

KÉDANGE-SUR-CANNER

Des spécialités italiennes originales servies par un food truck

Exit le marché hebdomadaire du jeudi, place de la Mairie. Vive les artisans ambulants, en soirée, devant le complexe sportif de la Canner. Voici le dernier en date, présent chaque jeudi : Pappa e citti, ou « mange et tais-toi » en patois sarde...

Michele Munzittu, 28 ans, originaire de Sardaigne, vit depuis sept ans en France. Il a la bosse du commerce, la tchatche, l'humour en coin. Avec sa compagne Laura Sinisgallo, 32 ans, originaire des Pouilles, et basée comme lui à Hayange, ils se sont lancés en aménageant un camion en food-truck pour tourner au jour le jour. Tous les jeudis, de 15h30 à 19h30, ils sont parqués devant le complexe sportif de la Canner.

Leur petite entreprise est baptisée Pappa e citti. « Dans la langue sarde qui est la mienne, ça signifie "mange et tais-toi", sourit Michele Munzittu.



Focaccia, arancini, melanzane alla permigiana... régaler les premiers clients de Michele Munzittu et Laura Sinisgallo. Photo RL

Nous ne proposons que de la cuisine typique italienne, que des produits frais, à partir de recettes exclusivement familiales des Pouilles ou de Sardaigne. On démarre seulement notre job et on proposera d'autres spécialités. Par exemple, cette porchetta à peine sortie

du four. Je l'ai préparée en collaboration avec Alessio Zapala, un grand chef indépendant installé au Luxembourg. »

D'autres artisans gourmands le lundi et le vendredi

Michele et Laura ne font pas les classiques pizzas que nous

connaissons tous. « La pizza de la région de Barese, c'est la focaccia ! Sinon, il y a l'arancini (boule de riz frite au safran et permigiano reggiano, garniture au choix), le panzerotto fritto (chausson frit avec jambon, origan, sauce tomate), la melanzane alla permigiana

(aubergines frites, sauce tomate et permigiano), des lasagnes, barquettes de sauce tomate ou bolognaise maison, tiramisu. Un vrai régal ! »

Conseillère municipale chargée de la communication et du commerce local, Jennifer Haensler se félicite de cette nouvelle arrivée. « Le marché hebdomadaire CCAM du jeudi a tenu dix mois. Il est remplacé par ces artisans ambulants qui s'installent sur le parking du stade. Le lundi, c'est le pizzaïolo de Monneren Le détour ; le vendredi, de 17h30 à 21 h, c'est le bus hamburger ; le vendredi encore, Le p'tit maraîcher de Manom avec fruits et légumes. Et le petit dernier, *Pappa e citti*. Pour le moment, tous travaillent fort bien avec une clientèle, des jeunes comme des moins jeunes de Kédange et tous les villages alentour. La plupart sont employés au Luxembourg, passent commande, s'arrêtent en rentrant et mangent chaud quelques minutes plus tard. »