

Communiqué de presse



Smash'in Burger, le nouveau concept qui fera trembler Conflans dès le 17 mai prochain !



L'ouverture est prévue pour le Lundi 17 Mai 2021 à Conflans-Sainte-Honorine dans les Yvelines. Smash'in Burger est un restaurant dont le concept arrive tout droit des Etats-Unis. La viande des burgers est smashée sur une planche de cuisson à haute température, ce qui lui procure un goût caramélisé. Cette méthode qui s'est développée petit à petit à Paris, n'existe pas encore en banlieue Parisienne, le Smash'in Burger est donc une première. En plus de ce concept innovant, le restaurant possède un univers unique dédié à la musique urbaine. Bref, tout est réuni pour passer un moment convivial et délicieux !

Smash tes papilles !

C'est le mot d'ordre chez Smash'in Burger, autrement dit, s'en mettre plein les papilles ! Mais le « smash » fait surtout écho à une technique de cuisson bien particulière : l'effet Maillard. Elle consiste à écraser la viande froide sur la plaque de cuisson à très haute température ce qui entraîne un choc thermique et des réactions chimiques dégageant ainsi un goût particulier légèrement caramélisé. Aux États-Unis, ce concept est très développé et les restaurants de burgers n'hésitent pas à utiliser cette méthode bien plus gourmande qu'un hamburger classique.

Choisissez parmi trois bases différentes

Smash'in Burger propose une carte minimaliste mais où chaque recette a été affinée. Vous avez le choix entre trois bases différentes. La première, au bœuf, pour un smash burger traditionnel. La seconde, au poulet mariné, pour un smash burger envoûtant. Et la dernière, la végétarienne, une galette de pomme de terre aux tendances indiennes pour un smash haut en saveurs. Bref, chez Smash'in Burger, il y en a pour tous les goûts.

Personnalisez votre burger

Grâce aux 5 sauces au choix faites maison, vous pouvez personnaliser vos burgers avec une multitude de combinaisons différentes. Et oui, Smash'in Burger déteste la routine et vous fait la promesse de vous surprendre à chacune de vos venues !

Aves des produits frais et de saison

Les légumes, le pain ou encore les viandes utilisées pour créer les Smash Burgers viennent de producteurs français et sont de saison. Vous verrez que vous ne mangerez pas le même type de salade ou de pomme de terre si vous venez en décembre ou en juillet. En effet, chez Smash'in Burger, la décision a été prise de bousculer les fournisseurs et de passer commande uniquement sur des produits de saison même si cela implique de changer de variété plusieurs fois en cours d'année.

Le tout, dans un restaurant chaleureux !

Le restaurant Smash'in Burger a été entièrement décoré par l'entreprise Vauban qui a imaginé un endroit dédié à la musique. Les murs sont décorés de caissons de basses et de micros. Le plafond est orné d'un gigantesque disque et le restaurant résonne de musique à tout instant de la journée.

Pour rendre le lieu unique, l'équipe a fait appel à une artiste de renom, Johanna Reynaud, actuellement directrice artistique au journal de Montréal. L'artiste a donc créé sur mesure une fresque à taille humaine qui recouvre entièrement le mur du Smash'in Burger.

Il se dégage de ce lieu une ambiance chaleureuse, enjouée et une énergie rafraichissante qui donne envie de se réunir autour de la musique et du goût.

Le concept du Smash'in Burger a été déposé et Fraz Khalid compte en ouvrir des dizaines partout en France. Bref, c'est le début d'une longue histoire pour ce burger complètement déjanté !

A propos

 2 Rue du Port, 78700 – Conflans-Sainte-Honorine

 01 78 98 76 24

 Smash'in Burger

 @smashin_burger

 SmashinBurger

Contact Presse

Romain MODESTE

Directeur Créatif

06 46 82 00 03

Romain.modeste@atelierdudigital.fr

Elise JEAN-MARIE

Chef de Projet

06 98 29 70 25

Elise.jean-marie@atelierdudigital.fr