

SIMON DE L'EST

**BUR
GER**

AVEC LA COLLABORATION
DE FRANÇOIS COUTURE



TABLE DES MATIÈRES



Préface ... 9

Mon obsession du burger ... 11

La petite histoire du burger ... 15

Avant de cuisiner ... 21

BURGERS ... 27

SANDWICHS ... 71

À-CÔTÉS ... 101

SAUCES ET CONDIMENTS ... 119

PAINS ... 147

COCKTAILS ... 155

Index des recettes ... 173

Remerciements ... 174

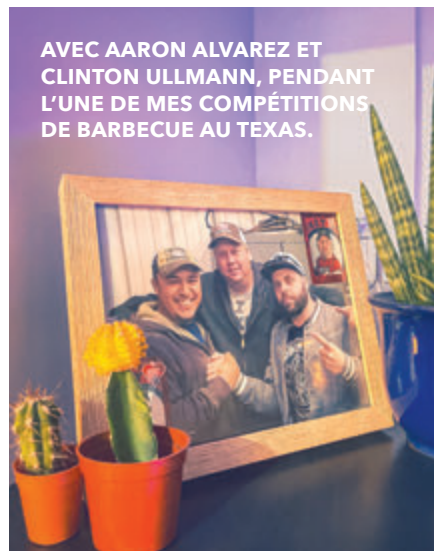
MON OBSESSION DU BURGER

MON PLUS VIEUX SOUVENIR DE HAMBURGER REMONTE À QUAND J'AVAIS NEUF OU DIX ANS : IL MET EN SCÈNE MON PÈRE, QUI AVAIT TRANSFORMÉ SON VIEUX BARBECUE AU GAZ EN LUI AJOUTANT UNE PLAQUE DE CUISSON SOUS LAQUELLE IL FAISAIT CHAUFFER DU CHARBON, POUR ME PRÉPARER SON FAMEUX HAMBURGER AU PORC. *On n'était pas riches, on habitait à six à temps partiel dans sa maison de l'Est de Montréal, à Tétéreaultville, et, à cette époque, le porc coûtait moins cher que le bœuf, d'où ce choix de protéine moins habituel pour un burger. Il saupoudrait une poudre rouge sur la viande (j'ai su plus tard que c'était un rub à base de paprika) et il faisait fondre une tranche de fromage orange dessus. Mais surtout, surtout, il badigeonnait la galette de sauce Heinz 57. Ce seul ingrédient «secret» donnait un goût incroyable à son burger. Comme j'étais difficile, je n'ajoutais ni laitue ni tomate à mon sandwich, à peine un peu de ketchup; l'essentiel de la saveur provenait alors de cette viande si savamment assaisonnée. Ce souvenir est si marquant pour moi que j'ai continué à perfectionner sa recette, jusqu'à l'inclure dans le livre que tu tiens entre tes mains.*



Comme tous les kids, je me suis retrouvé plus souvent qu'à mon tour à manger des burgers à la Belle Province ou chez McDonald's, mais, avant même de savoir cuisiner comme il faut, je me préparais mes propres sandwichs à la maison. C'est un mets qui a donc toujours fait partie de ma vie, mais je dirais que le véritable début de mon histoire d'amour avec le burger remonte à un voyage au Texas que j'ai fait en 2018 : le patty melt que j'ai dégusté au fameux resto Whataburger a changé ma vie. En fait, mon regard sur le burger a changé, comme si j'avais été super ami avec une fille toute ma vie et que, du jour au lendemain, je tombais éperdument en amour avec elle...

