

# BEST OF BURGERS

## PARIS MOBSTER DINER

Chicago, 1920, ambiance gangster dans une ruelle cachée du 5<sup>e</sup> arrondissement de Paris.

Le burger au bleu d'Auvergne est un must. Déco de jazzmen, pain du boulanger, viande du boucher (180 g), frites maison, bières américaines et desserts de l'artisan pâtissier.

### Mobster Diner

20, rue des Boulangers  
75005 Paris  
Tél. : 09 81 42 16 87  
www.mobsterdiner.com



## PARIS L'ATELIER SAINT-GEORGES

Le fromage est au lait cru, le bœuf haché au couteau et chaque burger (de 11 à 17 €) porte un prénom masculin en clin d'oeil à la gastronomie française. Original : frites de patate douce et feta râpée (6 €).

Le tout est accompagné d'une intéressante sélection de bières et de vins.

### Atelier Saint-Georges

16, rue Henri Monnier  
75009 Paris  
Tél. : 01 77 16 18 96  
www.atelier-saintgeorges.com



## ANGERS / NANTES VF (VRAIMENT FRANÇAIS)

Le chef étoilé Pascal Favre d'Anne a inventé un fast-food où l'on mange frais et français.

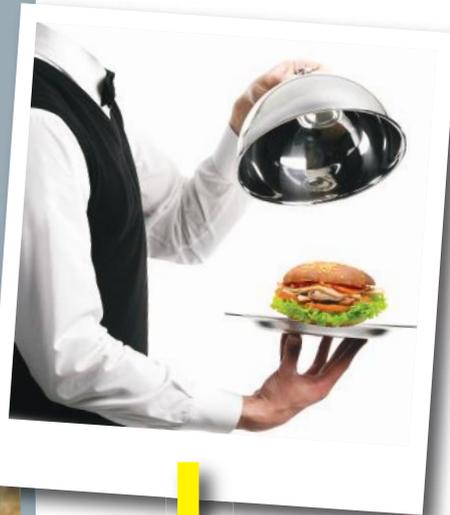
Ses burgers sont créatifs et bon marché, comme le reste de la carte. Les saveurs de la gastronomie à tarif étudiant.

### VF (VRAIMENT FRANÇAIS)

21, bd Foch, 49100 Angers  
Tél. : 02 41 42 91 29  
12, allée des Tanneurs  
44000 Nantes  
Tél. : 02 40 47 57 57  
www.restaurantvf.fr



Hier, symbole de la mal-bouffe, le burger est aujourd'hui tendance. Même les chefs étoilés s'y mettent. Dix adresses de caractère à tester en famille pendant les vacances scolaires.



## TRÈS CHERS BURGERS

Si, à Paris, le burger sous-cloche-et-qui-fume reste abordable\*, depuis quelque temps les prix s'envolent souvent du côté des burgers au foie gras, à la truffe, au caviar, à l'or comestible...

Record : 5 000 \$ au restaurant « Fleur de Lys » à Las Vegas. Qui dit mieux ?

### \*Bar à Burger

18, avenue Claude Vellefaux  
75010 Paris  
www.le-bab.com

## PARIS, LILLE, LYON, NANTES BIG FERNAND

Ambiance second degré dans ces restaurants implantés dans le 75 et le 92, à Lille, Lyon, Nantes...

Une équipe en gapette et chemise à carreaux y sert des « hamburgés » aux noms truculents (L'Alphonse, Le Victor, Le Lucien...) et aux produits du terroir (raclette au lait cru, aubergine grillée...).

Mon rédacteur en chef adore !

### Big Fernand

www.bigfernand.com