent pour préparer poissons et fruits de mer. Avec leurs casquettes sérigraphiées « F&S » et leurs marinières, les membres de l'équipe donnent un petit air de criée au festival Babel Med Music, rendez-vous des amoureux de la « World Music », entre chants africains et fanfares des Balkans. Pendant trois jours, le public profite de ce petit coin de dépaysement au milieu du Dock des Suds de Marseille, au pied de la tour de verre et béton de la CMA-CGM. Bienvenue au comptoir du premier camion marseillais de « Fishe and Shipe » (prononcez « Ficheuh and Shipeuh »).

Dans cette ambiance joviale de bord de mer, Fabien Rugy semble survolté. Le propriétaire de cette camionnette n'en finit pas d'ouvrir oursins et huîtres à la pelle. Car ce soir, comme tout le week-end, des centaines de curieux vont venir goûter les produits de la mer et surtout, le plat-phare du camion : le Fish and Chips de Marseille. Le plus célèbre des plats britanniques débarque dans la ville du pastis et de la bouillabaisse, par l'intermédiaire de la street-food. Mais ici, pas de cabillaud panné ni de frites surchargées en huile. Fabien Rugy n'utilise que du poisson frais acheté auprès de pêcheurs marseillais. En guise de frites, il a eu l'idée de mettre des panisses. Une sauce aïoli faite maison accompagne le tout. Et pour vraiment parfaire le tableau, rien de tel qu'un petit verre de vin blanc sec. À en croire la queue devant le stand, la formule plaît. Outre leur désormais célèbre Fish and Chips, Fabien et son staff proposent des assiettes d'huîtres (de Marennes-Oléron, les meilleures...) et des assortiments de fruits de mer (bulots, clams, crevettes).

L'idée est née il y a environ un an. Propriétaire du restaurant de fruits de mer « [La Boîte à sardine](#) », aux Réformés [1] dans le 1er arrondissement, Fabien veut davantage faire connaître ses produits aux Marseillais. La solution : devenir itinérant. Avec sa femme Shéréhazade, qui travaille dans le monde du luxe à Paris, ils imaginent un moyen de vendre dans la rue leurs poissons et coquillages. Ils expérimentent ce concept de « food truck » au cours d'événements culturels, d'abord sans camion. Fabien revient sur la genèse du projet :

En attendant de voir le Fishe & Shipe concurrencer les snacks implantés à l'année devant le stade Vélodrome, le public huppé de Babel se régale de produits frais. Avant le festival, le convoi bleu et jaune s'est montré dans d'autres grandes manifestations : Foire de Marseille, Fiesta des Suds, inauguration de l'ombrière sur le Vieux-Port rénové...

Plus qu'un plat, le Fishe & Shipe est un véritable concept. Les panisses qui accompagnent le poisson ressemblent à première vue à des frites, mais ont également la forme de barques (ship, en anglais, signifie navire). Autre subtilité : le logo F&S imprimé sur les casquettes de l'équipe correspond aux initiales du couple à l'origine du snack ambulant, Fabien et Shéréhazade. Rien n'a été laissé au hasard, comme le confirme Shéréhazade : « *On a réfléchi le projet pendant un an, jour et nuit !* ». Le camion « Fishe & Shipe », figure de proue d'une nouvelle forme de street-food, plus saine, de meilleure qualité et en quantité limitée.

Manger vite mais bien, une notion que défend Shéréhazade :

Mais qui dit street-food de qualité, dit aussi prix plus élevés : 6 Euros l'assiette de six huîtres, 7 Euros le fishe & shipe et 3 Euros le verre de vin blanc... L'expérience n'est pas ouverte à toutes les bourses.

