

I NŒUX-LES-MINES

Foodtruck à un endroit stratégique

Vincent Cundekovic stationne son foodtruck sur le parking du magasin Dya Shopping, deux fois par semaine. Un endroit idéal selon lui

Petit à petit, le foodtruck de Vincent Cundekovic fait son nid. Ancien boucher charcutier traiteur, il a décidé de lancer sa propre activité. C'était le 15 septembre 2013. Au début, il était associé avec son frère, qui est boulanger. « La mode des foodtruck a débarqué à Paris en 2012 et à Lille en 2013. On s'est dit, pourquoi ne pas suivre ? » Le projet mûri pendant un an, accompagné par la Boutique de gestion de l'espace (BGE) de Lens. « On est parti avec très peu de moyens, des amis nous ont aidés pour le camion. Un collègue mécano a refait le joint de culasse, un autre la peinture, mon parrain menuisier a refait le plancher... » énumère le gérant.

Originaire de Mazingarbe, Vincent a d'abord positionné son camion à Arras, en partenariat avec un bar cave du centre-ville, puis à Loos, à Vermelles, et à Vendin-le-Vieil. « Petit à petit, j'ai cherché d'autres emplacements. Certains n'ont pas fonctionné car le camion n'était pas assez visible. L'emplacement est primordial », explique le trentenaire.



Vincent Cundekovic a choisi de stationner son camion dans la zone commerciale de Nœux-les-Mines.

Depuis la mi-février, il a mis le cap vers Nœux-les-Mines. Il est stationné le lundi midi et le jeudi soir sur le parking du magasin Dya Shopping, « avec l'autorisation du patron ». « J'ai choisi Nœux car le concept n'y était pas encore développé. » Et pour lui, la

zone commerciale, non loin du parc de loisirs, est évidemment un choix stratégique. « Il y a déjà une enseigne de fast-food. Ma particularité est que je ne travaille que des produits français et tout est fait maison. » Il joue l'atout du local : chèvrerie d'Aix-

Noulette ; établissements Outrebon, à Aix, pour la viande ; ferme Lemaire, à Cuinchy, pour les fruits et légumes ; boulangerie Diers, à Auchy-les-Mines, pour les pains ; ferme Hermu, à Monchy-Cayeux, pour les yaourts... Et la traçabilité

de la viande est affichée sur le camion. 100 % français. Ici pas de frites surgelées, « les pommes de terre viennent de la ferme et sont coupées à la main. Les tomates, on les cultive nous-mêmes. » Mais pas question d'en utiliser si ce n'est pas la saison. Tout comme sa gamme de 18 burgers, les desserts sont faits maison, « et ce n'est jamais la même chose ».

« J'ai choisi Nœux car le concept n'y était pas encore développé. »

Vincent rêverait d'ouvrir un restaurant fixe, en plus du camion, « mais j'ai encore du travail avant d'y arriver ! ». Lui ne se verse pas encore un Smic et sa salariée est à 20h par semaine. « Il me reste à trouver un créneau pour le vendredi midi ».

MYLÈNE RÉVEILLE

Plus de renseignements sur la page Facebook de French touch burgers.