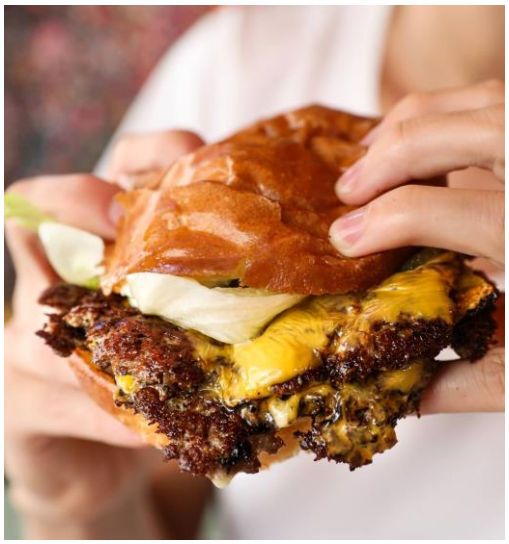
HOWARD

BURGER JOINT

Communiqué de presse

Alerte !! Howard, le nouveau restaurant de smash burgers qui fait fureur à Marseille !



Paris, le 2 septembre 2022,

Howard, c'est LE nouveau spot **de smash burgers** marseillais de la rentrée. Fraichement ouvert et lancé par Marie-Laure Oddone et Damien Hirel, Howard connaît déjà un succès fulgurant en affichant régulièrement complet.
Le restaurant offre un véritable show visuel et olfactif autour de la préparation des burgers grâce à sa cuisine ouverte. Avant même d'avoir passé commande, les convives profitent des délicieuses odeurs qui se propagent !
Côté décoration, un intérieur minimaliste aux couleurs sobres avec de grandes tables en bois brut pour déguster son smash burger préféré en bande organisée.

Au menu : 4 recettes généreuses de smash burgers élaborées à partir de produits minutieusement sourcés
Croustillante à l'extérieur, juteuse et savoureuse à l'intérieur, la viande de bœuf de Camargue est directement "smashée" sur la plaque et cuite, juste le temps de caraméliser à point pour un maximum de saveurs… Une recette inégalée !
Chez Howard tout a été pensé : **du sourcing local** de la viande en Camargue, des pommes de terre issues d'une ferme locale à la manière artisanale de smasher le burger, rien n'est laissé au hasard. **Les deux steaks Angus**, ultra-savoureux sont recouverts d'une bonne dose de cheddar puis glissés dans **un potato buns**. Les buns sont réalisés avec une base de purée de pommes de terre, pour un rendu hyper tendre. Une recette maison créée par le Chef après des années de recherche. Le burger s'accompagne de **légumes bio** et **locaux** comme les pickles Jalapeno et d'une sauce maison dont seul le Chef a la recette. Une alternative veggie est également proposée où le bœuf est remplacé par **un steak Beyond Meat**, histoire de mettre tout le monde d'accord.

Pas de smash burger sans frites ! Chez Howard, elles sont **faites maison, cuites en trois bains** et surtout **très croustillantes**. Pour les plus gourmands, il est possible de les saupoudrer d'un mélange d'épices. Howard propose aussi une recette de **smash potatoes,** des pommes de terre légèrement écrasées avant la cuisson pour retrouver un intérieur fondant et un extérieur croquant.

L'autre grosse surprise qui devrait ravir les becs sucrés est **la glace au lait bio infusée à la vanille de Tahiti**. Parce qu'on n'en a jamais assez il est possible d'ajouter un topping : caramel, noisettes, pistache ou praliné et morceaux de cookies.
Cookies addict ? On cède aux **cookies à la recette 100% américaine** : ultra moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur. Aux pépites de chocolat Valrhona, noisettes ou encore caramel … Le plus dur sera de faire un choix !

Marie-Laure Oddone et Damien Hirel sont à l'origine de ce projet gourmand, tous les deux passionnés de gastronomie avec des expériences respectives chez Bérard à la Cadière, Pierre Gagnaire ou encore dans le palace parisien, Le Lutetia. Après avoir géré plusieurs restaurants à Toulon, ils décident de revenir dans la cité phocéenne et d'y importer ce concept américain.

On fonce goûter cette nouvelle pépite !

A propos
Fondé par Marie-Laure Oddone et Damien Hirel en 2022, Howard est un restaurant de smash burger qui propose des recettes originales préparées avec des produits locaux et en circuits-courts où tout est fait maison. Howard est situé au 20 rue Haxo dans le 1er arrondissement de Marseille, un quartier au cœur de la ville en plein développement et idéal pour se restaurer au calme.
Ouvert du lundi au samedi de 11h45 à 14h et de 18h45 à 22h. Menu à partir de 16,50€.
Sur place ou en click & collect mais Howard est également disponible en livraison sur ubereat et deliveroo
Compte Instagram : @howardburgerjoint