

INTERVIEW DE BRICE MORVENT : LE GAGNANT DU MEILLEUR HAMBURGER DE PARIS

Publié le 25/02/12 Par Jonathan P.

Interview de **Brice Morvent**, gagnant du **Meilleur Hamburger de Paris** par Sortiraparis avec le "**Burger du comptoir**" servi **Au Comptoir de Brice** :

SAP : Félicitations Brice, vous avez remporté le titre du **meilleur hamburger de Paris**, Qu'est ce que ça fait d'être le vrai représentant de la gastronomie française dans le burger ?

Brice Morvent : Je suis ravi ! Vraiment, c'est un beau titre pour moi et je vais essayer d'y faire honneur, car Paris est grand et reprendre le flambeau sur le burger comme ça c'est une belle consécration.

SAP : La compétition fut acharnée mais vous avez réussi à terrasser vos 11 concurrents dont 8 restaurants américains dont c'est sensé être la spécialité. Qu'est-ce qui selon vous, vous a différencié par rapport à vos adversaires ?

Brice Morvent : Ce qui nous différencie c'est que nous ne faisons pas un gros burger qui n'est pas forcément esthétique, c'est vrai que c'est appétissant, ça fait envie un gros burger comme ça. Mais nous, on est un peu plus raffinés, c'est vrai qu'on a choisit de faire deux petits burgers - avec des bons produits - c'est hyper important : avec de la viande hachée le jour où l'on consomme le burger. On prend du bon fromage, un bon comté ni trop vieux ni trop jeune, une sauce très longue à réaliser, il y a beaucoup d'herbes dedans qui sont hachées et équeutées à la main. Nous avons énormément travaillé sur cette sauce qui fait le secret de notre burger. Un burger c'est du travail, quand on n'utilise pas des produits industriels c'est du travail.

SAP : Vous parlez de travail, pouvez vous nous donner un aperçu de ce que ça représente d'élaborer le burger ?

Brice Morvent : Il faut faire le pain soit même, ça prend bien 2 heures, ensuite il faut qu'il lève pendant 1h30 puis bien cuire, les pains sont donc préparés au moins 4 heures avant consommation - sachant qu'on les fait tous les jours, on ne congèle pas. La viande est hachée le jour même dans nos cuisines, le fromage est coupé à la main, la sauce représente énormément de travail.

Que les clients ne se braquent pas sur le temps de montage du burger, cela prend environ deux minutes à envoyer, il faut assaisonner la salade, cuire les frites qui sont fraîches et coupées au couteau, il faut toaster les pains. Le steak cuit pendant que les pains toastent, ensuite on fait fondre le fromage sur le steak puis on assemble, on met la sauce sur le pain du dessous, le steak avec le fromage fondu, les oignons confits par dessus, le ketchup sur le chapeau ; ensuite, on termine tout en dressant dans l'assiette nos deux petits burgers avec les frites et la salade en respectant une esthétique et c'est vrai que cela prend du temps.

SAP : Votre burger connaît déjà un franc succès, vous avez même décidé d'étendre la disponibilité de votre burger au reste de la semaine, alors qu'il n'était jusque là disponible que le week-end.

Brice Morvent : On va repasser le burger à la carte toute la semaine, je pense qu'on va avoir pas mal de demandes suite à ce titre, il va falloir qu'on assure et qu'on soit derrière pour produire et fournir le même burger.

SAP : Est-ce que vous comptez vous arrêter là ? Est-ce que vous comptez proposer des déclinaisons ou des burgers saisonniers ?

Brice Morvent : On va certainement décliner le burger, j'y ai pensé, en évitant de copier évidemment ce qui a déjà été fait et puis une partie de la carte va rester sur la street food parce que c'est de plus en plus en vogue la street food saine. Donc on va décliner et continuer aussi sur cette voie là.

SAP : Un dernier mot pour nos lecteurs de Sortiraparis.com ?

Brice Morvent : Encore une fois je suis ravi, car apparemment lors du test je n'étais pas là mais mon équipe était là et malgré tout, le burger est sorti comme je le voulais donc une bonne équipe. Sans eux, je fais rien !