



Le burger en France

Difficile d'imaginer aujourd'hui une carte de restaurant sans burger. Pourtant, son arrivée en France n'a pas été un long fleuve tranquille.

Tout commence à la fin du XIX^e siècle, aux États-Unis. C'est là qu'apparaît le premier sandwich garni de steak haché, facile à déguster. Quelques décennies plus tard, le burger devient peu à peu un plat connu et apprécié de tous, popularisé par des enseignes comme White Castle ou Wimpy. C'est d'ailleurs Wimpy qui tente de s'implanter en France au début des années 1960, en ouvrant un restaurant à Paris. Mais l'expérience a tourné court : le public n'était pas encore prêt et Wimpy a rapidement disparu.

Un produit de la restauration rapide

Dans les années 1970, les choses ont changé. McDonald's s'est installé en France, d'abord à Créteil, puis à Strasbourg en 1979, suivi de Quick et Burger King dans les années 1980. Les premières années ont été difficiles pour ces enseignes qui ont peiné à imposer un modèle de restauration rapide. Les Français étaient encore attachés aux repas longs, pris en famille à la maison.

Peu à peu, les habitudes ont évolué. Dans les années 1990 et début 2000, le hamburger symbolisait la malbouffe pour les activistes altermondialistes. On lui reprochait d'être un sandwich trop gras, peu raffiné et surtout composé d'aliments industriels importés. Les grandes chaînes devaient réagir et ont modifié leurs recettes pour s'adapter aux attentes des Français. Comment ? En utilisant des fromages français, des sauces plus locales, des pains inspirés de la baguette... Le burger est devenu un peu plus français... ou un peu moins « étranger », mais il restait encore associé à la restauration rapide.



Le tournant

C'est autour de 2010 que le vrai tournant est arrivé. Il y a d'abord eu le burger de Yannick Alléno couronné « meilleur du monde » par la presse américaine. Ce succès a donné des idées à de jeunes restaurateurs français qui ont complètement réinventé le burger. Ils ont commencé à utiliser du pain artisanal, de la viande de bœuf charolaise, des fromages AOP comme le roquefort ou le camembert, des garnitures originales et ont fait changer de catégorie le burger. Des noms comme "Big Fernand", "Blend" ou "Le Camion qui fume" ont popularisé un nouveau burger : « le burger gourmet ». Puis, les brasseries et restaurants classiques ont suivi le mouvement.

Aujourd'hui, près de 85 % des restaurants avec service à table proposent au moins un burger, et dans la majorité des cas, c'est même le plat le plus vendu.

Le burger devient le sandwich le plus vendu en France

Les chiffres confirment ce basculement : en 2017, pour la première fois, le burger a dépassé le jambon-beurre dans le cœur (et l'estomac) des Français. Depuis, l'écart n'a fait que se creuser, porté par une croissance à deux chiffres et par l'essor du service à table, qui représente désormais l'essentiel des ventes des burgers. Comment expliquer ce succès ? On pourrait d'abord dire que le burger était déjà le sandwich le plus populaire dans la plupart des pays du monde, et cela depuis bien longtemps. Pourtant, en y regardant de plus près, le burger réunit trois produits que les Français adorent : le pain, le bœuf et le fromage. Ajoutez-y des frites, et vous obtenez une version moderne du steak-frites, l'incontournable plat servi dans les restaurants et les brasseries françaises. D'autant que dans ces restaurants traditionnels, le burger est tellement gros, qu'on ne le mange pas avec les mains, on le déguste avec un couteau et une fourchette !

Aujourd'hui, le burger se décline dans toutes les versions : classique ou haut de gamme, végétarien ou vegan, vendu dans un fast-food comme dans les restaurants étoilés et les plus grands hôtels de luxe parisiens. En quelques décennies, il est passé de la « malbouffe » à un plat chéri des Français. Alors bye-bye le jambon-beurre, et bienvenue au burger !



