

Quand le hamburger crée le buzz

WEB • Trois Lausannois ont créé un blog de critiques gastronomiques de hamburgers en Suisse romande. Après le Popu et le Mondial, ils goûtaient celui des Arcades, à Fribourg.



Christophe Guignard et Jean-Paul Dinh dégustent le hamburger du café des Arcades. JULIEN CHAVAILAZ

JÉRÉMIE GUINCHARD

«C'est parti d'une blague», explique Christophe Guignard, l'un des trois créateurs du site internet theburgerblog.ch. Assis autour d'une table pour déguster un bon hamburger, il a eu l'idée avec ses amis, Jean-Paul Dinh et Julie Froidevaux, de se mettre à la critique gastronomique de «burgers». Quelques heures de brainstorming plus tard, le Burger Blog était né. Et ça marche. Après trois semaines d'activité, le site reçoit en moyenne quelque 1200 visites par jour.

Aujourd'hui, Christophe Guignard et Jean-Paul Dinh, Lausannois frisant la trentaine, ont choisi de goûter le hamburger du café des Arcades, à Fribourg. Sur leur blog, ils ont déjà analysé avec minutie les sandwiches proposés par plus d'une trentaine d'établissements en Suisse romande. La plupart se situent à Lausanne ou à Genève. «Mais nous prévoyons aussi de couvrir Neuchâtel, le Valais et même Bienne», précise Jean-Paul Dinh. A Fribourg, le Mondial et le Popu ont déjà reçu la visite de ces «experts amateurs» en hamburgers.

Steak haché maison

Assis à une table des Arcades, Christophe Guignard et Jean-Paul Dinh regardent arriver leurs assiettes: un grand «US Burger» sur un champ de frites. Premières impressions. «J'aime beaucoup la présentation», déclare Jean-Paul. «Oui, il est beau, ce hamburger», confirme Christophe. Première bouchée. «Le steak

haché est fait maison», signale-t-il. Un bon point. A côté de l'assiette, les deux critiques ont une feuille où les critères qui font un bon hamburger sont déclinés point par point. «Un bon hamburger est un savant mélange entre le pain, la viande, la sauce, l'accompagnement et la présentation», précise Jean-Paul.

Sur Facebook et Twitter

Car, si les trois créateurs du blog prennent l'aventure comme un jeu, leurs critiques n'en sont pas moins sérieuses. «Le ton de notre blog est drôle et décalé, mais on fait tout de même ça avec sérieux, même si nous ne sommes pas des critiques professionnels», explique Jean-Paul Dinh qui, comme Christophe Guignard, travaille dans le marketing et la communication. Les deux compères ont d'ailleurs été puiser dans leur expérience professionnelle quelques-uns des ingrédients qui font le succès du Burger Blog. «Nous nous servons beaucoup des réseaux sociaux comme Facebook et Twitter pour nous faire connaître», explique Christophe. Un groupe créé sur Facebook a d'ailleurs déjà réuni près de 650 fans autour du blog. «C'est beaucoup à l'échelle de la Suisse romande», se réjouit Jean-Paul.

Hamburger au homard

Et les «burgerbloggers» ne manquent pas d'idées pour développer encore leur projet. «Nous voulons étendre le concept et créer bientôt des blogs de critiques de fondues, de pâtes ou encore de sushis sur

le même principe», explique Christophe. La dernière idée en date: demander à des chefs renommés de créer leur propre hamburger. «Le chef du restaurant du Palais du Peyrou, à Neuchâtel, est le premier à avoir joué le jeu. Il nous a préparé des recettes de hamburgers au homard, au sushi et même au chocolat. C'était incroyable», précise-t-il.

Mais attention, le Burger Blog n'a aucune vocation lucrative. «Notre but est de créer une véritable communauté d'épicuriens», explique Jean-Paul Dinh. Beaucoup de gens se proposent

d'ailleurs spontanément pour aller faire des critiques dans des restaurants. «Pour l'heure, nous avons sept contributeurs officiels, dont un Fribourgeois, qui nous aident», complète Christophe.

Et ce hamburger alors? «Il est très bon, je regrette juste qu'il soit un peu petit», explique Jean-Paul. «Très bien. Mais ils ont osé l'hérésie de le couper en deux, ça gâche tout le plaisir de le tenir en main», estime quant à lui Christophe. Et pour plus de détails, rendez-vous sur le Burger Blog. |

www.theburgerblog.ch

Popu et Mondial, mais pas McDonald's

En quatre mois d'existence, le Burger Blog a déjà bien ratissé la ville de Fribourg. Avant de venir jouer les experts en hamburgers au café des Arcades, les trois créateurs du blog et leurs envoyés spéciaux ont en effet déjà rendu visite au café Populaire et au Mondial, au centre-ville. Les critiques culinaires du fameux «Ballon Mondial» ainsi que des «Indian Burger» et «Texas Burger» du Popu sont déjà disponibles en ligne. Verdict? Un score de quatre «burgers» (seul système d'évaluation homologué par le Burger Blog) sur un total possible de six pour l'Indian Burger. «Ce burger ne manque de rien, il est parfait dans son genre», note le critique amateur, apparemment un habitué du Popu. Mais des petits démolis quand même: «Une

sauce plus typiquement indienne aurait été préférable», remarque-t-il. Le «Ballon Mondial» décroche même la note plus que respectable de cinq «burgers». «C'est un hamburger sain», s'enthousiasme l'expert en restauration rapide. Car le burger n'est pas forcément de la maibouffe: c'est d'ailleurs la devise des créateurs du Burger Blog. «On voulait montrer que le hamburger peut être un plat sain, cuisiné avec des bons produits frais», explique Jean-Paul Dinh, l'un des trois fondateurs du site internet. C'est précisément la raison pour laquelle le Burger Blog a choisi de snober les grandes chaînes de fast-food. «Nous voulons quelque chose de différent que le McDonald's», précise Jean-Paul Dinh. JG