À partir de ce moment, le hamburger est devenu une obsession. J'ai trouvé plein de groupes de burgers sur Facebook, j'ai découvert les planchas,



AVEC AARON ALVAREZ ET CLINTON ULLMANN, PENDANT L'UNE DE MES COMPÉTITIONS DE BARBECUE AU TEXAS.

j'ai appris à smasher ma viande comme un pro, j'ai acheté plein de livres de cuisine consacrés aux burgers et, chaque fois que je me déplaçais de l'autre côté



de la frontière, je demandais aux gens de la place : « Où est-ce qu'on peut manger le meilleur burger dans le coin ? »

Cette obsession du burger – et de la cuisson au barbecue en général – m'a poussé à lancer ma propre ligne de condiments et d'épices en 2016, S.J.B. BBQ. J'étais rendu tellement exigeant que les produits du commerce ne me satisfaisaient presque jamais ; alors pourquoi ne pas les créer moi-même ? En parallèle, je continuais à expérimenter dans ma cuisine pour créer *le burger parfait* à mes yeux. Je découvrais les surplus de saveur qu'apportent le cornichon sucré, les oignons caramélisés et le capicollo (out, le bacon !). Je postais le fruit de mes expérimentations dans mes réseaux sociaux et je voyais les gens saliver. Quand j'ai été convaincu d'avoir trouvé la recette du burger ultime, j'ai annoncé l'ouverture d'une cantine dans le quartier où j'ai grandi, rue Hochelaga à Montréal : Chez Simon cantine urbaine, où mon smash burger est l'une des grandes vedettes du menu.

On me demande souvent c'est quoi, un bon burger. Pour moi, c'est du pain moelleux, une galette 100 % bœuf plutôt grasse et cuite à la perfection sur une surface bien chaude (pour qu'elle baigne dans son gras, justement, ce qui lui permet de rester bien juteuse, chose que n'offre pas la grille du barbecue), du fromage américain, mes condiments préférés. That's. It.

Les recettes qui se trouvent dans ce livre sont donc généralement très simples et nécessitent peu d'ingrédients pour la plupart. L'accent est mis sur la préparation et la qualité des ingrédients, ainsi que sur le mariage des saveurs. Et comme j'ai un faible pour les cuisines du monde, j'ai tâché de proposer des recettes de burgers et de sandwiches qui les mettent en valeur.

Bref, il y en a pour tous les goûts, pour toutes les bourses, pour tous les chefs, que tu sois débutant ou expert.

Bon appétit!





LA PETITE HISTOIRE DU BURGER

LES ORIGINES DU HAMBURGER SE PERDENT PRESQUE DANS LA NUIT DES TEMPS. Certains historiens remontent aussi loin qu'au XIII^e siècle, alors que les cavaliers mongols plaçaient de la viande de mouton sous leurs selles pour l'attendrir en prévision de leur prochain repas. Cette viande était consommée crue – eh oui, les dangers d'empoisonnement étaient bien réels ! Peu après, les Russes ont adopté une version « hachée » de ce plat et l'ont appelée « tartare », sûrement en hommage aux « Tartares », une bande de guerriers mongols et turcs. C'est à cette époque que le bœuf a remplacé le mouton dans la préparation. Après 300 ans, le plat a traversé la mer Baltique jusqu'en Allemagne, où le bœuf haché était désormais servi cuit.



Les Allemands qui voulaient immigrer aux États-Unis au milieu du XIX^e siècle à partir du port de Hambourg devaient parfois attendre plusieurs mois avant d'avoir le droit de passage. Ils ont commencé à affectionner un plat local, une espèce de steak préparé « selon la mode de Hambourg » (mode qui avait été importée de Russie au... XIV^e siècle !), et qui était connu en dehors de la ville comme le « steak Hambourg ». Ce steak de bœuf était en fait une galette de viande hachée qu'on faisait cuire et qu'on servait dans une assiette avec des patates et de la sauce brune. À leur arrivée à New York, ces immigrants allemands ont découvert que le steak Hambourg avait déjà traversé l'océan jusqu'en Amérique grâce à des compatriotes qui avaient immigré avant eux. En fait, le plat était vraiment très populaire, que ce soit dans des restaurants de haute gastronomie comme le Delmonico's ou dans des bouis-bouis de Lower Manhattan. Le « hamburger steak » s'est ensuite répandu aux quatre coins de l'Amérique.

