

PIN-PAN

Street food Argentine

79, rue Taitbout - 75009 Paris

OUVERTURE FIN SEPTEMBRE



Cross over ultra foodporn en vue !

Anne-Louis Brosseau, fondateur de la pizzeria argentine Paris-Boca, et Alexandre Chapier, fondateur du très remarqué burger joint Blossom, s'associent pour créer Pin-Pan, un nouveau spot qui délivre des sandwiches de haute volée, à la sauce argentine. D'ici fin septembre, les deux compères dévoilent leur adresse commune, et surtout une carte street food inédite inspirée des traditions populaires des rues de Buenos-Aires.



D'un côté, Paris-Boca, ouvert en septembre 2020, a fait connaître aux Parisiens la pizza argentine. Véritable icône à Buenos-Aires, cette spécialité est aussi importante pour les Argentins que la pizza napolitaine l'est pour les Italiens. Elle tire évidemment ses racines dans les traditions italiennes importées avec l'immigration survenue entre la fin du 19^{ème} siècle et le début du 20^{ème} siècle.

Mais celle-ci a ses propres règles de l'art : une pâte épaisse, une double cuisson (sans garniture, puis avec la garniture) dans un moule en acier, et une quantité très (très très) généreuse de la fameuse mozzarella argentine. Moins imbibée que la mozzarella italienne, elle est plus riche en gras et en goût et révèle un effet filant incomparable après la cuisson. Et Paris-Boca est devenu LE temple de cette spécialité, emblématique de la convivialité argentine, à Paris.

De l'autre, Blossom, ouvert en décembre 2020, est devenu une sérieuse référence du burger à Paris. Chef passé par des étoilés, de petits bistrots de cuisine du marché et des grandes brasseries, Alexandre Chapier a souhaité mettre tout son talent et son amour des beaux produits au service d'une adresse qui lui ressemble et incarne ses passions. Très inspiré par les cultures anglo-saxonnes, il a créé Blossom avec ses allures de salon de tattoo Brooklynien, du très bon rock dans les oreilles et d'excellentes craft beers pour la soif. Évidemment, au cœur de tout ça, on déguste des burgers de chef, dont les recettes changent régulièrement, avec un sourcing minutieux (viande de petit producteurs, ingrédients de saison, fromages affinés).

Anne-Louis et Alex étaient faits pour se rencontrer et, aux prémices de Pin-Pan, une alliance aussi redoutable qu'éphémère nous avait déjà conquis en octobre 2021 avec le Boca Burger. Celui-ci fait son grand retour chez Pin-Pan : dans un potato bun, le patty de bœuf limousin smashé se pare d'une sauce asado fumée maison, d'oignons frits et frais, de sauce chimichurri et d'une quantité indécente de mozzarella argentine.







Pin-Pan dévoilera très prochainement une carte de cinq sandwiches tout aussi caliente que le Boca Burger, tel qu'un agneau effiloché (inspiré des cuissons lentes traditionnelles en Patagonie) dans une foccacia bien moelleuse, avec des pickles d'oignon rouge au laurier, un jus d'agneau corsé et de la sauce chimichurri. Avis aux amateurs, une recette de sandwich aux abats (indétrônables de la culture Asado) promet de devenir le nouveau must eat...

Informations pratiques

PIN-PAN
STREET-FOOD ARGENTINE

79, rue Taitbout – 75009 Paris

Ouverture fin septembre