



Ce projet est une collaboration entre le chef cuisinier Thierry Marx et les artistes Detanico Lain.

Le bâtiment du Pôle de Gestion, conçu par l'agence Lacaton Vassal, avait déjà, d'une certaine manière, son 1%, car les architectes avaient choisi de placer en façade plus de 700 rosiers.

Nous avons donc réfléchi à ce quartier en développement, à ses nouveaux occupants, et pas uniquement aux étudiants, à un lieu qui pourraient les réunir, créer du lien et participer à l'essor de ce nouveau quartier.

Nous avons envie de faire réfléchir ensemble ce chef et ces artistes, pour leurs qualités communes : la curiosité, l'inventivité et leur esprit de synthèse. Parmi nos questions : pourquoi aujourd'hui, la plupart des gens ne pensent-ils même plus à ce qu'ils font quotidiennement, comme manger ? et : y a t'il une alternative ?

Nous avons alors imaginé un lieu commun, mobile, à la manière du classique camion-pizza, qui proposerait tous les jours, pour un public régulier, de la nourriture, simple de qualité, et inspirée des habitudes culinaires de plusieurs cultures dans lesquelles la streetfood n'est pas nécessairement synonyme de « junkfood », comme au Japon, ou plus généralement en Asie, en Afrique, et au Brésil, ou boulette de poulpes, beignets de bananes ou jus de fruits frais se trouvent au coin des rues...

L'idée était également de créer pour les étudiants en gestion un cas d'école grandeur nature, une expérience de l'entreprise à observer et étudier. Et de proposer également, en partenariat avec le Centre de Formation des Apprentis, une formation spécifique pour ce genre d'expérience en auto-entreprise.

