

NYC-Amiens Tribune

ÉDITION SPÉCIALE : OUVERTURE DE ROB BURGER

september 7, 1964

Vol. 140, No. 560

rob.amiens

DÉCORATION

NEW YORK À AMIENS : L'ÉLÉGANCE À LA SAUCE ROB

BY GILBERTE V.

Poussez la porte du restaurant ROB et vous voilà transporté — non pas dans une salle classique de restaurant, mais dans une ambiance inspirée des établissements feutrés de l'Upper East Side new-yorkais.

Ici, le charme opère dès les premiers pas : boiseries sombres, banquettes en cuir patiné, lustres en laiton diffusant une lumière douce... L'atmosphère est chic sans être prétentieuse, intime sans être guindée. Aux murs, des esquisses d'art signées par une amie artiste, quelques photographies anciennes de New-York en noir et blanc et une bibliothèque ancienne remplie de vieux romans, de souvenirs et de carnets de recettes oubliés.

On s'y sent bien, comme dans un salon où le temps s'est arrêté.

La cuisine, ouverte sur la salle, permet d'apercevoir Robert à l'œuvre, concentré mais souriant. Un ballet discret entre fumée, viande saisie et pain encore chaud. Un lieu à part, à l'image de son propriétaire : un peu français, un peu américain, résolument sincère.



Ouverture en octobre de ROB, restaurant de burger frais.

*Robert : un Français qui redonne ses lettres
de noblesse au burger*

BY GILBERTE V, AMIENS, 1964

Robert, un Français de retour dans sa ville natale après plus d'une décennie passée à explorer la scène culinaire américaine, nous accueille dans son restaurant qui ouvrira début octobre au cœur d'Amiens, au 11 de la rue Léon Blum, à deux pas de sa cousine par alliance, Yolanda, qui vous régale depuis plus de deux ans avec ses délicieux brunchs.

FAMILLE

*Quand la
famille régale :
ROB et
Yolanda,
voisins de goût*

Il y a des rues à Amiens où l'on sent que quelque chose mijote.

À deux pas du centre, c'est une petite révolution gourmande qui prend forme : ROB qui ouvrira à l'automne, juste à côté de sa cousine Yolanda, déjà bien connue pour ses brunchs généreux et savoureux. Loin d'une rivalité, c'est une belle complicité qui unit les deux cousins. Lui, avec ses bons burgers faits maison et ses frites croustillantes; elle, avec ses Yolanda's eggs, ses avocats gourmands et son café toujours chaud.

Le tout dans une ambiance familiale.

“On ne se marche pas dessus, on se complète”, dit Robert en souriant. Et Yolanda ajoute : “Je sais que les Amiénois seront conquis par les burgers de ROB comme ils l'ont été par ma cuisine. Je lui souhaite la même réussite que moi.”

Une affaire de sang, de savoir-faire... et de bonnes fourchettes.

Ouverture de ROB prévue début octobre

La date officielle n'est pas encore connue à l'heure où nous écrivons ces lignes mais les nouvelles technologies nous permettront de vous en informer en temps réel. Si vous souhaitez suivre l'avancée du projet et être parmi les premiers à goûter aux burgers de ROB. Suivez-nous sur les tabloïds modernes.

rob.amiens

CRITIQUE

MON AVIS, EN TOUTE SIMPLICITÉ

BY GILBERTE V.

J'ai eu la chance de découvrir et de déguster en avant-première les burgers du restaurant ROB.

Je ne savais pas exactement à quoi m'attendre en venant découvrir ROB, ce restaurant dont tout Amiens parle à mi-voix, comme s'il s'agissait d'un secret bien gardé.

On m'avait promis un burger "comme là-bas", mais avec le goût de chez nous.

J'y ai trouvé bien plus.

Dès l'entrée, j'ai été happée par l'ambiance.

Ce lieu respire quelque chose de rare : le soin du détail mais sans ostentation.

Puis vient le burger. Et là... silence. Un pain moelleux, une viande fondante et grillée, un fromage juste assez coulant pour napper, sans masquer. Tout est équilibré, réfléchi.

