

FOOD-TRUCK Black Rhino, burgers de terroir

Pour tous ceux qui ont un appétit féroce et le goût de la cuisine de la rue.

À Inovallée, sur des parterres de feuilles orangées, l'animal a surgi : ici, gronde-t-il, « *street food de qualité* ». Cela fait du bien de l'entendre et c'est encore mieux bien sûr de goûter aux burgers de Black Rhino. Le maître ès burger, c'est lui, Emeric Frel qui dans son food-truck (un beau modèle de caravane vintage, *Georges & Jacques*) fait fusionner culture urbaine et bons produits. Les siens, hérités d'un goût féroce pour les terroirs et le "fait maison", proviennent de fournisseurs locaux et rhônalpins, la viande charolaise – en grande partie, et de France a minima –, le bun du Fournil de Fontaine, le cheddar des Alpes, le bleu du Vercors de la Ferme Eymard. Même ses frites bio sont élaborées avec des pommes de terre du Trièves, de la Ferme Gabert (AB) !

S'ajoute évidemment, la patte de Black Rhino. Les burgers ultracreatifs d'Emeric, autodidacte, ex-consultant en ressources humaines, sont l'expression de sa passion pour la cuisine, sa manière à lui « *de se différencier lorsqu'on n'est pas, de métier, cuisinier* ». Entre terre et mer, son « Pink Rhino » sort des sentiers battus, avec saumon et baies de Sichuan, roquette et fenouil croquant, et allons-y pour les gourmands, une tranche de bacon artisanal ! Des burgers comme celui-ci, cet exhausteur et pourfendeur de la (bonne) cuisine de la rue en a une petite collection : le nouveau, au bleu du Vercors et confit d'oignons, le « Rhino », spécialité du camion, avec cheddar et pickles ou le « White » (mâche et saint-marcellin). Pour Noël, son festif devrait surgir dans le beau papier kraft, avec sauge et confit de canard. De quoi nous



© David Richalet

réconcilier, à deux pas de chez nous, avec ce goût de la rue, celui que l'on trouve extraordinaire au bout du monde, et que le collectif Street food en mouvement (initié par le chef Thierry Marx) rappelle comme étant « *à l'exact opposé d'une nourriture standardisée, uniformisée et importée* ». Soit une street food populaire, créatrice de liens et véhiculant ici, chez Black Rhino, l'idée que les zones d'activités ont du mordant. • Isabelle Ambregna

Emeric Frel, créateur de Black Rhino et sa co-pilote, Élodie Liautaud renouvellent le burger et le camion ambulancier.

Où le retrouver. À Meylan Inovallée (chemin du Vieux-Chêne, près d'Orange Lab), lundi et jeudi dès midi. À Montbonnot (proximité Botanic) les mardi et vendredis. Tél. : 06 83 32 46 64. Le circuit de Black Rhino dans le détail sur www.facebook.com/pages/Black-Rhino-Food-Truck

GOÛTÉ, APPROUVÉ



© DR

GRENOBLE MARCHE À LA BAGUETTE DEPUIS QUE LE CHARDON BLEU A LANCÉ L'ID HALLES. SOUS UNE CROÛTE DORÉE HABILÉE DE CÉRÉALES MALTÉES ET CONCASSÉES, SÉLECTIONNÉES AUPRÈS DE LA MINOTERIE DU TRIÈVES, CETTE MONTAGNARDE ABRITE UNE MIE ALVÉOLÉE, AU GOÛT NOISETTÉ, LÉGÈREMENT FUMÉ. L'IDÉE ? « *C'ÉTAIT D'ALLIER BAGUETTE AU TOP ET PRODUIT DE QUARTIER* » EXPLIQUE MANON BOSSY, QUI AU SEIN DE LA MAISON-MÈRE (25 ANS CETTE ANNÉE) PILOTE DEPUIS UN AN L'ESPACE GOURMET, RUE DE LA RÉPUBLIQUE, À DEUX PAS DES HALLES SAINTE-CLAIRE. D'OÙ SON NOM. DOUBLEMENT IDÉALE AVEC UN BRILLAT-SAVARIN TRUFFÉ (BONNES ADRESSES DANS NOTRE DOSSIER FROMAGES). • IA

• AU CHARDON BLEU, ESPACE GOURMET, 11, RUE DE LA RÉPUBLIQUE ; AVENUE ALSACE-LORRAINE ET AVENUE 1^{ER} DE BELGIQUE, À GRENOBLE.

TÉL. : 04 76 42 36 67.