



## VOYAGER-magazine.com: Le tour du monde des food trucks au Jardin d'Acclimatation

**Pendant six mois, d'avril à septembre, le Jardin d'Acclimatation vous propose un tour du monde de la fourchette en invitant dans ses allées les meilleurs food trucks de la capitale...**



Tous les mercredis, week-ends, jours fériés et tous les jours pendant les vacances, venez parcourir la planète du « street food » dans le parc de loisirs parisien.

### **Un tour du monde dans votre assiette...**

Burgers, empañadas, hot dog, dim sum, pad thaï, foccacia... les équipes du Jardin ont sélectionné pour vous les enseignes les plus renommées de la cuisine mobile ! Nous avons pris le pari de vous mettre l'eau à la bouche avec « Mozza and Co », la trattoria mobile qui propose des foccacia, un savoureux pain italien garni et toasté minute : mozzarella, speck, grana padano... Avec « Clasico Argentino », mettez le cap sur l'Amérique latine pour découvrir de véritables empeñadas, ces petits chaussons farcis à la viande ou aux légumes.

### **Envie d'Asie ?**

Le Jardin vous offre trois occasions de retrouver cette cuisine délicate : d'abord avec « Thaï la route », le restaurant roulant de l'enseigne parisienne « Khaosan », nom inspiré du quartier des globe-trotters à Bangkok, et leur inimitable pad thaï, puis avec « Le Bol » qui vous proposera une cuisine de rue comme à Hanoï ou Ho Chi Minh Ville : phở bouillant (la fameuse soupe de nouilles de riz au bœuf) ou Bo Bun, le plat emblématique vietnamien (nems traditionnels croustillants, confit d'oignon, crumble aux cacahuètes, basilic thaï, filet de bœuf caramélisé), et enfin avec le « Kiosque Dim Sum », un triporteur qui vous servira ses délicieuses bouchées à la vapeur emblématiques de la cuisine cantonaise.

### **Cap à l'ouest !**

L'Amérique s'invite dans le bois de Boulogne avec « La Dînette Mécanique ». Inspiré de la « street food » new-yorkaise, ce camion concocte des sandwiches à la viande mijotée, au pastrami, à la dinde fumée, accompagnés de croquettes de pommes de terre. Pour les fans de « buns à la saucisse », les vraies recettes du « Manhattan's hot dog » avec mayonnaise, ketchup, cheddar, oignons débarquent au Jardin, sans oublier leurs cookies, donuts et cheesecakes aussi bons que du côté de la grosse pomme !

### **Été et desserts glacés...**

Pour les plus gourmands, dès les premières beaux jours, « Chacun ses goûts » garera son « truck » de collection, un camion Citroën HY, près de la pataugeoire et vous fera découvrir ses yaourts glacés à composer vous-même : fruits frais, muesli bio, praline M **azet**, c **hocolat** artisanal, cookies... tout comme « Marguerite du Pré » qui s'installera dans les allées avec son camion jaune et blanc dans lequel elle confectionne un yaourt glacé bio nature, vanille, thé vert, ou chocolat servi dans un cornet gaufré.

Au Jardin, pendant six mois, il vous faudra revenir tous les week-ends si vous ne voulez manquer aucun des menus des food trucks choisis pour vous régaler !

**Jardin d'Acclimatation - Bois de Boulogne - 75116 Paris - Ouvert tous les jours.**