LES ORIGINES DU BURGER MODERNE

■ Il a fallu attendre deux ou trois décennies avant que le hamburger steak soit servi entre deux tranches de pain, ce qui constitue le premier ancêtre du hamburger tel qu'on le connaît aujourd'hui. D'aucuns prétendent que l'invention du hamburger est en fait le fruit de différentes modes et traditions culinaires qui avaient cours en Amérique, et tout ça reste bien nébuleux. Il n'existe en effet aucune trace écrite officielle des débuts du hamburger moderne, mais la majorité des historiens s'entendent pour dire que ça s'est passé entre 1885 et 1900. Voyons plus en détail certaines des histoires les plus crédibles (en tout cas, les plus souvent citées) sur l'origine du hamburger américain.

■ Le Wisconsin prétend être le « berceau du hamburger » : le premier hamburger moderne y aurait été fabriqué par Charles Nagreen en 1885. Nagreen, alors âgé de seulement 15 ans, a ouvert une fabrique de boulettes de viande à la foire du comté d'Outagamie, mais



personne ne les achetait parce que les boulettes étaient difficiles à manipuler quand on se promenait. Nagreen a alors eu l'idée d'aplatir les boulettes de viande et de les glisser entre deux tranches de pain. Il a appelé son œuvre un « hamburger ». L'invention a fait boule de neige, car la tradition d'installer son stand de hamburgers à la foire du comté s'est poursuivie chaque année jusqu'à sa mort, en 1951. De nos jours, le Wisconsin est l'hôte du temple de la renommée du hamburger et organise un festival annuel des hamburgers en août. Un hamburger pesant 2505 kg (5520 lb) a été servi lors du festival des hamburgers de 1989, une marque restée incontestée à ce jour.

■ Une deuxième origine possible du hamburger est attribuée à Frank et Charles Menches, du comté de Stark, en Ohio. En 1885, Frank et Charles ont vendu des sandwichs aux saucisses lors de foires, de réunions et de piqueniques. La légende raconte qu'un jour, en vendant des sandwichs à la foire d'Erie Country (à Hambourg, New York), les frères ont manqué de porc, les bouchers trouvant qu'il faisait trop chaud pour en abattre. Intrépides, les frères ont simplement remplacé la saucisse par une galette de bœuf haché et ont nommé leur sandwich « hamburger », puisqu'ils étaient à Hambourg.

■ Contrairement à la croyance populaire selon laquelle le hamburger est né en Amérique, Otto Kuasw, un cuisinier de Hambourg, en Allemagne, préparait ses propres hamburgers en 1891. Il s'agissait d'une fine galette de saucisse de bœuf hachée frite dans une pâte et servie en sandwich entre deux tranches de pain légèrement beurrées, accompagnée d'un œuf au miroir. Ce sandwich, connu sous le nom de Deutsches Beefsteak, était le snack préféré des marins qui faisaient escale au port de Hambourg. On dit que les marins ont rapporté des histoires de ce célèbre hamburger en Amérique en 1894 lorsqu'ils ont visité le port de New York et ont parlé aux restaurateurs des sandwichs de Kuasw. Inutile de dire que les chefs de ces restaurants ont commencé à préparer ces hamburgers pour les marins...



CETTE AFFICHE PROVIENT DE LA DÉCORATION DU RESTAURANT NOPALES, QUI OCCUPAIT LE LOCAL OÙ SE TROUVE AUJOURD'HUI MA CANTINE URBAINE. J'AI DÉCIDÉ DE LA CONSERVER LÀ EN SOUVENIR.

