



IMPACT

Berliner Kebap

DOSSIER DE PRESSE

IMPACT BERLINER KEBAP LE DÖNER À L'HONNEUR

Paris, connu pour son melting pot de saveurs et de culture, vibre désormais au rythme d'un lieu discret mais incontournable qui embrase les papilles des amateurs de street food. Impact Berliner Kebap, situé au 119 rue du chemin vert dans le 11e arrondissement, propose une expérience culinaire inégalée avec le vrai et véritable kebab berlinois. Décor dans son jus, journaux vintage en guise de papier peint, bonnes odeurs de viande et de légumes grillées, l'immersion est totale.

Pourquoi Impact ? : pour ce que ce plat aussi réconfortant que gourmand provoque dans l'univers de la street food. L'impact gustatif, la surprise des saveurs, et l'expérience unique sont au cœur de ce nom bien choisi par son fondateur : Mahdi !



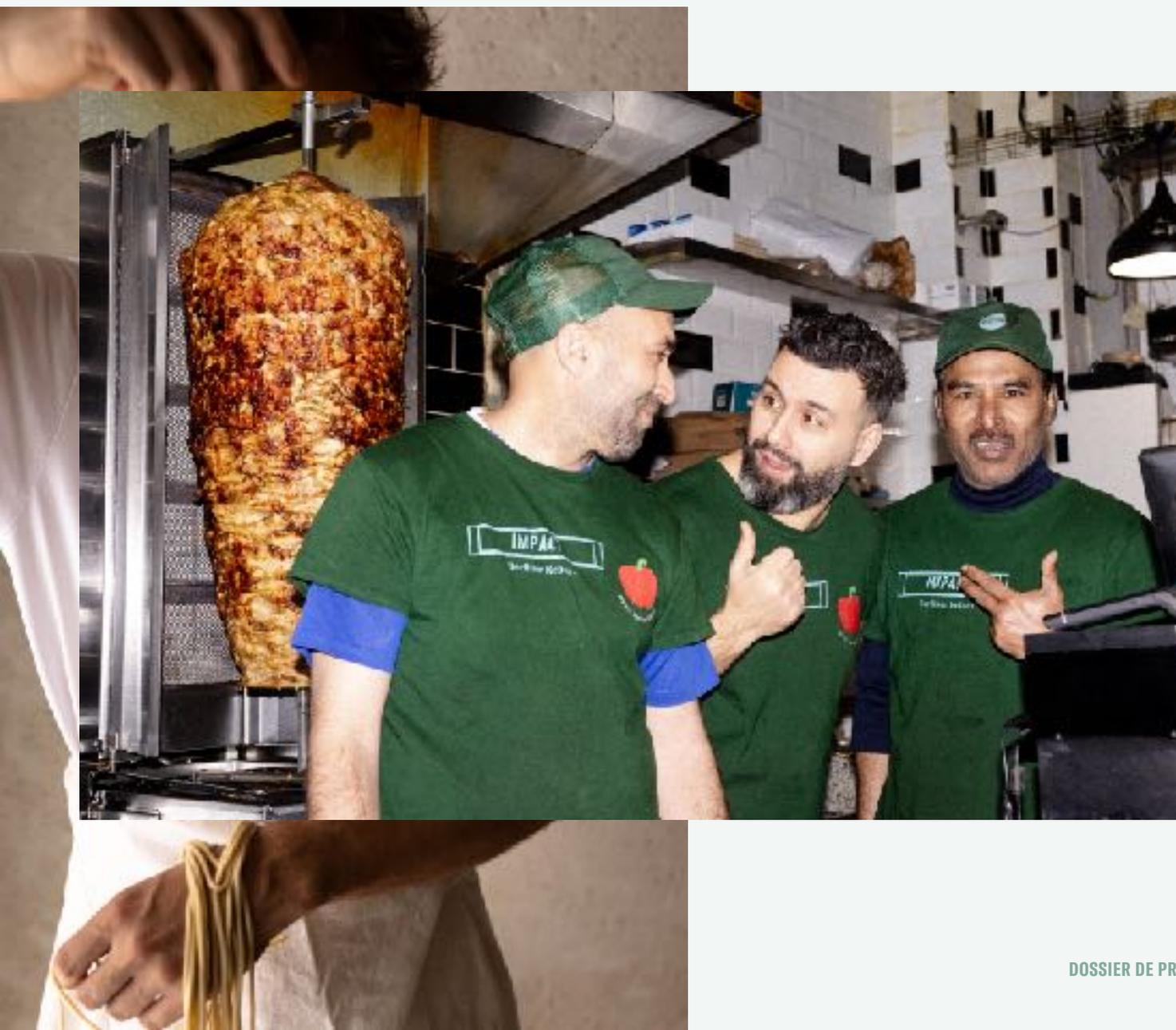
LA MAGIE DE MAHDI ET SON ÉQUIPE

Dirigée par le talentueux Mahdi Abid maître kebabier, et son équipe passionnée, Impact Berliner Kebab se distingue par son engagement envers l'authenticité et la qualité. Mahdi, fort d'une expérience dans la restauration et la boucherie, a créé un lieu où les saveurs berlinoises rencontrent la générosité parisienne. Avec des recettes inchangées et sans chi-chi depuis l'ouverture, cette échoppe se concentre sur l'essentiel : le goût et l'accueil : générosité, bienveillance et sourires au menu !

Ils réchauffent le cœur autant que l'appétit, créant une atmosphère sans prétention où la convivialité est au rendez-vous. Mahdi envisage

l'ouverture d'un deuxième restaurant plus grand, courant 2024 pour offrir à ses clients quelques places assises et une expérience encore plus immersive.

Une plongée historique dans le Kebab Berlinois
