



RENDEZ-VOUS PARIS CONSO

vive le roi burger!

Au resto ou à la maison, classique, végétarien ou au foie gras, le hamburger, on en fait tout un plat et on ne s'en lasse pas. s. g.

HAUTS LIEUX VOUS AVEZ DIT "DINER" ?

Héritier des wagons-restaurants qui restauraient les employés des entreprises, le « Diner » est un restaurant étroit et allongé avec un comptoir. Véritables cantines des ados aux États-Unis, ils font aussi le buzz à Paris.

LE PLUS YANKEE : ouvert par Craig Carlson, un ancien étudiant américain, le Breakfast in America (dites BIA) fait des petits, puisqu'il a ouvert une seconde adresse dans le V°. Bien vu, la formule Student à 7,95 € pour un burger ou un cheeseburger et une boisson. À la carte, compter un prix de départ de 8,50 € pour un burger.
17, rue des Écoles, 75005. Tél. : 01.43.54.50.28.

LE PLUS CONVIVAL : une superdéco américaine pour déguster une douzaine de hamburgers (à partir de 12 €) avec, en vedette, le Schwartz burger : steak haché, magret de canard fumé, œufs, champignons frais et cheddar (18 €). Les bonnes portions du Schwartz's Deli confirment l'excellent rapport qualité-prix.
16, rue des Écouffes, 75004. Tél. : 01.48.87.31.29.

LE PLUS SPÉCIALISÉ dans le burger est sans conteste HAND, initiales en forme de clin d'œil de « have a nice day », un lieu qui se veut design avec des murs bleus et un parquet laqué rouge. On vient de loin pour son Farmerburger, dont le poulet est pané aux corn flakes (12 €) mais aussi pour le Three Stars, à base... de foie gras ! (19 €).
39, rue de Richelieu, 75001 Paris. Tél. : 01.40.15.03.27.

LE PLUS ENSOLEILLÉ grâce à sa grande terrasse sur cette place piétonne, c'est le Razowski. On craque pour sa dizaine de hamburgers (à partir de 12 €), dont le spécimen éponyme, composé de bœuf, d'oignons, de champignons sautés, d'avocat émincé et de crème ciboulette (15 €).
38, place du Marché-St-Honoré, 75001. Tél. : 01.42.96.53.20.

CHALLENGE LE CONDIMENT STAR

Il fallait du culot à Oliviers & Co. pour s'attaquer à cette sauce cultissime qu'est le ketchup. Résultat ? Une crème de tomates subtilement vinaigrée et moins sucrée, à consommer sans modération !

9,90 € le flacon de 330 gr. Oliviers & Co.,
28, rue de Buci, 75006. Tél. : 01.44.07.15.43.



PHOTOS D. R.



PAUSE DÉJ' IT BOX

Oui au « finger food », non aux kilos en trop ! Colette sort une lunch-box composée d'un steak de tofu avec de fines tranches de courgette au citron et du guacamole. Plus des légumes crus, un gâteau signé Jean-Paul Hévin et une bouteille de Vitaminwater au choix.

22 €, en exclusivité au water bar de Colette, 213, rue Saint-Honoré, 75001. Et livraison dans le 1^{er} arrondissement, au 01.55.35.33.90.



SUIVEZ LE GUIDE "DO IT YOURSELF"

Pour le prix d'un burger, Stéphanie de Turckheim, chef pour enfants à [Atelier] des Chefs et à la Galerie Fraîch'attitude, nous livre, avec son livre (en forme de !) « La Boîte à burgers »*, une soixantaine de recettes aussi bien salées que sucrées. En exclusivité, elle nous donne quelques idées...

PRINCIPE DE BASE : « L'idéal est d'acheter de petits pains chez le boulanger, voire des brioches. Sinon, il y a des pains spéciaux dans toutes les grandes surfaces. Mon conseil : essayer avec les muffins, car ils sont souvent de meilleure qualité que les pains industriels. »

IDÉE GOURMANDE : « Mixer chaque steak haché avec un oignon ou une échalote hachés, de l'huile d'olive, de la moutarde ou du ketchup. Remoulez-le avant de le cuire. »

LE PLUS : « Utiliser des produits frais : une tranche de tomate ou une feuille de salade. »

CONSEIL FOODING : « N'hésitez pas à acheter du fromage tranché, type cheddar, plutôt que les fromages fondus spécial hamburger ». »

* Éditions First, 9,90 €.

