

A stylized illustration of a hand in shades of pink and orange, holding a rectangular sign with a gradient from purple to pink. The sign has the text 'NAKED BURGER' on it. Wavy lines extend from the hand and sign across the background.

NAKED BURGER

Les smash burgers vegan débarquent à Paris chez NAKED Burger

Un vent chaud venu de Californie souffle sur le quartier de Saint-Germain-des-Prés, porté par l'arrivée fracassante de NAKED Burger. Nouvel hot spot food dont les smash burgers terriblement croustillants et dégoulinants de fromage ont la particularité d'être 100% vegan.



Le meilleur smash burger vegan n'est plus à L.A

Mère patrie de l'avocado toast, du jus pressé à froid vitaminé, de la salade de kale ou encore des huiles de CBD, la Californie est depuis des décennies précurseuse en matière d'innovations culinaires et de bien-être. Sans pour autant oublier sa culture street food, Los Angeles réussit la prouesse d'healthiser les recettes les plus gourmandes made in US en les déclinant en version 100% végétale. Avec en tête de liste, l'indétrônable smash burger, ce sandwich moelleux, dont le steak vegan écrasé sur une plancha brûlante gagne en croustillant, sans perdre en saveur, allié à un bun moelleux et une tranche de cheddar végétalien terriblement fondant. Porte-paroles convaincus, le vivier hollywoodien et autres athlètes stars relayent d'ailleurs avec conviction le message.

Kim KardashianouBeyoncéenraffolent. Tous comme les joueurs de la NFL ou encore Lewis Hamilton. Tandis que l'acteur Joachim Phoenix

profite de la cérémonie des Oscars 2020 pour encourager le plus grand nombre à embrasser le régime végétalien. Habitué de la côte Ouest, l'entrepreneur Théodore Charoy (passé par le Mandarin Oriental ou encore le restaurant péruvien COYA à Monaco et Paris), épaulé de ses associés, s'en inspire chez NAKED. Secoué, comme beaucoup, par les documentaires de Netflix The Game Changers ou What the health, il se tourne peu à peu vers le sport et le végétal. Avec l'idée que l'industrie de la viande, en plus de faire des ravages écologiques et animaliers, produit des aliments protéinés de qualité médiocre, difficilement assimilables et mauvais pour

la santé. Monomaniaque du smash burger vegan, NAKED est la première adresse à Paris, où croquer un double cheese à se damner, avant de repartir rassasié, mais aussi léger qu'à l'arrivée, un goût de L.A en bouche.



Un menu (burger)maniaque

Seuls les foodistas californiens sont déjà sur le coup : le smash burger vegan est aussi voir plus gourmand (comme plus digeste) que le vrai à la viande. Proposant 7 recettes réconfortantes, NAKED prouve que l'on peut méchamment saliver devant des burgers réalisés qu'à partir d'aliments green. Réalisés avec des steaks vegan produits aux Pays-Bas par Beyond Meat®

Le Double cheese

Grand classique américain revu et corrigé à la sauce vegan, il rassemble deux steaks Beyond Meat®, du cheddar Violife, des oignons, des pickles, du ketchup et de la moutarde.

Le Smoky burger

Avec pour ingrédient phare une sauce BBQ savamment relevée, ce burger au goût fumé mêle deux steaks Beyond Meat®, du cheddar Violife, de la salade, des tomates, des oignons croustillants et des pickles.

Le Big Naked

Inspiré par la recette culte du géant du Fast Food, ce burger se compose de deux steaks Beyond Meat®, de cheddar Violife®, de salade, des tomates, des oignons, ail, pickles et la fameuse sauce à l'américaine mêlant de la moutarde, mayonnaise et du paprika. Une version Baby est également disponible. Même recette, mais en plus petit, pour les satisfaire les curieux.

(Référence absolue dont le goût saisissant troublerait plus d'un carnivore), les burgers sont en prime impeccablement sourcés. Preuves en sont, les buns aériens réalisés par la boulangerie vegan et bio, le cheddar dégoulinant à l'huile de noix de coco de chez Violife, le bacon végétalien Next!®. A la carte ?

Le Cheesy bacon

Une recette à faire pâlir de plaisir, rassemblant deux steaks Beyond Meat®, deux tranches de cheddar Violife®, deux tranches de bacon Next!®, des oignons croustillants, et la sauce secrète Naked.

Le Crispy chick'n

A base de poulet croustillant vegan Gardein®, ce burger allie salade, tomates et sauce cajun épicée.

Le Chick'n Avocado

Cette dernière recette pleine de saveurs réunie poulet croustillant vegan Gardein, mayonnaise végétalienne, purée d'avocat façon guacamole et de bacon croustillant Next!®

