



STREET FOOD

Du style et du goût : la cuisine ambulante selon Charlie Seurin

Enfant du Toulinois, Charlie Seurin a toujours été passionné d'automobiles, qu'il s'agisse de mécanique ou de performances sportives. Le trentenaire aime aussi beaucoup cuisiner à ses heures perdues. Il est notamment fasciné par la cuisine de rue qui peut se pratiquer n'importe où. C'est donc tout naturellement qu'il a décidé d'allier ses deux passions en créant en 2021 By Charlie Concept. Food truck, triporteur, stand, chariot... la société fabrique sur mesure des restaurants mobiles. « *Nous imaginons des projets très qualitatifs, soignés visuellement et dotés d'une grande fonctionnalité. Nous avons notre petite touche. On nous reconnaît !* »

Pas question de catalogue-type : ici la créativité est sans limite.

Charlie Seurin et son équipe proposent un accompagnement de A à Z, 100 % personnalisé : étude de projet, plans 3D, aménagement complet, mais aussi des conseils variés pour les entrepreneurs qui se lancent dans l'aventure de la cuisine ambulante – certains n'ayant aucune expérience en restauration.

En parallèle de cette activité de conception et fabrication, la société développe tout un volet événementiel. Une vingtaine de « *beaux jouets* » sont ainsi disponibles pour tous types de manifestations, professionnelles ou privées : triporteur à pizza des années

50, borne à bières, chariot à hot-dog, stand à crêpes, camion-bar... « *Nous proposons une offre diversifiée avec une large carte de produits frais, à déguster aussi bien en extérieur qu'en intérieur. Nous pouvons répondre à quasiment toutes les demandes et, là encore, chaque projet est unique.* » Chapiteaux, mange-debout, sanitaires mobiles, groupes électrogènes... tout est prévu pour une organisation clé en main.

Parmi les initiatives récentes, Charlie Seurin a imaginé des soirées concerts ou spectacles avec bar et restauration dans les villages du Toulinois. Il inaugurera cet hiver ses premiers chalets pour les marchés de Noël en entreprise.