Le kebab berlinois, véritable emblème de la street food, a une riche histoire. Né à Berlin dans les années 1970, il a conquis le cœur des Berlinoises avec sa fusion de saveurs orientales et occidentales. Impact Berliner Kebab perpétue cette tradition en offrant une interprétation authentique de ce plat iconique avec des recettes bien léchées et inégalées !





DES RECETTES AUTHENTIQUES ET GOURMANDES

Chaque jour, Mahdi et son équipe sélectionnent des produits frais à Rungis pour garantir des recettes équilibrées et délicieuses.

Il offre une attention toute particulière aux détails : le poulet embroché, mariné pendant 24 heures, offre une consistance à la fois juteuse et craquante. L'ensemble est complété par des préparations faites sur place le matin même, avec des légumes grillés (aubergines, courgettes, carottes), des frites, du pain bien moelleux fait maison, et des sauces préparées le matin même. Le tout est parsemé de fromage frais, d'un zeste de citron et d'herbes fraîches.

En plus du traditionnel Döner à la viande, chez Impact, le client a le choix entre plusieurs options : Döner, Dürum (galette) ou bowl berliner, halloumi (un fromage chypriote grillé) ou vegan le tout accompagné de frites maison dans une formule à 12 ou 13 euros.

LES SAUCES QUI FONT LA DIFFÉRENCE

Le secret réside aussi dans les quatre sauces maisons qui accompagnent chaque kebab. Madhi garde jalousement les recettes de la sauce blanche au citron, de la sauce chimichurri piquante, de la sauce à l'ail ou de celle au cesam. Chacune apporte une touche unique impactante aux spécialités berlinoises ! et ça tabasse !

LA CARTE

À VENIR MANGER SUR PLACE, À EMPORTER,
EN LIVRAISON VIA LES PLATEFORMES
DELIVEROO ET UBER EAT.





INFOS PRATIQUES

ADRESSE

119 Rue du Chemin Vert, 75011 Paris

ACCESSIBILITÉ

Metro 2 Père Lachaise

Metro 9 Voltaire

Métro 3 Rue Saint Maur

HORAIRES

Lundi-vendredi : 11h30-00h00

Samedi : 11h30 - 01h00

Dimanche : fermé

FORMULES

Doner + frites + boisson 12 €

Dürum + frites + boisson 13 €

CONTACT PRESSE

Sophie@somedias.fr

06.40.76.15.43

PHOTOS

Salomé Rateau