

DOSSIER DE PRESSE



2 Rue du Port, 78700 CONFLANS-SAINTE-HONORINE

01 39 19 73 06

 smashin_burger

 Smash'in Burger

 SmashinBurger



LA NAISSANCE D'UN PROJET

C'est LA nouvelle tendance qui bouscule les codes de l'hamburger tel que nous le connaissons tous ! Incontournable à New-York, le smashed burger commence à faire parler de lui à Paris et il débarque maintenant en banlieue !

Smash'in Burger ouvre ses portes le 17 mai à Conflans Sainte Honorine et la 1ère enseigne de smashed burger basée en banlieue parisienne compte bien se faire entendre.

Un burger à la viande caramélisée qui réveille les papilles. Le goût si particulier du smashed burger vient en fait d'une technique de cuisson unique qui consiste à écraser la viande sur une plaque de cuisson à haute température afin de révéler ses arômes cachés.

C'est l'effet Maillard !

LA VOLONTÉ DU FONDATEUR

Le fondateur de Smash'in Burger, Fraz Khalid, a découvert ce savoir-faire il y a 2 ans et a senti tout le potentiel du concept à la 1ère bouchée. Comment oublier cette expérience culinaire si particulière ?

Mais ouvrir un simple fast food n'était pas le genre de Fraz. Inspiré par la mélodie de la viande qui crépite sur la plaque de cuisson (pshhhhhh !), il veut faire vivre aux gens une véritable expérience sensorielle. Le goût, l'odeur, le touché, la vue mais aussi et surtout l'ouïe ! Il travaille ses idées et décide de lancer Smash'in Burger. En plus de proposer une expérience culinaire unique, Smash'in Burger s'inscrit dans un univers musical hip hop.

En France, ce concept n'est que très peu développé et créer une hype est de plus en plus important auprès des consommateurs. L'idée s'est peu à peu implantée à Paris mais il n'existe aucun restaurant de ce type en banlieue parisienne. Le Smash'in Burger est un lieu alliant convivialité, musique et burgers d'exception.



UN BURGER SUR MESURE

Le Smash'in Burger a été créé pour réunir, rassembler. C'est pourquoi, les burgers doivent plaire à tous !

Tout d'abord le pain, marqué du nom du Smash'in Burger, est légèrement croustillant sur le dessus mais moelleux à cœur.

Ensuite la sauce, vous avez le choix entre 5 recettes secrètes toutes faites maison...
Puis, vous choisissez parmi 3 bases différentes, bœuf, poulet ou encore végétarienne.

On pari même que les non végétariens goûteront à cette galette aux influences indiennes, recette de famille de son fondateur.

CÔTÉ FOURNISSEURS

Nos produits sont frais et de saison mais surtout provenant de fournisseurs locaux. C'est le mot d'ordre pour Fraz qui est attaché à l'aspect éthique et responsable.

La saisonnalité des produits est donc très importante chez Smash'in Burger. Les variétés de pommes de terre ou encore de salades varient selon les périodes et les arrivages.

Une raison de plus de revenir régulièrement au Smash'in Burger, goûter les nouvelles frites du mois !