"C'EST LE SIGNE QU'UN LIEU A UNE ÂME."

Je me suis régalée. Pas seulement d'un burger — mais d'un moment. Ici, on ne mange pas vite. On savoure. Le décor vous enveloppe, les saveurs vous racontent une histoire, et Robert, depuis sa cuisine ouverte, vous jette un petit clin d'œil complice. J'ai terminé mon repas sur un délicieux Sundae au lait et à la crème de Normandie, nappé d'une sauce caramel et de quelques éclats croustillants. À la sortie, je n'avais plus faim.

Mais j'avais envie de revenir. Et dans ce métier, c'est le signe qu'un lieu a une âme.



Interview de Robert J.

Robert, cela fait maintenant plus de dix ans que vous êtes aux États-Unis. Qu'est-ce qui vous a poussé à quitter la France à l'époque ?

Vous savez, j'étais jeune, ambitieux et un peu rêveur. La France, c'était trop confiné pour moi à ce moment-là. Je voulais comprendre le monde de manière plus large. J'ai débarqué aux États-Unis avec l'idée de découvrir la cuisine américaine sous un angle différent, pas celle des grandes chaînes, mais la vraie culture culinaire de terrain, les petites brasseries, les diners du Midwest, et bien sûr... le burger.

Qu'est-ce qui vous a particulièrement séduit dans le concept du hamburger ?

La polyvalence. Comme un artiste devant sa toile vierge. Vous pouvez jouer avec les textures, les saveurs, les garnitures... En France, on a tendance à penser au hamburger comme un simple fast-food. Mais aux États-Unis, il y a une vraie recherche de qualité, même dans les coins les plus reculés. Pour moi, c'est une véritable matière à créer, une sorte de chef-d'œuvre culinaire accessible à tous.

Pourquoi avez-vous choisi de revenir en France maintenant ? Pourquoi ne pas rester aux États-Unis où vous avez construit votre carrière ?

La France est mon pays, c'est là que tout a commencé. Amiens, ma ville natale, est une ville où l'on aime bien manger, mais où la culture du burger n'est pas encore arrivée à maturité. Je pense qu'il y a une place pour ça. De plus, en France nous avons la notion de produits locaux et de saison, je crois que c'est là que l'on peut redonner ses lettres de noblesse à ce plat.

Et au niveau du restaurant, comment comptez-vous aménager l'espace pour que l'ambiance reflète cette culture américaine ?

Je veux un restaurant chaleureux, mais aussi élégant, un endroit où l'on se sent à la fois à l'aise comme dans un diner new-yorkais. L'inspiration vient directement de l'Upper West Side un quartier de New York, avec ses boiseries sombres, son carrelage en métal, ses lumières tamisées en laiton et ses banquettes en cuir. On va créer une atmosphère cosy mais contemporaine, où l'on a envie de rester, de discuter et de savourer. Les murs seront décorés avec des œuvres d'art d'une amie artiste Laure-Anne, des références à ma vie, ici et là-bas.

Comment comptez-vous rendre vos burgers distinctifs par rapport à ceux des chaînes classiques que l'on trouve un peu partout ?

Il faut revenir à l'essentiel : des produits frais, locaux et de saison. Pas de sauces toutes faites ni de viandes congelées. Tout sera fait maison, hormis le pain qui sera fabriqué par un ami boulanger, Simon de La Pétrie, qui respecte et prône les valeurs du fait maison. Le bœuf est Français et les pommes de terre proviennent d'un producteur de la région. Par exemple, je vais préparer une sauce maison à base de moutarde à l'ancienne et de miel, qui viendra sublimer la viande. Le tout est d'offrir une expérience gustative inédite. Ce n'est pas juste un sandwich, c'est un véritable plat.

BY GILBERTE V, AMIENS, 1964

Un dernier mot ?

Je crois profondément que la cuisine a le pouvoir de rapprocher les gens. En France, la gastronomie est plus qu'une tradition, c'est un art de vivre. Mais le burger, bien qu'américain, peut aussi incarner cette excellence, si on le respecte et qu'on lui donne une véritable place dans notre culture culinaire. À Amiens, je veux prouver qu'un burger peut être bien plus qu'un simple en-cas. C'est un repas, un moment de plaisir, une manière de redécouvrir des produits de qualité avec une nouvelle approche.

