

Les burgers « faits camion » de Vincent

Où ? Parking de V&B, rue Copernic à Arras

À mi-chemin entre le fast-food et le restaurant gastronomique, il y a le French Touch Burgers. Vous avez sans doute déjà aperçu le petit camion gâté derrière Auchan le mardi et le jeudi midi. Une énième baraque à frites ? Non, un Food Trucks, Kezako ? La tendance du camion de restauration itinérante fait fureur depuis de nombreuses années de l'autre côté de l'Atlantique. La France, un peu friuleuse, compte quand même quelques spécimens dans les régions parisiennes et illoises.

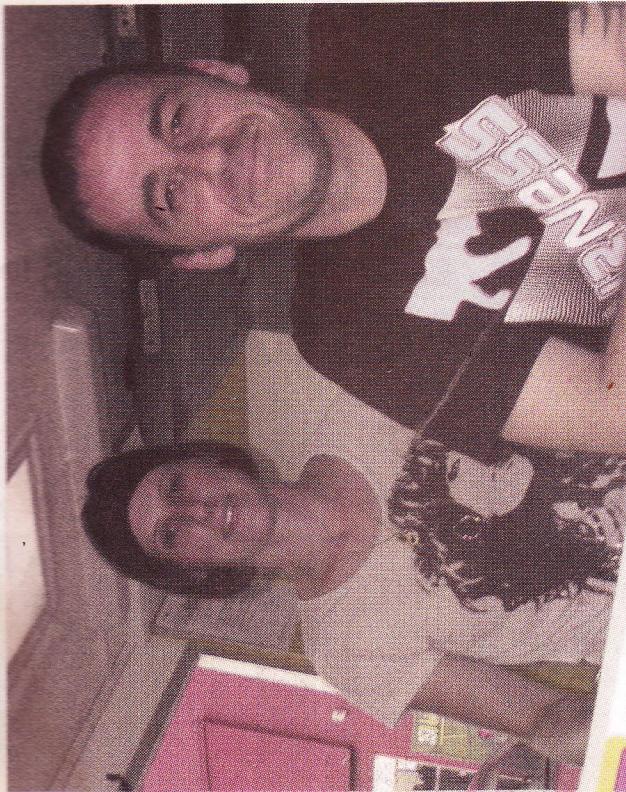
RESTO ITINÉRANT

Vincent Cundekovic a 35 ans. Artisan boucher de métier, il travailait comme employé au sein d'une boucherie-charcuterie-traiteur. « Mon travail me frustrait énormément. C'était de l'assemblage et pas de la cuisine... Proposer une pièce qualité au client, je n'y arrivais plus », explique le cordon-bleu qui décide alors de s'engager dans l'armée. Mais pas d'uniforme ni de pompes puisque c'est son métier qu'il exerce pendant 18 mois au sein de l'armée de terre. Sa mission : nourrir les troupes. De retour à la vie civile, Vincent décide d'ouvrir une friterie gastronomique mais un reportage présentant le concept du Food Trucks le persuade de tenter l'aventure. « J'ai proposé l'idée à la BGE de Lens qui m'a suivie dans mon projet. » Une formation en gestion et compa-

titrice plus tard et le French Touch Burgers brûle le bitume en septembre 2013. La grosse difficulté ? « Trouver les emplacements. Les maires sont hésitantes à cause des restaurateurs déjà installés. »

AU MENU

« Mais globalement, ça s'est bien passé. Il n'y a que sur Arras que nous sommes sur un emplacement privé... » Ce partenariat avec V&B, un magasin de spiritueux, permet aux clients de commander leur hamburger chez Vincent et d'être servi directement dans l'espace restaura-



Le mardi et le jeudi midi,
Vincent et
Elodie vous
régalent avec
des burgers
gastronomiques.

PRATIQUE

French Touch Burgers sert les mardis et jeudis midi de 11h45 à 13h30 devant V&B, rue Copernic. Le camion gourmet peut aussi être privatisé pour vos événements ! Renseignements au 06 29 19 21 73 ou sur www.frenchtouchburgers.com.

et les suivants défilent au rythme des ingrédients de saison. Idem pour les desserts. « Ces sont des desserts que nous faisons nous-mêmes. Il n'y a que les yaourts que j'achète à la ferme. »

SECRÈT DE CHEF

La petite affaire roule tellement bien qu'il a gagné en juin dernier le concours des Talents de la Création d'Entreprise de la BGE. Il amène depuis quelques semaines une employée à ses côtés, sa sœur Elodie. Local, familial et convivial.

En exclusivité pour nos lecteurs, le chef révèle le secret de la sauce de son Berger de Noulette. « Quand je fais ma mayonnaise, je rajoute du miel au moment d'incorporer mes jaunes d'œufs. C'est la réaction chimique entre les deux ingrédients qui donne son goût incomparable à cette mayo-miel parfaite pour accompagner le fromage de chèvre. »

N'oubliez pas d'aller faire un tour sur notre page Facebook pour avoir la chance de gagner un menu. Restez connectés et bon appétit.

CIGALES

4,5 à 4,8

Le club des Cigales s'est réuni à Arras le 22 septembre. En 2013, ces investisseurs citoyens ont investi 132 858 euros dans 33 entreprises de la région. Ceci a permis de créer ou de maintenir 95 emplois. Ces entreprises appartiennent au secteur des services (45 %), au commerce (27 %), à l'industrie et l'agriculture (16 %) et au BTP (12 %).

Dans le réseau cigales, 71 % des entreprises accompagnées existent encore après 5 ans.

forum aura lieu le 14 octobre à Artois-expo. Il a pour objectif de mettre en relation des entreprises qui recrutent et les personnes en recherche d'emploi. Une centaine d'entreprises et des agences de travail temporaire seront présentes pour recruter.

LE BAROMETRE

PENSEZ AU CV

Organisé par le pôle emploi d'Arras Rivage, en collaboration avec les pôles emploi Artois-Ternois, le