

# HOLY BUREK



## LE BANGER QUI A TRAVERSÉ LES SIÈCLES...

**On aimait le jambon beurre, on adorait le burger et le burek est arrivé/revenu...**

**42 centimètres de gourmandise, à saisir du matin au soir...**





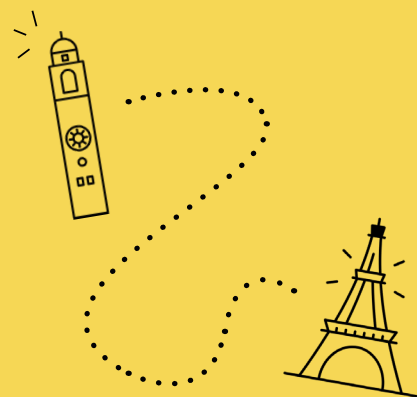


Une cuisine familiale. Une table autour de laquelle on se rassemble. Une grand-mère qui étire une pâte jusqu'à la rendre presque transparente avant de la farcir de fromage, d'épinards ou d'une viande fraîchement hachée. Pas de balance, pas de recette écrite, un geste ancestral transmis depuis des siècles en Croatie.

**« Le burek, ce n'était pas un plat. C'était un moment. »**

Ce moment on le revit aujourd'hui au cœur de Paris... Une table derrière un comptoir, une nouvelle génération pour étirer la pâte et faire découvrir ce banger ressuscité de la street food.

**« Un burek dans une main, dans l'autre un bon latte, ça marche toute la journée ! »**



**DE DUBROVNIK  
À PARIS  
HOLY BUREK,  
C'EST TOUTE  
UNE HISTOIRE...**



## LE BUREK, MÉMOIRE VIVANTE DES BALKANS.

Le burek est un produit ancestral. Un roulé de pâte fine, étirée à la main, garni de viande, d'épinards ou de fromage. Un plat populaire, nourricier, partagé dans toute la région des Balkans jusqu'en Asie.

Pendant des siècles, le burek s'est transmis dans les cuisines familiales. Un produit simple et sain dans sa composition, un plat du quotidien, façonné par le temps et la répétition du geste.

Mais, peu à peu, l'artisanat a disparu. Les additifs et les produits transformés ont remplacé les produits bruts, et le burek, pourtant symbole d'une cuisine populaire et sincère, s'est industrialisé.

En 2020, Sedi, le fondateur de Holy Burek, restaurateur et hôtelier à Dubrovnik décide de revenir à l'essentiel : le burek de l'enfance. Pour retrouver le réconfort du goût originel.

Mais il veut la recette et le geste parfait. Alors pendant près de trois mois, il va sillonner les routes et traverse Bosnie, Serbie, Albanie, Kosovo, Monténégro... Il pousse les portes des échoppes, observe, goûte, questionne... en vain. Le burek parfait n'est plus celui qu'on vend.



C'est celui que font encore les anciens pour leur famille, à la maison.  
C'est celui des grands-mères, et c'est elles qu'il va aller trouver.

Celles qui n'ont jamais cessé de faire le burek comme autrefois.  
Celles qui étirent la pâte à la main, sur toute la longueur de la table.  
Celles pour qui le geste se transmet sans mots.  
Celles qui vont accepter finalement de monter dans sa voiture, pour venir dans sa cuisine et enseigner à son équipe l'art du burek

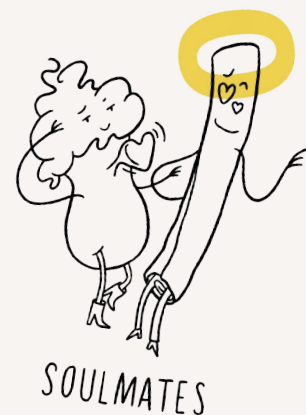
**« Ce savoir n'était écrit nulle part.  
Il vivait dans leurs mains. »**



# UNE PHILOSOPHIE SANS COMPROMIS

Holy Burek naît de cette transmission et dans l'envie de ne faire aucune concession :

- Une pâte étirée entièrement à la main
- farine, eau, sel – rien de plus
- zéro additif
- zéro produit industriel
- aucune surgélation, uniquement des produits frais
- fabrication sur place, chaque jour



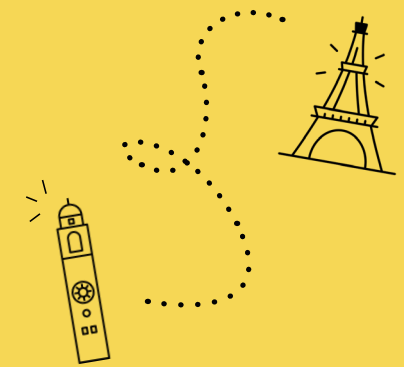
LE GESTE EST LENT.  
EXIGEANT.  
RÉPÉTÉ INLASSABLEMENT.



