

# Comment deux frangins ont pu lancer leur propre concept de burgers frais

Vendredi soir, route de Béthune à Loos-en-Gohelle. Sur un parking, un camion pas comme les autres, estampillé Concept Food Truck et orné d'un autocollant vantant l'artisanat. La trappe de vente s'ouvre. Nous rencontrons Jérôme et Vincent Cundekovic, spécialisés dans la préparation de burgers frais. Au-delà du produit, c'est leur parcours et leur démarche qui nous intéressent.

Jérôme, qui a préparé sa pâte, met en forme les pains pour burgers. Pas étonnant de le savoir méticuleux : il a une formation de boulanger, métier qu'il a exercé un an à La Bassée. À 29 ans, il semble serin dans sa nouvelle vie. Son frère aussi. Vincent, 34 ans, le bas du visage masqué pour respecter les conditions d'hygiène, hâche de la viande de bœuf. Lui était boucher-charcutier et traicteur, durant dix-huit mois en tant que militaire et cinq ans dans le civil : à Achy-les-Mines, Annemartin-les-Béthune, Lillers et six mois à Béthune sur les marchés.

Originaires de Vermelles, où leur père était cuisinier et leur mère serveuse au restaurant Don Nicola, les frangins se trouvaient dans l'impasse. Jérôme tournait en rond et Vincent venait d'être licencié quand l'idée leur est venue de lancer un nouveau concept, désormais enregistré sous la marque French Touch Burgers.

« J'ai d'abord signé un CSP, un contrat de solidarité professionnelle, raconte Vincent, afin de percevoir 80 % de mon salaire et de bénéficier d'un suivi hors Pôle emploi par l'As-



En proposant des produits sans conservateurs, Jérôme et Vincent ont trouvé un créneau original.

sociation pour la formation professionnelle des adultes (AFPA). Et là, tout s'est enchaîné. À Lens, nous avons contacté la BGE, la Boutique de gestion Espace, qui apporte une aide précieuse aux jeunes créateurs d'entreprises.

Au début, en janvier 2013, Jérôme et Vincent croyaient en leur projet mais savaient que des embûches se dresseraient sur leur route. Les spécialistes économiques de la BGE ont étudié leur dossier puis leur ont proposé une

**« Dans la première banque, on n'a pas cru en nous. De quoi saper le moral ! Mais nous avons été tenaces. »**

formation gratuite, agréée par le CSP et financée par la Région. Le jury leur a confirmé que leur projet était parfaitement viable. La société a été créée en août, avant l'ouverture le 17 septembre. De-

puis, Jérôme, qui habite à Lomme, et Vincent, fiévre à Mazingarbe, sillonnent le secteur.

Ils racontent leur périple pour réussir leur pari : « Il fallait trouver un camion d'occasion et l'aménager. Pour cela, nous avions quelques fonds personnels avant de chercher une banque. Dans la première, on n'a pas cru en notre concept. De quoi saper le moral ! Nous avons été tenaces et finalement nous avons bénéficié de deux prêts à taux zéro, puis contacté Pas-de-Calais Actif, un

organisme parallèle aux banques (Néle : un financeur solidaire pour l'emploi), et enfin contracté un PCE, un prêt à la création d'entreprise auprès de Bpifrance. » Le montage financier, qui s'élève à 26 500 €, permet ainsi aux frangins de vivre de leurs compétences. Jérôme avec sa conjointe, Vincent avec son épouse et ses deux enfants. « Ce n'est pas encore le top, mais ça marche pas mal »,

**« On aimerait mettre en route un deuxième camion avec du personnel et gérer notre affaire. »**

admet Vincent. « On aimerait mettre en route un deuxième camion avec du personnel et gérer notre affaire », poursuit Jérôme.

S'ils devaient donner des conseils aux jeunes, voilà ce que diraient les nouveaux entrepreneurs : « Bien penser son projet, passer par la Boutique de gestion Espace, qui apprend à monter un dossier et à le présenter habilement dans les banques (eux sont tombés sur de jeunes banquiers qui ont « accroché » sur leur concept) puis batailler pour trouver des emplacements, auprès des communes et des propriétaires de parkings privés. Et, bien sûr, toujours y croire. Enfin, pour ce qui est des métiers de bouche comme celui-ci, se former et se conformer aux règles d'hygiène... »

Après, il reste à remonter ses manches et à (bien) travailler. ■

FREDERIC CAMUS