

Guénange

Il a relevé le défi de la cuisine mexicaine ambulante

Par **Le Républicain Lorrain** – Hier à 16:30 – Temps de lecture : 2 min Vu 1067 fois



Les plats mexicains de Claude Schröder ne sont pas pimentés. Ils sont adaptés aux demandes des clients locaux. Photo RL

Il a travaillé pendant vingt ans dans le secteur traiteur au Luxembourg et chez les restaurateurs les plus connus de la ville. Claude Schröder, résidant à Guénange, s'est lancé un défi : créer son food-truck spécialisé sur les plats mexicains. « Comme mon travail était essentiellement nocturne avec des centaines de canapés à livrer le matin, j'ai tenté l'aventure en complément de mon emploi. Mais rapidement, la santé n'a plus suivi. J'ai décidé, en fin d'année dernière, de me lancer à fond dans ma nouvelle activité »

Une cuisine épicée mais pas pimentée

Ancien de la Marine nationale, il a beaucoup voyagé et a appris à apprécier la cuisine mexicaine. Le cuisinier s'est formé chez l'un de ses amis qui tient un restaurant mexicain au Luxembourg. Comme « les habitants du secteur n'aiment pas ce qui est trop relevé », il a revisité tous ses plats en remplaçant les piments par un mélange de onze épices calibrées pour leur parfum. C'est ainsi qu'il a créé le burger mexicain

avec un steak, des poivrons et de la sauce tomate. Il propose également trois autres spécialités : les burgers *narcos* au poulet, les quesadillas (des crêpes farcies) et les lasagnes à la mexicaine, très parfumées.

Présent à Bertrange et Stuckange

Avec une remorque spécialement aménagée, où chaque coin est utilisé efficacement, il se rend sur les événements et fréquente les marchés du secteur. Sauf à Guénange, « où, malheureusement, je n'ai pas trouvé mon public ». Claude Schröder est en particulier présent à Bertrange le mardi de 18 h à 21 h, devant la mairie et dès ce jeudi, il proposera aux mêmes horaires sa cuisine mexicaine devant la salle des fêtes de Stuckange.