**Holy Burek prend forme comme une intention traditionnelle traduit dans sa modernité.**

C'est la vision d'Holy Burek : envelopper le burek des codes contemporains de la street food, sans jamais renier ses origines.

# DE DUBROVNIK À LA RUE DU FAUBOURG POISSONNIÈRE !



L'histoire de Holy Burek à Paris ne commence pas dans une cuisine, ni même en Croatie mais à table tout de même, autour d'un déjeuner.

Dominique vient de l'immobilier et ce jour-là, il déjeune avec son père et un ami qui lui parle de Sedi, cet homme de Dubrovnik, qui a pensé en plein covid un concept de street food ébourrifiant : un produit simple, radical, traditionnel remis au goût du jour et vendu comme un hamburger.

« **Il faut que tu goûtes** ».

Voilà comment se termine cette discussion, voici les mots qui vont conduire Dominique quelques jours plus tard à sauter dans un avion direction Dubrovnik.

« **Des étoiles dans les yeux** »



Ce sont les mots qui restent dix mois plus tard, quand le co-fondateur de HB Paris quand il parle de sa première bouchée... Bang !

Et ce n'est pas seulement le goût qui marque. C'est l'atmosphère, l'équipe derrière le comptoir, la pâte étirée à la main, sous les yeux des clients. Le fait maison, réel, tangible, ce rapport à la pâte, très instinctif, et finalement très français : le feuilleté !!

Convaincu en une seconde, restait maintenant écrire l'histoire à Paris...

# UNE INTUITION NE SUFFIT PAS...

Dominique le sait : s'il veut amener Holy Burek à Paris, il doit s'entourer.  
Sa spécialité, c'est l'immobilier. Et si pour le local ça peut aider, la restauration...  
c'est un autre sujet !  
Mais c'est le terrain que maîtrise son ami Louis.

31 ans, une histoire familiale ancrée dans la restauration, une expérience solide dans des concepts lisibles, exigeants et construits autour d'un monoproduit (le relais de l'entrecôte, c'est chez lui !).  
Il connaît aussi la street food, la boulangerie, le rythme d'une ville comme Paris (Cody's Bagel & Coffee Shop c'est lui aussi !).  
Alors pour le convaincre Dominique lui dit à son tour :

« **Il faut que tu goûtes** ».



## RETOUR À DUBROVNIK :

Louis goûte, observe, le geste, la fabrication, cette transparence totale, la simplicité extrême du propos...

Voici comment, en un regard et une bouchée Holy Burek Paris est né...

« **Une pâte. La main. Des valeurs...**  
**Avec un café de spécialité ce sera parfait !** »

# NE PARLONS QUE DE TRANSMISSION.

La transmission est à l'origine d'Holy Burek et le succès est tel que ces ambassadeurs du burek portent désormais leur histoire à Miami, à Dubaï et bientôt à NYC !  
Alors pour ouvrir aujourd'hui à Paris, Dominique et Louis font équipe avec la Croatie.  
Et c'est le staff de Dubrovnik qui débarque pour enseigner le geste que les grands-mères leur ont appris.  
Sedi est là aussi, avec sa femme, son fils. Il forme, montre, répète.

**L'histoire se poursuit et la nouvelle génération s'en empare sans rien trahir de la tradition...**

Depuis quelques jours donc, les connaisseurs affluent et les curieux poussent la porte de ce nouveau corner urbain.  
Et sur le trottoir, au comptoir le rêve de Dominique et Louis est devenu réalité. :

« **Un burek dans une main et dans l'autre, un café de spécialité. On voit les clients croquer dans cette longue baguette légèrement farcie et dorée, on voit les yeux se fermer, et on comprend alors pourquoi une recette traverse les siècles...** »



Désormais pour 4,50 euros à Paris, on peut goûter la meilleure recette de burek, pousser la gourmandise jusqu'au veau français (8€), scrupuleusement sourcé, car tous les produits viennent de France.  
À part la farine, que Sedi a tenu à rapporté lui-même pour l'ouverture !

Désormais chaque jour, comme autrefois dans les rues de Dubrovnik, sous les yeux des clients on étire la pâte à la main, et rue du Faubourg Poissonnière, dans ce décor d'une modernité électrique, on se saisit d'un burek tout juste sorti du four...  
On croque dedans, on ferme les yeux, et l'histoire rencontre notre temps...





# HOLY BUREK

## INFORMATIONS PRATIQUES :

Holy Burek Paris

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 18h  
et du samedi de 9h à 17h

66 rue du Faubourg Poissonnière, 75010 Paris



@holyburek\_paris