

Publié par 24 heures (<http://www.24heures.ch>)

GUIDE | Le blog de trois Lausannois liste les meilleurs burgers romands. Les pires aussi.



© VANESSA CARDOSO | Les experts en burgers Christophe Guignard, Julie Froidevaux, et Jean-Paul Dinh ont notamment testé le Holy Cow à Lausanne.

L. A. | 14.07.2009 | 00:02

You have been burgerblogged. C'est écrit sur leur carte de visite, celle que ces trois amis lausannois laissent discrètement sur la table des restaurants en partant. En français, cela veut dire que le burger qu'ils viennent de déguster va se retrouver sur leur site internet. «C'est parti d'une blague. Nous ne sommes pas des critiques gastronomiques, mais nos considérations, nous les formulons de manière sérieuse», explique Jean-Paul Dinh, l'un des trois «experts en burgers».

Les trois mousquetaires du burger sont spécialistes en communication et en marketing, ou simples adeptes de la cuisine saine. Leur objectif: fédérer, notamment par le biais d'internet, une véritable communauté d'épicuriens en Suisse. Et la mayonnaise prend plutôt bien: une semaine seulement après la mise en ligne de leur blog, ils reçoivent quotidiennement une dizaine de demandes d'internautes de la Suisse entière prêts à rejoindre l'équipe des critiques de burgers. Les restaurateurs peuvent aussi demander à figurer sur le blog. «Un formulaire détaillé est disponible sur internet, avec les informations incontournables à fournir par rapport au burger testé. Une fois de plus, la critique est certes subjective, mais le travail fourni répond à des critères bien précis», assure Christophe Guignard.

Mais bon? Au final, c'est quoi un bon burger? Jean-Paul Dinh: «L'équilibre entre le pain, la laitue, les oignons, la tomate, le steak haché et le ketchup est essentiel. C'est la recette

originale. Mais ce n'est pas tout: il faut du bon pain frais, une viande correctement cuite et assaisonnée, une belle présentation... et toujours faire confiance à la première bouchée.» Et pour un bon burger, il faut compter une quinzaine de francs. Voire une trentaine, comme pour celui qui arrive pour l'heure en tête des burgers lausannois: celui du Bar du Lausanne-Palace.

Infos et recettes sur www.theburgerblog.ch

Actu

Source URL (Extrait le 14.07.2009 - 09:40): <http://www.24heures.ch/vaud/actu/passent-burgers-gril-internet-2009-07-13>