

## Hamburger, un plat populaire à l'échelle planétaire

Par Diane Galland



Anduze, Porte des Cévennes, septembre 2015.

Face à l'église, petits restaurants locaux revendiquent une cuisine maison ... et cévenole, bien sûr, agneau, oignons doux, châtaignes, pélardons... Au milieu de ces petites auberges gardoises, un poster attire mon attention : le cabanon d'Anduze, a priori, une cuisine d'ici....et bien, non ! A l'affiche "gourmet burgers re-visités" . 4 recettes différentes, New York, Texas, Floride, Californie ...le hamburger est vraiment partout ! Mais finalement, que savons-nous de lui? Qui est-il ? D'où vient-il ? Petite investigation - à partager sur notre site OCPop.

De la viande hachée des cavaliers Mongols au 12ème siècle, aux hamburgers de célèbres enseignes de fast-food du 21ème siècle, ou à la table de palaces parisiens , en passant par le port de Hambourg et de New-York , itinéraire d'un plat populaire d'immigré, devenu symbole d'une alimentation internationale.

### **Des Mongols à Hambourg ...**

On retrouve la trace de la viande hachée dont s'alimentent des cavaliers mongols d'une seule main, pendant qu'ils voyagent au 12ème siècle, premier plat nomade ? Ce n'était pas encore de la street-food, mais du horse-riding food!

Un peu plus tard, la viande hachée est adoptée par les Russes sous le nom de "Steak Tartare" en référence aux Mongols, la viande est alors agrémentée d'oignons et d'œufs crus, elle se

répand en Europe. A la fin du 18ème siècle, cette viande est très populaire à Hambourg et notamment sur le port.

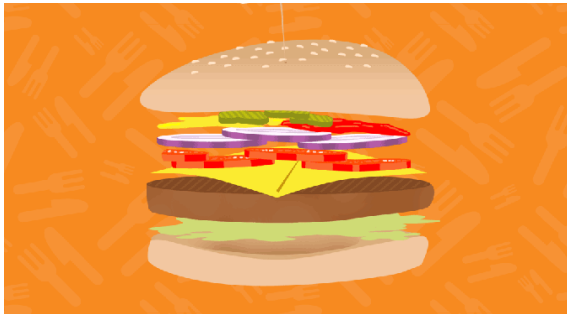
### **De Hambourg à l'Amérique ...**

Et c'est de ce fameux port justement, qu'au 19ème siècle de nombreux Allemands s'embarquent pour l'Amérique. A bord des bateaux on sert une viande de bœuf salée, parfois fumée, pour mieux la conserver, avec des oignons et de chapelure. Le steak de Hambourg arrive donc à New-York, les immigrants juifs continuent de le préparer de cette façon et la recette, peu onéreuse se propage dans les foyers, même modestes.

Il ne manque plus qu'à le servir entre deux petits pains pour qu'il devienne le hamburger que nous connaissons aujourd'hui !



### **Naissance du hamburger**



En 1885, Charlie Nagreen de l'Etat du Wisconsin, place des boulettes de viande de bœuf entre deux tranches de pain pour les vendre sur une foire, cette même année, les frères Menches vendent des sandwiches à la viande hachée au marché de Hamburg dans l'État de New-York. On trouve donc dès la fin du 19ème, un peu partout aux États-

Unis, sur les foires, marchés ou dans des restaurants de la viande de bœuf hachée avec des oignons, grillée et servie en sandwich entre deux tranches de pain blanc assaisonnées avec de la moutarde et du ketchup . On les appelle désormais des hamburgers, leur essor sera dû au développement des chaînes de fast-food.

### **Premières enseignes de hamburger...**

Le premier restaurant dédié aux hamburgers sous leur forme moderne naît dans l'Etat du Kansas à l'initiative de deux hommes, Anderson et Ingram.

Walt Anderson, cuisinier, invente le « bun », un pain conçu pour tenir dans la main, qu'il grille dessus et dessous pour qu'il soit moins détrempé par le jus de la viande, ces hamburgers sont d'abord vendus dans une camionnette et ont beaucoup de succès, mais Anderson manque de moyens pour se développer ...

Edgar Waldo Billy Ingram, agent immobilier croit en l'avenir du hamburger et décide d'investir dans l'affaire d'Anderson ; les deux hommes ouvrent le premier restaurant de la future chaîne de fast-food White Castle en 1921. Ils proposent le hamburger à 5 cents et inventent la standardisation de l'élaboration, le service à la chaîne et déjà le drive in !

C'est de ce modèle que s'inspirent les futures enseignes de fast-food :

Citons notamment [Wimpy's](#) née à Chicago en 1937 - dont le nom provient du nom du personnage de la bande dessinée Popeye, grand amateur de hamburgers. Cette chaîne, qui a fermé en 1978 a compté 1500 établissements, mais rappelons-nous surtout que c'est Wimpy's qui a fait découvrir aux parisiens les hamburgers, en s'installant dans la capitale dès 1961 !

Les frères Mac Donald's ont ouvert leur restaurant en 1937, à Pasadena, Burger King a vu le jour à Miami en Floride, en 1954...

### Cap sur le monde !

Mais c'est surtout à l'enseigne [McDonald's](#) que le hamburger doit son essor international.

Au départ, un petit self-service ouvert par deux frères Maurice et Richard à côté de leur salle de cinéma près de Pasadena, dans les années 50' Ray Kroc, leur partenaire laitier propose aux deux frères un contrat de franchise et lance une chaîne de restaurants à leur nom. Ce visionnaire, qui rachètera en 1955 l'entreprise consacrera toute sa vie à développer l'enseigne autour de concepts innovants pour l'époque : pas de vaisselle, service rapide, en flux continu, d'abord aux États-Unis, puis dès les années 70 à travers le monde, il arrive en France il y a plus de 35 ans, en 1979...



Aujourd'hui, le hamburger se décline sur tous les continents, sous toutes ses formes, faits maison, achetés en grandes surfaces, à la carte des brasseries de quartier ou de chaînes, mais aussi de certains palaces. Dans notre cuisine française, ils ont trouvé leur place à côté

de nos jambons beurre, steaks frites, que ce soit à Paris, Bordeaux, Lyon, Rennes, Marseille, dans chaque ville, et presque chaque village ... et même à Anduze, aux pieds des Cévennes !

Un plat devenu populaire... à l'échelle planétaire !

**Références:**

<http://www.club-sandwich.net/articles/l-histoire-du-hamburger-109.php#sth>

Le Hamburger : une histoire sociale des Etats-Unis, par Josh Ozersky. Buchet Chastel, 2012.