Robert J. : Portrait d'un homme de son temps

Dans une époque où le monde change à toute allure, certains hommes semblent incarner à eux seuls les mouvements, les espoirs et les saveurs d'un siècle. Robert, né en 1922 à Amiens, est de ceux-là. Son parcours singulier, fait d'allers-retours, de métiers aux mille visages et d'un amour indéfectible pour le terroir, mérite qu'on s'y arrête un instant.

Fils de modestes travailleurs picards, Robert fait très tôt l'expérience de la vie active. À peine adolescent, il arpente les marchés comme vendeur ambulant, apprenant à charmer les passants et à flairer le bon produit. Plus tard, il se forme au métier de tanneur, travaillant le cuir avec une précision et une rigueur que d'aucuns lui envient. Mais l'homme a la bougeotte, le cœur curieux et les mains habiles. Il devient plombier dans les années d'après-guerre, sillonnant la région au gré des chantiers, toujours à vélo, son moyen de transport préféré et revendiqué. Dans les années 1950, Robert quitte tout, sauf sa femme avec qui il prendra le bateau direction les États-Unis. Il n'y part pas par nécessité, mais par soif d'ailleurs, pour "apprendre une nouvelle culture", dira-t-il plus tard. Pendant plusieurs années, il travaille dans des cuisines, découvre la culture populaire américaine, goûte à la vie des grandes villes et observe un pays en pleine effervescence.

C'est là-bas qu'il tombe amoureux... non pas de sa femme pour la seconde fois, mais d'un plat : le burger. De retour en France dans les années 60, Robert n'a rien oublié. Il ramène dans ses valises des idées neuves et l'ambition de marier deux mondes. À Amiens, il ouvrira à l'automne son propre restaurant de burgers, le meilleur de la ville, dit-on déjà. Il adapte les recettes américaines aux produits du terroir, utilisant viandes Françaises, fromages fermiers et pains de boulangers du coin. Mais Robert, c'est aussi un père de famille. Père de six enfants, il leur transmet l'amour des choses simples : les balades à vélo, les pique-niques au bord de la Somme, et bien sûr, la pêche, sa grande passion. Rien ne lui plaît davantage qu'une matinée brumeuse au bord de l'eau, canne à la main, panier au pied, les idées claires et l'âme apaisée.

Aujourd'hui encore, on peut le croiser sillonnant les rues d'Amiens sur son vieux vélo noir, toujours souriant, toujours disponible pour échanger quelques mots. À l'heure où la France se modernise à toute vitesse, Robert incarne un pont entre deux mondes. Artisan et entrepreneur, enraciné et voyageur, traditionnel et novateur. Une figure locale, discrète mais essentielle, qui nous rappelle qu'il est possible de tracer sa propre route, sans renier ni ses origines, ni ses rêves d'ailleurs. Et surtout, que le bonheur, parfois, tient dans un bon pain, une tranche de viande bien choisie... et un vieux vélo qui ne flanche jamais.

BY GILBERTE V.

Vous souhaitez travailler à ses côtés ?

ROB recrute !

Il est encore temps de postuler pour rejoindre cette très belle aventure qui s'annonce.

Pour cela, vous pouvez déposer votre candidature chez Yolanda qui se fera un plaisir de vous accueillir.



GILBERTE : SON GRAND AMOUR

BY GISELE B

On le voit souvent pédaler dans les rues d'Amiens, un large sourire aux lèvres, saluant les passants d'un geste franc. Mais derrière le restaurateur passionné, l'artisan du goût, se tient une autre moitié de son histoire : Gilberte, son épouse, sa muse, son grand amour. Ils se rencontrent dans les années 40, par hasard, à la sortie d'un marché. Lui revient de ses tournées à vélo, elle flâne avec un bouquet de fleurs sous le bras. Les regards se croisent, les mots sont simples, mais le lien est immédiat.

