

# LES NOUVEAUX POINTS CHAUDS DU HOT-DOG

Texte : Sophie Peyrard

**Oubliez les bagels et les burgers, 2013 sera l'année du hot-dog ou ne sera pas ! Ce symbole de la culture américaine débarque dans les rues parisiennes : classique ou revisité, il y en aura pour tous les goûts.**

**Q**uand on sait que le hot-dog est le sandwich le plus consommé aux Etats-Unis, avec quelque 20 milliards d'unités par an, soit soixante par habitant, on se dit qu'en débarquant en France, il risque de faire des dégâts. Dans la rue, pendant une partie de base-ball ou à la plage, tout bon Américain raffole de ce sandwich devenu fierté nationale. Mais attention, la vieille Europe peut se targuer d'être à l'origine du phénomène car la saucisse, elle, est née en Allemagne, à Francfort plus précisément. Ce sont les migrants fraîche-

ment débarqués à New York qui vont transformer cette saucisse, à base de bœuf et/ou de porc, en "hot-dog" en la plaçant entre deux tranches de pain pour pouvoir la transporter et la manger sans se brûler. Aujourd'hui, le "chien-chaud" revient sur le devant de la scène, porté par la vague street food qui envahit la capitale. Petite sélection de lieux où on le prend au sérieux...



© www.littlefernand.com

## Le plus gaulois Little Fernand

Quand l'équipe des moustachus de Big Fernand s'attaque à ce classique américain, ça sent bon le terroir ! La saucisse est fabriquée par un artisan-charcutier des Vosges, cuite à l'ancienne dans une marmite et embossée dans un boyau naturel, et non synthétique. Pour ce qui est des moutardes, elles sont créées exclusivement par un maître moutardier du Poitou (il en reste six en France), et pour le pain moelleux et toasté, il est préparé par le même boulanger qui alimente en buns les burgers du grand frère. Avec des saucisses de

120 grammes, et des formules complètes (chips ou coleslaw, boisson, dessert) c'est un vrai repas que vous fournira, entre autres, votre "Meuh !" (saucisse bœuf-porc, Vache qui rit, oignons frits, relish, moutarde gingembre, ketchup au vinaigre balsamique), votre "Bzzz !" (saucisse veau-volaille, fourme d'Ambert, oignons frits, moutarde cidre et miel, ketchup au vinaigre balsamique), ou encore votre "Bêêê !" (saucisse veau-volaille, chèvre, éclats de noisette, courgette grillée, moutarde moût de raisin).  
**45, rue du Faubourg Poissonnière, 10°. Ouvert du lundi au samedi, de 12 h à 14 h 30 et de 19 h 30 à 22 h 30. De 7 à 15 € selon les formules.**



Photo David Rager

## Le plus hype Le Glass

Il ne faut pas se laisser tromper par l'aspect extérieur de cet ancien bar à hôtesses sans nom et sans enseigne : vous êtes bien chez Glass, le bar

à cocktails de l'équipe de la Candelaria qui a posé ses bouteilles à Pigalle. Ici, dans une ambiance tamisée, au son de DJ sets pointus, vous pourrez tenter l'expérience du hot-dog "de soirée". On peut faire confiance aux deux boss, tous deux new-yorkais, pour nous proposer des "chiens-chauds" comme là-bas. Pour Joshua, l'un des fondateurs, la boisson pour accompagner son hot-dog est la Brooklyn Brewery East India Pale Ale, une bière brassée à Brooklyn, qu'il sert en exclusivité. Mais rien ne vous empêche de tester les cocktails