LUTTE DES PLACES. Quelques jours après le festival Babel Med, je recroise le camion bleu et jaune devant l'agence immobilière Terrasses en Ville, rue des trois frères Barthélémy (6^e arrondissement), entre Notre-Dame du Mont et le Cours Julien [2]. C'est le vernissage d'une exposition qui a fait venir Shéréhazade et Alain, le cuisinier. Ce soir-là, pas de fruits de mer au menu, retour aux fondamentaux, avec le fishe & shipe. Vendu deux euros de moins que le week-end précédent, le produit attire passants et riverains. Parmi les principales questions posées, « où peut-on vous retrouver ? » revient le plus souvent. Et la réponse de Shéréhazade, toujours la même : « nous n'avons pas d'emplacement fixe, regardez notre [page Facebook](#) pour connaître nos prochains lieux ».

L'emplacement, c'est le cheval de bataille du couple. Actuellement, ils vendent essentiellement pendant des événements ponctuels mais ils aimeraient pouvoir fonctionner comme Le Camion qui fume, à Paris. Ce « gourmet food-truck » propose des hamburgers élaborés accompagnés de frites maison, le tout pour 11 Euros... Imaginé par la chef étoilée américaine Kristin Frederick, ce commerce ambulancier est présent plusieurs fois par semaine à différents endroits de la capitale. Les emplacements sont mentionnés au fur et à mesure sur le site internet du Camion qui fume. Ce fonctionnement séduit Fabien et sa femme, qui aimeraient exporter le concept à Marseille, royaume des camions à pizza. « [L'itinérance] fonctionne énormément à New-York, assure Shéréhazade, et ça commence à venir en France. Je suis sûre que ça peut marcher à Marseille. Nous voudrions avoir un emplacement une ou deux fois par semaine, même si ce n'est pas en plein centre-ville ». Mais la mairie de Marseille n'est pas emballée par ce type de commerce : « Si je comprends bien, il va là où est la clientèle. Il pique les clients des autres en somme... », estime Martine Vassal, adjointe (UMP) au maire en charge de l'espace public.

NUMERUS CLAUSUS. D'autant que cette année, la ville est très sollicitée : « Actuellement, on a au moins une cinquantaine de demandes de création de kiosques ou snacks en cours de traitement. Il est évident qu'on ne peut pas satisfaire tout le monde ». L'assurance d'une hygiène impeccable est la condition sine qua non pour pouvoir s'installer, que ce soit en camion ou dans un kiosque sédentaire : « Des snacks ne sont plus en règle, nous devons nous assurer que l'hygiène est respectée. Dans le cas de ces "food-trucks", nous n'avons pas la certitude qu'il y ait, comme pour les camions à pizza, une association [3] qui vérifie l'hygiène, l'authenticité des produits... J'imagine si demain quelqu'un tombe malade... ».

L'explosion des demandes de création de lieux de vente à emporter, qu'ils soient fixes ou mobiles, rend les conditions d'attribution encore plus contraignantes. Ce qui amène la mairie à être très prudente quant au nombre d'autorisations délivrées. « Il n'y a pas de quotas actuellement mais il faudrait peut-être mettre en place un numerus clausus », s'interroge Martine Vassal.

En attendant un feu vert pour une présence régulière sur la voie publique, le Citroën bleu et jaune de Fabien Ruy n'est pas le seul à courir les événements durant l'année capitale européenne de la culture. Les [Grandes carrioles](#) et les triporteurs écologiques de la [Maison de la glace](#) vont eux aussi à la rencontre du public proposer leurs produits. La vente nomade est donc de plus en plus plébiscitée, mais la vente à emporter depuis des commerces fixes (on dit aussi « sédentaires »), présents depuis des années, continue de faire affaires. Les kiosques situés près du stade Vélodrome, par exemple, sont même une véritable institution...

PROCHAIN ÉPISODE LUNDI : Au Petit Gourmet, QG des supporters de l'OM

Post-scriptum :

[Fishe and Shipe et son agenda sur Facebook](#) [Les triporteurs de la Maison de la glace](#) [La chef du Camion qui fume ouvre un resto fixe. «
\[delicatessen\]\(#\) »](#)

[1] Haut de la Canebière.

[2] Quartiers de Marseille où se concentrent les restos, bars, magasins branchés et salles de concerts.

[3] La Fédération nationale des artisans pizza en camion magasin, cf épisode 1 [Cènes de rue](#).