“ÉLÉGANTE SANS OSTENTATION, SOLIDE SANS RIGIDITÉ, DOUCE SANS FRAGILITÉ.”

Peu de temps après, ils se marient. Pas de faste, pas de tapage – juste l'essentiel : deux cœurs accordés. Gilberte est tout ce que Robert admire : élégante sans ostentation, solide sans rigidité, douce sans fragilité.

À ses côtés, elle devient bien plus qu'une épouse : elle est le pilier du foyer, la mémoire des recettes, le sourire discret mais constant du restaurant familial.

“ROBERT ET GILBERTE : UNE HISTOIRE D'AMOUR À LA FRANÇAISE.”

Ensemble, ils élèvent six enfants dans un esprit de liberté, d'ancrage et de curiosité. Leur maison sent bon le terroir, les repas partagés, les dimanches au bord de l'eau. Robert et Gilberte, c'est une histoire sans grands éclats, mais avec une lumière constante. Un amour tranquille, entier, qui roule depuis des années comme un vieux vélo bien huilé. Un tandem solide dans une époque en mouvement.

Des produits de Qualité

Simon, ami et créateur de la Pétrie au fourneaux pour ROB.

BY GILBERTE V.

Chaque matin, bien avant que le soleil ne perce les brumes d'Amiens, Simon, boulanger de métier et ami fidèle de Robert, allume son four dans sa boulangerie de quartier. Là, entre farine, levain et gestes ancestraux, naît un pain brioché, doré, au parfum de terroir — celui qui viendra envelopper les fameux burgers de ROB. Leur amitié ne date pas d'hier. Simon et Robert se sont connus jeunes, sur les bancs d'un marché, déjà passionnés de goût et de savoir-faire. Alors quand Robert a ouvert son restaurant, il n'a pas cherché loin : ce serait le pain de Simon ou rien. Tous les matins, Robert descend à pied ou à vélo selon l'humeur du ciel jusqu'à la boulangerie de Simon.

“LA PÉTRIE N'EST PLUS UN NOM MAIS UNE INSTITUTION RECONNUE DES AMIÉNOIS.”

Le pain de Simon, c'est plus qu'un ingrédient : c'est une base, une promesse, une fidélité au goût vrai. Et c'est cette alliance entre deux hommes de métier, deux amis de toujours, qui fait des burgers de ROB un plat unique.



Des frites ondulées, comme à Coney Island

Au cœur des prairies paisibles de la vallée de l'Authie, entre Amiens et Le Touquet, la famille Desoomer cultive la terre depuis des générations. De leur ferme familiale est née une véritable histoire de travail et de patience. Une passion pour la pomme de terre.

“UN PETIT GOÛT D'AMÉRIQUE, SERVI AVEC LE SAVOIR-FAIRE DE CHEZ ROB.”

Aujourd'hui ils innovent en proposant des frites ondulées, dorées et croustillantes, inspirées des célèbres boardwalks américains.

De la viande bien élevée

Installé à quelques kilomètres d'Amiens, Sauvage viandes élève en France et avec soin des races à viande bien nourries, au grand air et dans le respect du vivant. Pas d'élevage intensif ici, mais du temps, du calme et un amour sincère pour ses animaux. Quand on croque dans un burger de chez ROB, c'est aussi un peu du silence des pâturages, de la patience des jours et du respect des bêtes qu'on goûte. Une viande locale, juste et fière d'être française.

ROB n'a oublié personne, au menu on retrouve aussi du poulet de Licques, du poisson en direct de la criée de Boulogne sur Mer et des galettes végétariennes.

Chez ROB, rien n'est laissé au hasard — surtout pas le fromage.

Robert sélectionne avec exigence des fromages affinés, cheddar affiné en provenance d'Irlande, Morbier A.O.P. de Franche-Comté ou encore Maroilles A.O.P. fermier.

Ici, pas de tranches industrielles : des fromages dignes d'une vraie fromagerie, coupés à la main, servis avec respect. C'est ce qui fait toute la différence.

“CHAQUE MOIS, JE COMPTE CREER UN BURGER EPHÉMÈRE AFIN DE METTRE EN AVANT LES PRODUITS DE SAISON.”