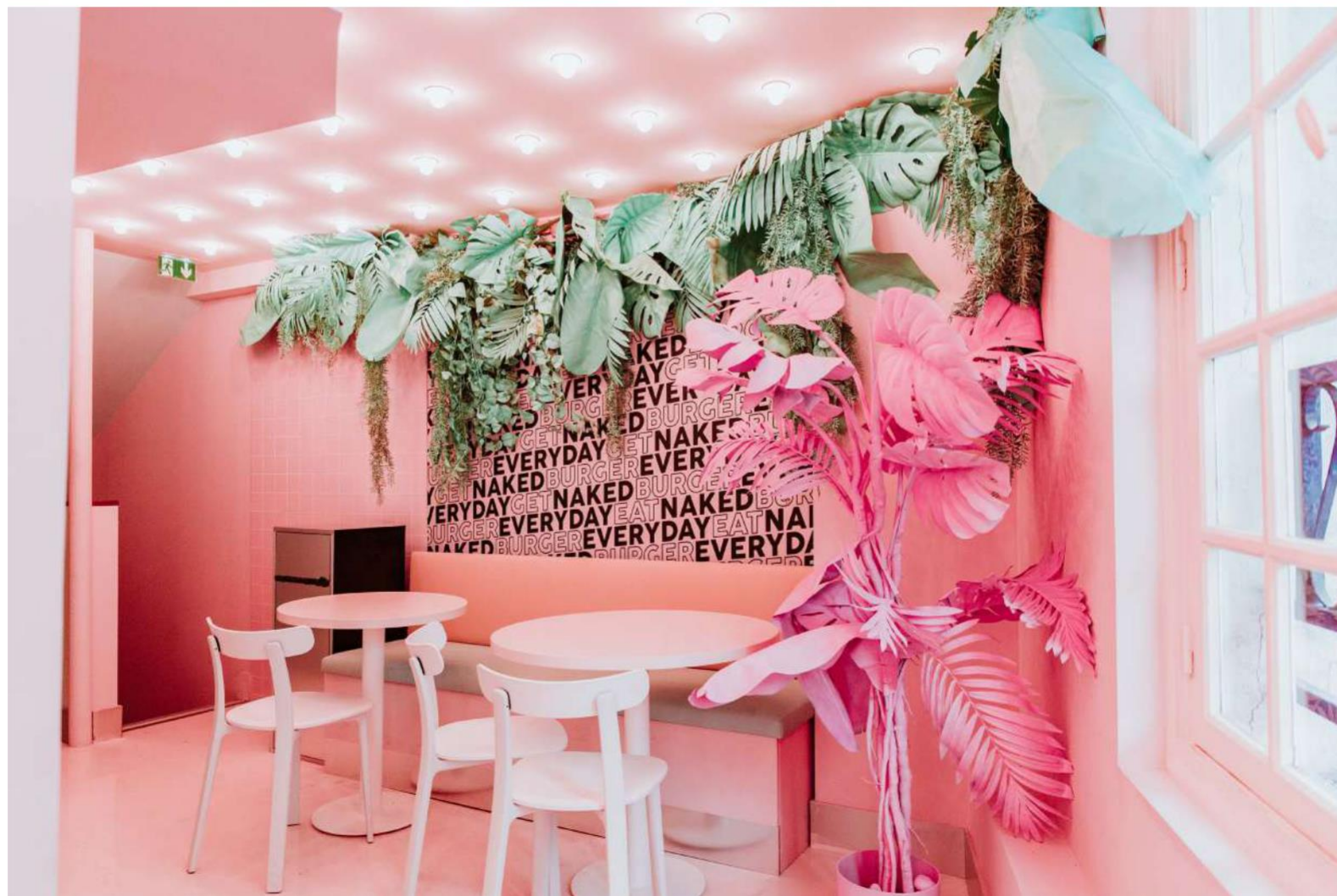
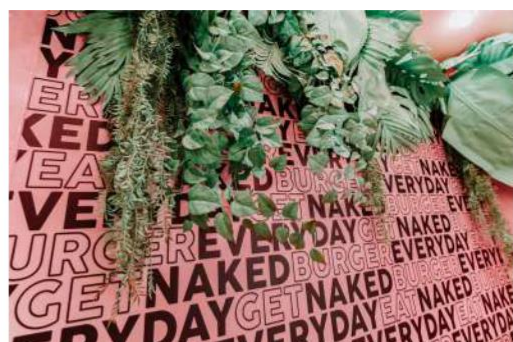
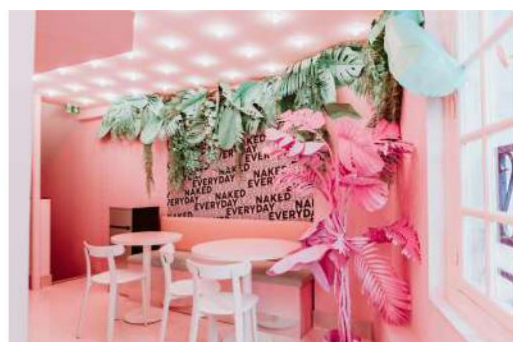
Chaque burger peut être accompagné de frites de pommes de terre ou de patate douce, nappées (au choix) de Cheddar fondu Violife®, (dont une version encore plus nasty avec des piments jalapeños et des oignons croustillants) et de coleslaw crémeux. Pour finir sur une touche sucrée, Naked propose des cookies gourmands, des glaces Ben & Jerry's®, des milkshakes au lait d'amande et à la glace vanille, ainsi que des salades de fruits frais.



Un nouveau fief de la street food vegan à Saint-Germain-des-Prés

Palmiers en toile de fond, murs pastels, plantes géantes et mobilier en bois clair, NAKED mise sur un décor à mi-chemin entre le diner suranné que l'on croise sur la route de Palm Springs et le surf club de la côte Ouest où reprendre des forces après une journée à dévaler les vagues du Pacifique. Réalisé par le studio d'architectes Louis Morgan (déjà derrière Pablo à Saint-Tropez), on y pose le pied dans une ambiance à la Beach Boys, rythmée par une bande-son estivale. Venu secouer les adresses germanopratives d'usage, le lieu

s'organise sur deux niveaux. Au rez-de-chaussée, on retrouve un service de vente à emporter. Et à l'étage, un restaurant lumineux où s'attabler seul ou en tribu. Hautement fédérateur, NAKED a l'avantage de s'adapter aux envies et aux régimes de chacun : végétariens, adeptes du régime halal, intolérants au lactose... Le tout à des prix doux et dans une ambiance joyeuse baigné de soleil californien. NAKED Burger Ouverture depuis l'été 2021 - 1, rue de l'Ancienne Comédie, 75006 Paris. Burger à partir de 5.90 euros



CONTACT