🍀 VOCABULAIRE 🍀

Associez les mots ci-dessous à leur définition.

a) AOP (Appellation d'Origine Protégée) b) artisanal c) être attaché à
d) incontournable e) gourmet f) tourner court g) détrôner h) industriel
i) un long fleuve tranquille j) s'implanter k) la restauration rapide l) la recette
m) raffiné n) la malbouffe o) le service à table

- _____ : prendre la place de quelqu'un ou de quelque chose qui était le numéro 1.
- _____ : une expression pour dire « sans problème, sans difficulté ».
- _____ : s'installer quelque part, ouvrir un magasin ou un restaurant dans un pays.
- _____ : s'arrêter rapidement, ne pas réussir.
- _____ : les fast-food.
- _____ : aimer beaucoup une habitude, ne pas vouloir changer.
- _____ : nourriture de mauvaise qualité, trop grasse, trop sucrée, trop industrielle.
- _____ : de bonne qualité, élégant, recherché.
- _____ : fabriqué dans une usine, pas artisanal.
- _____ : la façon de préparer un plat, les ingrédients + la manière de cuisiner.
- _____ : fait à la main, par un artisan, pas dans une usine.
- _____ : un label officiel qui garantit que le produit vient d'une région précise et respecte des règles traditionnelles.
- _____ : raffiné, de bonne qualité, fait pour les personnes qui aiment bien manger.
- _____ : quand un serveur apporte les plats à ta table (contraire : fast-food où l'on va chercher les plats soi-même).
- _____ : très important, qu'on ne peut pas éviter, un « classique ».



ACTIVITÉS

I. Compréhension – Vrai / Faux

Lisez le texte et indiquez si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses.

1. Le burger est aujourd'hui le sandwich le plus vendu en France.
2. Le premier restaurant Wimpy a rencontré un grand succès en France dans les années 1960.
3. McDonald's est arrivé en France avant les années 1980.
4. Dans les années 1990, le hamburger symbolisait la gastronomie française.
5. Des chefs français ont transformé le burger en produit « gourmet » autour de 2010.

II. Compréhension – QCM

Choisissez la bonne réponse.

1. Où est apparu le premier burger ?
a) En France b) Aux États-Unis c) En Angleterre
2. Quelle a été la principale critique contre le burger dans les années 1990 ?
a) Trop cher
b) Trop gras et industriel
c) Trop compliqué à cuisiner
3. Quel ingrédient d'origine italienne est ajouté au burger ?
a) Roquefort
b) Camembert
c) Mozzarella
4. En quelle année les ventes de burgers ont-elles dépassé celles du jambon-beurre ?
a) 1999 b) 2010 c) 2017
5. Aujourd'hui, comment mange-t-on parfois le burger dans les brasseries françaises ?
a) Avec des baguettes
b) Avec un couteau et une fourchette
c) Avec des gants



III. Compréhension – Questions ouvertes

Répondez par une phrase complète.

1. Pourquoi l'expérience de Wimpy a-t-elle échoué dans les années 1960 ?
2. Comment les grandes chaînes se sont-elles adaptées aux goûts français ?
3. Qu'est-ce qui a changé dans les années 2010 pour l'image du burger ?
4. Quels sont les trois produits que les Français aiment dans le burger ?
5. Comment peut-on expliquer le succès du burger en France ?

IV. Discussion – Expression orale ou écrite

→ *Donnez votre avis.*

1. Préférez-vous le jambon-beurre ou le burger ? Pourquoi ?
2. Quel est votre burger idéal ? (pain, viande, fromage, sauce, légumes, etc.)
3. Est-ce que le burger est encore pour vous un symbole de fast-food, ou plutôt de gastronomie ?
4. Connaissez-vous un plat dans votre pays qui a suivi la même évolution (d'un plat populaire à un plat gastronomique) ?

V. Activité créative

Inventez et décrivez un nouveau burger :

1. Choisissez un nom original.
2. Quels ingrédients utiliseriez-vous ?
3. Dans quel type de restaurant le proposeriez-vous ?