■ Mais l'histoire la plus populaire quant à l'origine du hamburger est la suivante : la plupart des habitants du Texas affirment que le mérite du premier hamburger revient à Fletch « Old Dave » Davis, originaire d'Athens (Texas), qui a décidé un jour d'essayer quelque chose de nouveau. Prenant un steak de hamburger cru, il l'a grillé jusqu'à ce qu'il devienne brun et bien croustillant, puis a inséré la galette en sandwich entre deux tranches épaisses de pain grillé fait maison, ajoutant une épaisse tranche d'oignon cru sur le dessus. Les clients ont adoré le nouveau sandwich et le mot s'est répandu comme une traînée de poudre, ce qui a poussé Old Dave à ouvrir, à la demande générale, un stand de hamburgers à l'Exposition universelle de Saint-Louis de 1904. Il est également crédité comme l'inventeur des frites, vendant des lanières de pommes de terre frites avec ses nouveaux hamburgers, une idée qui lui avait été soufflée par un ami habitant à Paris, au Texas. Malheureusement, le journaliste couvrant l'histoire a confondu la patrie de l'ami du vieux Dave avec le Paris de la France, et les lanières de pommes de terre ont donc désormais été connues sous le nom de french fries (frites françaises) aux États-Unis...

■ Peu importe ce que l'histoire peut ou ne peut pas prouver, le restaurant Louis' Lunch, situé à New Haven au Connecticut, a commencé à vendre des « sandwichs hamburgers » à partir de 1900 et se retrouve parmi les tout premiers prétendants à l'invention du hamburger moderne. Encore de nos jours, ce hamburger est servi de la même façon, c'est-à-dire entre deux tranches de pain blanc.

LE BURGER EN MODE SURVIE

Durant ses vingt premières années, le hamburger a souffert d'un problème d'image, principalement à cause du manque de réglementation dans l'industrie de l'emballage de la viande, ce qui a rendu le grand public craintif à propos de la salubrité du bœuf haché. Cette viande était considérée comme bonne à être mangée seulement par des ouvriers et des travailleurs d'usine ; mais, en 1921, un dénommé Billy Graham a changé le monde du hamburger à tout jamais en ouvrant le premier restaurant White Castle à Wichita, au Kansas, en association avec Walt Anderson, un propriétaire de « hamburger joint ». Leur White Castle a sauvé le hamburger américain d'un avenir incertain et d'une potentielle disparition. Comment ? En redorant le blason de ce plat !



UN DESSIN DE MON AMI
DANY DEMERS, QUI ORNE
L'UN DES MURS DE LA CANTINE.

Leur restaurant était un petit château de briques blanches dont les murs étaient en acier émaillé blanc ; les employés étaient de jeunes hommes portant des uniformes blancs propres et des chapeaux qui l'étaient tout autant. Au White Castle, le hamburger était devenu un plat *noble*. Cela dit, l'apport le plus important du White Castle a probablement été la standardisation du pain à hamburger, dans les années 1920. Avant, les hamburgers étaient servis sur tous les types de pains. Mais leurs sont devenus tellement populaires que, pendant un quart de siècle, si, comme restaurateur, vous ne tentiez pas de copier le burger du White Castle, vous étiez... cuit !

Durant la Grande Dépression des années 1930 et la Deuxième Guerre mondiale (1939-1945), le paysage du burger a changé : les jeunes hommes sont partis à la guerre et la rationnalisation des ressources a causé des

pénuries de matières premières à la préparation du hamburger. Plusieurs burger joints ont fermé leurs portes, mais le hamburger a heureusement survécu à ces temps difficiles grâce à l'invention de la galette de bœuf congelée.

Autre élément qui a contribué à la survie du hamburger : l'automobile. En effet, sa popularité, au milieu du XX^e siècle, a généré une croissance exponentielle de l'industrie du hamburger. Le hamburger était le plus connu de tous les fast-foods des cinéparcs et des diners, ces endroits chaleureux et accueillants où les familles se réunissaient pour manger et avoir du plaisir...

De nos jours, devenu un véritable phénomène planétaire, ce petit sandwich est désormais voué à l'éternité... On trouve même aujourd'hui des livres entiers consacrés au burger !

