

À TABLE...

Le burger

BON PLAN

HUSK



Ouvert l'an passé, Husk est un restaurant situé au bout de la rue Pasteur à Gemmayzé. La viande d'origine australienne est découpée sur place et les burgers sont accompagnés d'une sauce maison et d'une salade de chou. Les frites sont en supplément. « Notre best-seller reste le "double trouble", avec son double steak accompagné de laitue, tomate et d'une sauce spéciale », explique Ramzi el-Far, copropriétaire de Husk.

À partir de 11 000 LL pour un burger.

REVISITÉ

HAPPY PRINCE



À Mar Mikhaël, le restaurant Happy Prince propose un burger avec de la viande de bœuf mûrie maison, accompagné d'oignons caramélisés pendant deux à trois heures et un pain particulier. « Ce que j'attends d'un burger, c'est que la viande soit la star et le pain son véhicule », souligne le copropriétaire de Happy Prince, Élie Nehmé, qui sert uniquement du bœuf black angus venu des États-Unis. Une attention particulière est donnée aux frites.

Burger viande mûrie avec frites : 35 000 LL.

TENDANCE

BY SKIRT



Né en 2019 à Mar Mikhaël, By Skirt est le petit frère du restaurant de viande Skirt au centre-ville. Le restaurant utilise du bœuf black angus australien ainsi qu'une race anglaise bio nourrie exclusivement d'herbes cuites à la flamme "flamed grilled". Le sandwich le plus vendu est le street burger, un burger classique. « Nous avons aussi différents burgers signature comme le burger saumon ou vegan », indique Rouba Mourtada, directrice créative de By Skirt.

À partir de 14 000 LL pour un burger, à partir de 17 000 LL avec frites et boisson.

CLASSIQUE

BRGR.CO



Ouvert il y a dix ans à Achrafîé et délocalisé depuis aux Souks de Beyrouth, BRGR.CO est l'un des pionniers du burger gourmand au Liban, introduisant le bœuf premium black angus. La viande est préparée le jour même et peut être accompagnée de frites au parmesan et à la truffe. « Nous travaillons à une nouvelle recette de burger, pour préparer les dix prochaines années », indique le fondateur Nadim Hammoud.

Burger 4 onces : 12 000 LL, burger 6 onces : 25 000 LL sans frites.

Burger ou "Hambourg-er" ?

Le plus célèbre des sandwiches serait né à Hambourg, en Allemagne, au XIX^e siècle, où il se développe avec l'invention du hachoir. Il commence à voyager au milieu du siècle, période qui voit de nombreux Allemands émigrer aux États-Unis. Le steak de bœuf haché accompagné d'oignon et de chapelure servi dans du pain est le plat principal sur les bateaux qui font la liaison entre Hambourg et New York. Sur le port américain, des stands de viande attirent les marins allemands avec le slogan "steak cuit dans le style de Hambourg". Il devient rapidement un incontournable des cantines des usines américaines, servi dans du pain brioché et accompagné de pommes de terre, avant d'essaimer dans le pays, puis dans le monde entier à travers le fast-food.

Matteo el-Khodr Chanteur



Mes réponses ne seront pas très glamour, ma définition de la nourriture c'est : le plus simple le mieux c'est. Mon burger

parfait c'est le burger libanais, le pain avec les graines de sésame, une tranche de cheddar, un steak de bœuf bien épicé, des frites maison accompagnées d'une sauce cocktail. J'aime beaucoup le burger du Lamb House, où la qualité de la viande est excellente, mais dernièrement j'ai découvert un très bon snack : el-Estéz à Sodeco. J'y ai retrouvé les goûts du burger de mon enfance, celui des plages de l'hôtel Saint-Georges ou du Riviera où nous allions à la fin de la guerre, et celui du burger maison que mon père cuisinait au barbecue, les dimanches en famille.

En collaboration avec : **hodema** consulting services | www.hodema.net