

BASSIN DE LONGWY Commerce

Le food truck de Code cuisine sillonne le Pays-Haut

Pour pallier un peu les pertes dues au deuxième confinement, le traiteur Code cuisine a lancé au début du mois de novembre un food truck qui se stationne chaque soir dans différentes communes du Pays-Haut. Et propose des burgers avec des produits du cru.

« Nous sommes un peu les gipsys de la restauration. On a de nouvelles choses chaque fois. Parfois, le camion ne veut pas démarrer, une autre fois, c'est le four qui refuse de s'allumer... On a même eu le feu, mais sans gravité », s'amuse Nicolas Rivoallan, responsable de Code cuisine.

Le traiteur, comme beaucoup d'autres professions, a connu une sérieuse baisse de son chiffre d'affaires durant cette année 2020 et sa crise sanitaire. Toutes les fournitures de repas pour les événements ou les mariages sont tombées à zéro. Du coup, il a fallu s'adapter.

Produits de saison

« Lors du premier confinement, on a lancé Léon & Marcel (leon & marcel.fr) qui a débuté au mois de septembre. Il a permis de livraison de plats frais et 90 % bio. Cela a bien



Le food truck de Nicolas Rivoallan (à gauche) propose des produits locaux, à 90 % bios et de saison. Photo RL/Samuel MOREAU

pris et concerne tous types de publics : des jeunes, des personnes âgées et même des sportifs comme le champion d'Europe du 110 m haies Pascal Martinot-Lagarde », note Nicolas Rivoallan.

« Et là, nous nous apprêtons à lancer notre food truck quand le deuxième confine-

ment a été annoncé. Nous avons eu un peu peur mais quand nous avons vu que la vente à emporter était autorisée, on s'est lancé », reprend le chef cuisinier. Avec un temps d'adaptation : « Les deux premiers jours, on a été victime de notre succès. Ensuite, on a trouvé notre rythme de crois-

re. Ça marche du tonnerre ! »

Le camion de Code cuisine propose des hamburgers faits maison avec des produits locaux. Du pain bio composé avec la farine du Moulin du Petit Poucet, des steaks en provenance de l'élevage d'Antoine Streil, des pommes de terre fraîches ou encore les jus de fruits de Clo-

tilde. « Nous proposons des légumes de saison. Actuellement, le client ne trouvera pas de tomates dans nos burgers mais plutôt une compote de poireaux et de carottes », met en avant Nicolas Rivoallan. Les plats sont proposés avec des steaks, un à la volaille et un végétarien.

70 % de perte de chiffre d'affaires

Le food truck fonctionnera jusqu'au 19 décembre au soir. Il propose aussi des paniers gourmands et la bière des éleveurs du Pays-Haut. Ensuite, il fera la trêve des confiseurs avant de reprendre la route lundi 4 janvier. Et ce jusqu'à fin mars. « Nous allons stopper pour nous consacrer aux commandes pour les fêtes de fin d'année que l'on peut retrouver et commander à partir de notre site : www.code-cuisine.com. Après le mois de mars, nous entamerons la période des mariages. D'avril à septembre, on en aura quatre par week-end », précise Nicolas Rivoallan.

En espérant un retour à la normale. « Durant la crise, notre entreprise, qui emploie 28 salariés, a perdu 70 % de son chiffre d'affaires », conclut Nicolas Rivoallan.

ST. M.

LONGWY Sport

Rugby : déconfinement « temporaire » pour les jeunes

Les jeunes de l'école de rugby de Longwy ont pris l'air samedi 28 novembre, dans le site des remparts Vauban pour un rendez-vous ensoleillé ! Avec un protocole sanitaire lié à la Covid-19, la séance d'entraînement a été organisée par Gaëlle Quantin, vice-présidente et responsable de l'école.

Les enfants ont répondu présent, une cinquantaine au moins. Heureux d'être réunis au soleil. La séance fut encadrée par des parents et des éducateurs. Un rendez-vous satisfaisant pour tout le monde ! Les coquelets de Roche devraient normalement reprendre les entraînements à la Plaine des jeux, lorsque celle-ci ouvrira à nouveau...



Les jeunes rugbymen ont été heureux de se retrouver, de se dévouer Photo RL



Les jeunes ont pu retrouver leurs marques. Photo RL

USBL, 1 rue de la Manutention, 54400 Longwy Téléphone : 03 82 25 53 56 <http://usblrugby.com>