Revue de Presse hebdomadaire

Nice-Presse

Truffes, mozzarella… Dans le Vieux-Nice, on a même gentrifié… les kebabs !

26/08/2024



[© Romain Boisaubert / Nice-Presse]

Inauguré en début de saison aux portes de la vieille-ville, la nouvelle franchise tendance Lüks

Kebab a déjà trouvé ses marques avec des recettes qui détonnent. Notamment un kebab... aux truffes. Les "bobos" vont adorer.

L'aventure est partie d'un constat. *"À Nice, il y a un manque d'originalité dans l'offre des kebabs, souvent identiques"* veut croire Idir Ikene, à la tête de la franchise locale, après un parcours qui l'a vu gérer des *O'Tacos* et *Pokawa* en région parisienne. Notre ville aligne déjà une cinquantaine d'enseignes de ce type, sur, tout de même, 829 fast-foods.

"Le problème du kebab, c'est qu'il a du mal à se renouveler. Il est souvent associé au créneau nocturne et a mauvaise réputation, liée notamment au manque d'hygiène et à l'aspect communautaire. L'objectif de Lüks Kebab est d'apporter un vent de fraîcheur, comme les burgers ont pu le faire avec le smash

burger. Et de contrer les concepts émergents, comme le tacos, très en vogue."

à la truffe, chèvre-miel, italien...

Avec ce risque, assumé, de heurter les puristes, en proposant des kebabs aux recettes détonnantes et à des prix forcément plus élevés...

"L'idée est d'introduire des recettes originales et de créer des innovations, mais pour les plus conservateurs, nous proposons le döner classique à 6,90 euros, avec salade, tomate, oignon, sauce blanche et harissa. Simple et efficace" sourit Idir. *"Certains diront que c'est quand même trop innovant, malgré les recettes originales, mais le nerf de la guerre, c'est avant tout le goût. Et c'est ce qui fait notre force."*



Laura Gomes, manageuse de l'enseigne niçoise [© Romain Boisaubert / Nice-Presse]

Avec une clientèle déjà établie, entre locaux et touristes, Lüks Kebab séduirait grâce à des recettes osées. La plus marquante ? *"Le kebab à la truffe, incontestablement, mais aussi le chèvre-miel ou le fuego, très épicé. Nous avons également un 'kebab du mois', et en septembre, les Niçois pourront découvrir l'Italien."*

Une recette pour l'instant gardée secrète, mais qui devrait faire la part belle aux classiques de nos voisins transalpins : tomate, mozza, basilic et peut-être du jambon cru. Le tout possiblement accompagné des citronnades maison, et des nombreux desserts proposés à la carte.

Source :
https://nicepresse.com/goute-pour-vous-truffes-mozzarella-dans-le-vieux-nice-on-a-meme-gentrifie-les-kebabs/