

gastronomie

## Le premier food truck de Bourgogne s'appelle B comme Burgui

C'est ce qu'on appelle un concept très "tendance". Cette cuisine mobile se balade entre Dijon, Beaune et Chagny. Ses chefs vous proposent des hamburgers et salades confectionnés avec les produits du terroir.

B.L. Publié le 02/07/2013 | 13:25



Le premier food truck de Bourgogne s'appelle B comme Burgui

**Jean Ruston, 29 ans, et Gueric Gekoff, 28 ans, se sont rencontrés en faisant leurs études de gestion.** Par la suite, le premier est devenu directeur financier d'une entreprise de BTP et le second responsable d'un centre de profits dans une entreprise de location de matériel de BTP.

**Il y a quelques mois, ces deux passionnés de gastronomie ont décidé de quitter le monde de la gestion pour réaliser leur rêve : se lancer dans la restauration.** Les deux hommes, qui ont des attaches bourguignonnes, ont été élevés dans l'amour de la bonne

chère. Ils ont donc choisi d'adapter les spécialités du terroir aux nouvelles habitudes de restauration. D'où l'idée d'investir 70 000 euros dans un food truck (une cuisine professionnelle installée dans un camion) qu'ils ont baptisé **B comme Burgui**.



Jean Ruston, 29 ans, et Gueric Geskoff, 28 ans, ont quitté le monde de la gestion pour se lancer sur les routes de Bourgogne avec leur "food truck"

**Leur carte propose entre autres des hamburgers au poulet de Bresse ou au bœuf charolais.** Les salades et les légumes viennent de chez un maraîcher de Labergement-lès-Auxonne. Pour leur pain "fait maison", ils ont pris des cours auprès d'un chef étoilé de Beaune. Durant leur parcours, ils ont aussi bénéficié du soutien de la Chambre de commerce de Dijon, de l'association APH 21 Initiative et de l'agence Beaune Développement.

**Après neuf mois de préparation, ils ont servi leurs premiers clients au parc technologique de la Toison d'Or, à Dijon mardi 2 juillet 2013.** Ils y seront basés les mardis, mercredis et vendredis midi. Le reste de la semaine, ils s'installeront avenue Charles de Gaulle à Beaune et au port du Canal à Chagny. Leurs projets ne s'arrêtent pas là, car ils comptent par la suite organiser des événements pour des entreprises ou des particuliers.

## nous vous recommandons

**Une mort suspecte à l'hôpital de Dijon : la procureure de Dijon découvre l'histoire par le Canard Enchaîné**

**L'hôpital de Chalon-sur-Saône met en vente du matériel sur internet**

**Marion Bartoli, "la plus grosse bévue au niveau de la détection" France 3 Auvergne**

**Le CHU de Dijon et l'Université de Bourgogne font une découverte importante**

**Une septuagénaire enferme des cambrioleurs dans un pavillon France 3 Paris Ile de France**

## 2 commentaires



Laisser un commentaire...

Meilleurs

Communauté

Partager



**Les Tasters** • il y a 8 jours

Super ce food truck. On a envie de manger direct! Et les jeunes ont l'air bien sympathique.

Tant que cet esprit de qualité, de bon rapport qualité/prix et de service aux petits oignons perdurera, le mouvement aura de l'avenir.

Pour avoir un large panorama des food trucks sur Paris, nous en avons testé 26! A lire sur: [lestasters.blogspot.com/2013/0...](http://lestasters.blogspot.com/2013/0...)

Plus d'info en France entière sur la page facebook On vent des food trucks - On veut de la street: <https://www.facebook.com/pages...>

Répondre Partager ›

**Florian Legros** • il y a 8 jours

Pour connaître toutes les horaires et les positions des Food Trucks en France, vous pouvez utiliser le site <http://www.easyfoodtruck.fr>

Répondre Partager ›



Flux des commentaires



Inscrivez-vous par email