

Avec les frères Cundekovic, Arras a une dent dans la street food

Le 11 septembre dernier, L'Avenir de l'Artois faisait sa Une sur un phénomène de société émergent, la street food ou cuisine de rue. La question était posée : à quand des food trucks à Arras ? On a désormais la réponse ! Depuis quatre semaines, il est possible, deux fois par semaine, de croquer dans un hamburger 100 % produit locaux avec les frères Cundekovic. Reportage.

Il aura fait boulangerie, boucherie, friterie, mais aujourd'hui le camion de Vincent et Jérôme Cundekovic fait des burgers. Il est devenu un food truck. Il a changé de look. Sur ses flancs, on retrouve les symboles de l'Artois : le mémorial de Vimy, le beffroi d'Arras, un chevalier d'extraction de charbon et les terrils jumeaux de Loos-en-Gohelle.

Les frères Cundekovic ont une histoire similaire à leur truck. Vincent a une formation de boucher, Jérôme de boulanger. « J'ai toujours voulu ouvrir une friterie mais avec des produits frais. Puis j'ai connu un licenciement. Mon frère avait du mal à trouver du travail dans sa branche. On a vu le



Vincent (à gauche) est boucher de formation. Jérôme est boulanger. Les deux frères ont uni leurs compétences communes et se sont lancés dans l'aventure street food.

alors on s'est lancé », explique le spécialiste de la viande.

Les mardis et jeudis arrageois

Du mardi au dimanche, les deux Mazingarbois posent leur camion à Violaines, Loos-en-Gohelle, Lens, Mazingarbe, Barlin et

partie, ils ne vendent pas de boissons.

Ce jeudi, le rush de 12h-12h30 est désormais dans le rétroviseur. Mélanie et Laura, apprenties en vente au CFA voisin, attendent leur commande. Elles découvrent aujourd'hui French touch burger, et même la Street food : « On pensait qu'il s'agissait d'une friterie. Une remarque

« On fait tout de A à Z, c'est 15h de travail par jour »

Vincent Cundekovic

food truck qui se respecte la part belle est faite aux produits locaux. Produits travaillés avec savoir-faire par Vincent le boucher et Jérôme le boulanger. A Jérôme, la confection des buns (pain à hamburger). A Vincent, le travail de la viande, la fabrication des sauces. « On fait tout de A à Z, c'est 15h de travail par jour », explique ce dernier. Des compétences acquises mises au service de leur entreprise.

Il suffit de planter un croc dans un hamburger French touch burgers pour mesurer la différence entre un food truck et une friterie traditionnelle. Bien sûr, comme le dit l'adage, la qualité se paie. Le burger seul s'acquiert moyennant 5,50 euros, le menu à partir de 7,90 euros. A y regarder de plus près, manger dans un fast food a un coût équivalent.

Antoine DA SILVA

Pour rejoindre la page Facebook de French touch burgers :

www.facebook.com/Frenchtouchburger

15h de travail par jour

Comme dans tout bon