

PÈRE & FISH

Aïoli ! PÈRE & FISH,

dévoile un burger en hommage à leur enfance

Père & Fish, à l'origine du fish burger en France depuis 2018, dévoile une nouvelle recette de burger à l'aïoli, idéal pour l'arrivée des beaux jours et les premiers repas sous le soleil. Elle raconte surtout beaucoup de l'histoire commune des deux amis fondateurs, Antony Giordano et Alex Rafaitin.

D'abord par la sauce aïoli, véritable marqueur de ce burger estival et madeleine de Proust et de leur banquets familiaux sur les bords de la Méditerranée.

Aussi, avec un joli filet de lieu pané en hommage à leur héritage familial de poissonniers transmis depuis trois générations. Comme à leur habitude, le poisson devient un produit de street food à part entière dans ce burger. Le coleslaw, cette recette de salade américaine à la sauce crémeuse, vient en résonance à la traditionnelle sauce aïoli pour former en ensemble onctueux, en contraste avec le lieu finement pané.



La recette du Burger Aioli :

Pour le burger :

Ingrédients :

- 4 filets de lieu noir (environ 120 g chacun)
- 4 buns classiques
- Oignons rouges émincés
- Oignons frits

Pour la panure :

Ingrédients :

- Sel et poivre
- Farine
- 2 œufs battus

- Mix panko et chapelure (50/50) •

Huile de tournesol pour la friture

Assaisonner les filets de lieu noir avec du sel et du poivre sur les deux faces.

Passer chaque filet dans la farine. Tapoter pour enlever l'excédent.

Tremper dans l'œuf battu, laisser égoutter légèrement.

Enrober dans le mélange panko/chapelure en appuyant bien pour faire adhérer.

Faire chauffer l'huile à 170 °C. Plonger les filets 4 à 5 minutes jusqu'à belle couleur dorée. Égoutter sur du papier absorbant.

Pour la mayonnaise à l'ail et à la ciboulette :

Ingrédients :

- 1 jaune d'œuf
- 2/3 cuil. à café de moutarde
- 3 gousses d'ail finement râpées
- 130 ml d'huile de pépins de raisin
- 1 cuil. à café de jus de citron
- 7 g de ciboulette fraîche ciselée
- Sel et poivre

Mettre le jaune d'œuf, la moutarde, le sel, le poivre et le jus de citron dans un saladier. Fouetter.

Incorporer l'huile en mince filet tout en fouettant sans s'arrêter jusqu'à obtenir une mayonnaise ferme.

Ajouter l'ail râpé et la ciboulette ciselée. Bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au frais.

Pour la compotée d'oignons :

Ingrédients :

- 4 oignons jaunes

- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe de sucre
- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

Éplucher et émincer finement les oignons.

Faire revenir à feu doux dans l'huile d'olive pendant 30 minutes en remuant régulièrement.

Ajouter le sucre et laisser caraméliser 5 minutes.

Déglacer avec le vinaigre balsamique, saler, poivrer et poursuivre la cuisson 5 minutes. Réserver.

Pour le coleslaw :

Ingrédients :

- 200 g de chou blanc finement émincé
- 1 carotte râpée
- 3 cuil. à soupe de mayonnaise
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
- Sel et poivre

Mélanger le chou émincé et la carotte râpée dans un saladier.

Assaisonner avec la mayonnaise, le vinaigre de cidre, le sel et le poivre. Bien mélanger et réserver au frais.

Assemblage du burger :

Toaster les buns avec un peu de beurre jusqu'à belle couleur dorée.

Bun du bas : étaler la compotée d'oignons, puis disposer les oignons rouges émincés.

Ajouter une couche de coleslaw.

Déposer le filet de lieu noir pané.

Bun du haut : étaler une bonne couche de mayonnaise à l'ail et à la ciboulette.

Disposer les oignons frits sur la mayonnaise.

Refermer le bun et servir immédiatement.



À l'origine de Père&Fish, Antony Giordano et Alex Rafaitin, deux entrepreneurs qui ont choisi de faire bouger les lignes d'un marché encore peu exploré en France. Leur ambition : proposer une alternative crédible, désirable et moderne aux codes traditionnels du burger, en plaçant le poisson au centre de l'assiette. Après une première ouverture à Paris, en septembre 2018, l'enseigne compte désormais

quatre restaurants et ambitionne de s'installer dans toutes les villes françaises de plus de 200.000 habitants. Les prochaines ouvertures à Merignac, courant mai, puis à Annecy, témoignent de cette volonté.

Le succès de Père & Fish repose sur une promesse lisible : des recettes maison et originales, une cuisine généreuse, une carte pensée pour l'efficacité sans renoncer à la gourmandise, et un univers de marque immédiatement identifiable. Burgers de poisson, fish & chips, recettes signatures, sauces travaillées, accompagnements et desserts composent une offre qui assume les codes du fast good tout en affirmant une vraie singularité. L'idée n'est pas seulement de proposer une alternative : il s'agit de faire du poisson une envie immédiate, accessible et contemporaine.



L'enseigne met également en avant un engagement clair sur la traçabilité et la qualité de ses approvisionnements, avec une part importante de produits labellisés MSC. Ce positionnement accompagne une vision plus large, celle d'une restauration rapide qui conjugue plaisir, efficacité et attention portée au produit.



[Découvrir l'Univers de Père & Fish...](#)

[Naviguer sur le site de Père & Fish...](#)

Adresses :

Les adresses existantes

Père & Fish Paris 9e, [67 rue du Faubourg Poissonnière, 75009 Paris](#)

Père & Fish Lyon, [31 rue Mercière, 69002 Lyon](#)

Père & Fish Plan-de-Campagne, La Galerie Barnéoud, Food Village Plan de Campagne, 13170 Les Pennes-Mirabeau

Père & Fish Grenoble Neyrpc, Centre commercial Neyrpc, [9 avenue Benoît Frachon, 38400 Saint-Martin-d'Hères](#)

Les prochaines ouvertures

Père & Fish Mérignac, Centre commercial Mérignac Soleil, [52 avenue de la Somme, 33700 Mérignac](#), ouverture courant mai

Père & Fish Annecy, 26 rue Royale, 74000 Annecy