

PRESS KIT



MIA C

Les mecs au camion

@lesmeccsaucamion

www.lesmeccsaucamion.com

Depuis plus de 10 ans, Les Mecs au Camion régalent Toulouse avec leurs burgers simples, généreux et 100 % faits maison.

Ici, on mise sur des recettes savoureuses, préparées avec des produits locaux de qualité :

buns du boulanger, viande d'Aveyron, sauces et cookies maison, bière artisanale brassée spécialement pour les MAC

Bref, c'est l'amour du bon produit et du travail bien fait !

Derrière cette success-story toulousaine, il y a Adrien Vergnaud, ancien rugbyman,

épicurien convaincu et fondateur des Mecs au Camion.

Passé du terrain au camion, il a gardé du rugby le goût de la convivialité, de la rigueur et l'esprit d'équipe.

C'est dans cet esprit qu'il a imaginé une street food locale, généreuse, authentique :

une cuisine qui rassemble, qui fait plaisir, et qui ne triche pas.

Son exigence et son sens du détail ont façonné l'ADN des MAC : du vrai, du bon, le sens du collectif, le goût du sport et de la musique.

On ne sera donc pas étonnés de retrouver les MAC dans les gros festivals de musique, au Stade Toulousain, au TFC, chez les Belougas

et bien sûr sur leurs trois camions et des stands aux friches de Montaudran et Gramont, les Halles de la Cartoucherie.

De plus en plus, ils donnent accès à des privations de leurs camions, pour les entreprises et les particuliers.

Vous l'aurez compris, les Mecs au Camion sont devenus un incontournable pour les amateurs de street food toulousaine !



Les Mecs
au camion
.COM

bungen
lovers
club



@credit photo : Bérénice Farriol / FG MARKET

MAC

Les mecs au camion

Une question ? Besoin d'une photo pour illustrer votre article ?

Contact presse, responsable communication :

Caroline Suarez

mynameissimone@live.fr

06.18.17.66.43

[@lesmeccsaucamion](https://www.instagram.com/lesmeccsaucamion)

www.lesmeccsaucamion.com