

maison qui se marient le mieux à votre hot-dog nature (ketchup, moutarde), à votre "Alienator" (oignons frits et aioli) ou au plus tex-mex "Chihuahua" (guacamole et pico de gallo). Et last but not least, les produits sont bio, 100 % bœuf, et les petits pains blancs, moelleux et sans conservateur sont fabriqués tout spécialement par les chefs américains d'Emperor Norton. Le lieu est un rendez-vous prisé des anglophones, vous pourrez donc savourer ce classique "made in USA" en parfaite compagnie.

7, rue Frochot, 9°. Ouvert tous les jours de 19 h à 2 h du matin. De 5 à 7 € le hot-dog.

Le plus "Big Apple" Hutch Hot-Dogs House

La Hutch Hot-Dogs House annonce tout de suite la couleur. Ici, on fait dans le hot-dog classique et sans chichis, servi dans la plus pure tradition américaine : avec pain au lait de 16 cm, saucisse poulet de 19 cm, pickles et oignons grillés. Préparées sous vos yeux et à la minute, quatre versions vous sont proposées : le New York Style (chou blanc), le Coney Island (oignon confit), le Manhattan Style (chilli) et



Photo Marco York

enfin le Brooklyn Style (cheddar), tous bien accompagnés de relish, red hot ketchup, moutarde classique ou au miel. Et si vous voulez un vrai repas, une soupe et un jus de fruits – les deux faits maison – feront très bien l'affaire. Il faudra attendre les beaux jours pour manger sur les tables à l'extérieur, et l'intérieur est bien trop minuscule pour qu'on s'y pose. Mais pour un habitué qui accroche son fixe (vélo à pignon fixe) juste devant, ce n'est pas un problème : « C'est un super spot, c'est rapide, c'est bon, c'est chaud, parfait pour un en-cas. » Tout est dit. Et pourquoi Hutch ? Parce que dans la fameuse série de la fin des années 70, le coéquipier de Starsky dévore des hot-dogs au chili à longueur d'épisode ! Qui a dit que le hot-dog était régressif ?
63, rue du Faubourg-Saint-Denis, 10°. Du lundi au dimanche de 7 h 45 à 1 h. Hot-dog : 4 €.

Le plus gourmet Le Verre volé

L'épicerie du Verre volé, fidèle à sa réputation, a choisi les meilleurs producteurs pour son tout nouveau hot-dog : la prestigieuse boulangerie Blé sucré pour le pain, la saucisse de chez Gilles Véro, et une recette maison pour une sauce réalisée à partir de produits du magasin, tous triés sur le volet. Quand on connaît les sandwiches, on ne peut que se ruer sur les hot-dogs !
54, rue de la Folie-Méricourt, 11°. Hot-dog : 4,90 €.



Photo Julien Besson

et AUSSI

Le plus mobile Manhattan's Hot Dog

Que ce soit sur le toit des Galeries Lafayette ou devant les grands magasins du boulevard Haussmann, le fameux "street cart", chariot historique et typique des rues new-yorkaises, fait de Manhattan's Hot Dog une vraie curiosité avec un hot-dog classique (saucisse au bœuf), à customiser.

Adresses sur la page Facebook de Manhattan's Hot Dog.

Le plus étoilé Le Terroir parisien

Dans son restaurant Le Terroir parisien, le chef Yannick Alléno propose un "chien-chaud" des plus étonnants à la saucisse de tête de veau et sauce gribiche, servie dans une baguette blanche. Pour le *New York Times*, c'est le hot-dog parisien par excellence !

20, rue Saint-Victor, 5°. Hot-dog : 10 € au comptoir.

Le plus veggie East Side Burgers

Même les végétariens peuvent succomber à la tendance avec ces hot-dogs à la saucisse végétale d'East Side Burgers, le fast food 100 % végétarien.

60, bd Voltaire, 11°. Hot-dog : 3,55 €.

De l'autre côté de la Manche...

Le hot-dog est tellement chic et branché qu'on parle ici de "haute-dog" (comme "haute couture"). Il faut dire que le restaurant qui a lancé le mouvement à Londres est tenu par des anciens du Per Se à New York (trois étoiles au Michelin) et du Noma, le restaurant danois qui a révolutionné la gastronomie mondiale. Le Bubbledogs, c'est son nom, ne désemplit pas, et on n'y sert les sandwiches qu'avec du champagne. So chic !

Bubbledogs, 70 Charlotte St, London W1T 4QG.

STARBUCKS®

En janvier, le Latte en taille
Tall (355ml) est à 2€
tous les lundis entre 8h et 10h*

Retrouvez-nous sur starbucks.fr

*Voir conditions en magasins.

