La restauration rapide chez Dukka : quand la Street-Food haut de gamme rime avec éco-responsabilité

En une phrase, Dukka c'est la saveur et la qualité d'un restaurant haut de gamme à des prix abordables. A l'origine de ce nouveau lieu de la street food strasbourgeoise, alliant la gastronomie libanaise et une dimension éco-responsable, il y a le chef Joseph Moubayed. Demi-finaliste de Top Chef Moyen-Orient 2012, ancien chef du restaurant l'Arabesque de l'Hôtel Président Wilson à Genève. Chez Dukka, ce passionné de cuisine a réuni autour de lui une équipe chaleureuse qui sait régaler les papilles de sa clientèle.

Dukka se distingue par une cuisson à basse température de ses viandes qui préservent ainsi leur qualité, leurs nutriments essentiels, tout en minimisant la consommation d'énergie. Les marinades sont faites maison, chacune avec leur lot d'épices, transportant nos papilles en voyage.

La carte de Dukka est une invitation à déguster des spécialités libanaises (Labné, Zaatar Manakish, etc.) et arméniennes comme le bastorma, des tranches de bœuf épicées et séchées. Aussi, Dukka mise sur la fraîcheur des ingrédients comme nous l'explique Joseph Moubayed : "Tout est cuisiné ici, tout est frais, on ne ramène pas du congelé." Pour aller plus loin dans une démarche qui associe à la fois fraîcheur du produit, le local et le fait maison, Dukka a obtenu de la ville un jardin de 110 mètres carrés. Avec ce jardin, Dukka espère à terme pouvoir produire 80% des légumes utilisés dans son offre de restauration rapide.

Pour ses desserts, Dukka propose également une variété de choix originale. On pense notamment à sa fameuse glace achta, enrobée de pistaches, une glace que le chef travaille avec passion, à la texture souple et légère dans la bouche. A cela, il faut ajouter l'atayef ou encore la crème à base de saponaire, une plante, particulièrement adaptée pour l'alimentation végane. Dans une logique éco-responsable, Dukka propose parfois aussi des desserts « anti-gaspi », comme un pudding élaboré à partir de pâte à pain inutilisée dans d'autres recettes.

Nous avons demandé à Joseph Moubayed quels conseils pourrait-il donner à des restaurants qui souhaiteraient s'engager dans la transition écologique. Il nous a donc partagé trois actions simple à mettre en oeuvre pour les restaurants :

1- Faire de la cuisson basse température : "[qui permet d'avoir] moins de perte, [qui est] meilleure pour les personnes, [et] réduit la consommation d'énergie."
2- Utiliser un maximum de légumes frais: les clients sentent quand les produits sont de qualité et cela les encourage à revenir.
3- Préparer ses sauces soit même, elles seront meilleures, plus économiques et cela permet de réduire ses déchets plastiques.

Ainsi, Dukka sait offrir à sa clientèle une expérience culinaire condensant le savoir-faire gastronomique de son chef cuisinier et une orientation street-food éco-responsable. Joseph Moubayed déclare: "Il y en a plein qui disent que ça coûte plus cher mais ce n'est pas vrai. Ça prend plus de travail mais c'est meilleur en goût et en qualité. Les gens le sentent, ils reviennent pour ça." Dukka fait ainsi la preuve que l'excellence culinaire peut à la fois s'inscrire dans une démarche éco-responsable et être abordable au plus grand nombre !

Vous n'avez pas encore tenté l'expérience Dukka ? N'hésitez plus !

- **20 Rue du Vieux-Marché-aux-Vins, 67000 Strasbourg**
- **06.14.48.24.77**
- **Ouvert du lundi au samedi de 11h à 22h, fermé le dimanche**

cie
Conscience et impact écologique