



## **IMPACT BERLINER KEBAP, VOUS N'ÊTES PAS PRÊT POUR LE MEILLEUR KEBAP DE PARIS**

Salade tomates oignons... Impact Berliner Kebap débarque au cœur du quartier qui bouge fort niveau food : le 11ème arrondissement. C'est au 119 rue du Chemin Vert que Mahdi et Lydia ont installé leur broche fumante pour faire tourner la tête des Parisiens.

Leur ambition ? Nous offrir le meilleur du kebab berlinois à Paris. Cette spécialité a été importé il y a plus de 50 ans dans la capitale allemande, par Mehmet Aygün qui a eu comme idée de faire un sandwich chaud, complet et abordable ainsi appelé : le Berliner kebab. Bye bye les idées reçues sur ce sandwich « trop gras » ou « peu quali », Lydia et Mahdi n'ont qu'une envie : faire du bon et du 100% maison. Le pain est fabriqué par un boulanger partenaire tous les matins et la viande est sélectionnée par Mahdi au marché de Rungis. Pour être la plus belle à danser sur sa barre de fer, celle-



ci est accompagnée de produits  
frais qui proviennent de  
producteurs locaux !

Et ce n'est pas tout ! A l'intérieur du kebab de folie, du poulet mariné aux 4 épices sans masquer le goût des produits pour autant, un mélange de crudités et de légumes grillés qui donne du goût et bonne conscience : courgettes, aubergines, carottes, poivrons, salades, tomates, concombres, oignons rouges, choux... le tout accompagné de ses herbes aromatiques et de sa fêta.



Sous forme de bowl ou de sandwich, à 12h entre deux rendez-vous pour les bosseurs, à 22h45 pour les « kebabophiles » ou pour les fêtards, le kebab se mange à toute heure et de différentes façons aujourd'hui : le « classique », le « berliner » et par conviction le « vegan » avec du seitan comme alternative à la viande et de la fêta

violife. Pour accompagner le tout, 3 sauces au choix faites maison par le patron : à l'ail, au citron ou chimichurri.



Côté rafraîchissement, Impact Berliner ne fait pas dans les gros de la distribution. On zappe les sodas industriels plein de sucres, pour une sélection de thés glacés bio et certifiés commerce équitable telles que Lemonaid ou encore Fritz Kola, une marque de boissons gazeuses naturelles pour accompagner parfaitement votre kebab. Alors, ready ?



IMPACT BERLINER KEBAP  
Fermé le dimanche

eloise@lkpresse.com

IG : impact\_berliner\_kebap  
Internet : <https://impactberliner.fr>