



**Yannick Alléno et Mallory Gabsi présentent leurs deux burgers
le « Toinou » et le « Malou »
du 11 novembre au 31 décembre 2023**



©Géraldine Martens

C'est une collaboration qui va faire parler d'elle : Yannick Alléno et Mallory Gabsi ont créé deux burgers de cuisiniers. Un symbole fort d'union des créativité et d'alliance des savoir-faire, pour un burger de caractère. Une création en édition limitée à découvrir pendant un mois et demi, du 11 novembre au 31 décembre chez Père & Fils par Alléno, en exclusivité sur Uber Eats, mais aussi Belgique oblige, au « 140 ! » dans la Gare Maritime de Bruxelles.

L'alliance de deux Chefs de grand talent

D'un côté, Yannick Alléno, symbole de la cuisine française récompensé de 15 étoiles au Guide MICHELIN à travers le monde ; de l'autre, Mallory Gabsi, nouveau jeune talent étoilé nommé Chef de l'année par le même Guide : une rencontre de deux grands talents et de deux générations qui se parlent et s'enrichissent en croisant leurs univers.

« Mallory est un jeune prodige à la créativité débordante, j'ai eu l'occasion de venir dîner plusieurs fois dans son restaurant et j'ai eu un véritable coup de cœur pour sa cuisine. Il représente la génération ambitieuse et talentueuse des jeunes cuisiniers d'aujourd'hui, qui feront la scène gastronomique de demain - et qui la préfigurent déjà. » Yannick Alléno

« Depuis toujours, le parcours du chef Yannick Alléno suscite mon admiration et mon respect. Il est une véritable source d'inspiration pour moi. J'ai toujours été séduit par sa cuisine raffinée et méticuleuse. Je peux vous affirmer que c'est un véritable bonheur et un honneur de collaborer avec lui. Et je suis très fier aussi d'emmener notre création dans mon plat pays ! » Mallory Gabsi

Le « Toinou » et le « Malou », deux burgers de caractère

A l'image de leur collaboration, les deux Chefs ont voulu créer deux burgers de caractère, créatifs et percutants. A l'intérieur du pain frit signature de Père & Fils, on trouvera ainsi un délicat ris de veau (version « Malou ») ou, au choix, un steak de race jersiaise (version « Toinou ») accompagné de crevettes grises, comme un terre et mer, accompagné d'un mélange d'herbes fraîches (oseille, persil, basilic et shiso). Le tout relevé d'oignons rouges, d'un trait de jus de citron, d'une sauce pilée et de pickles de concombre.

Un pur délice de street-food gastronomique !



Le « Malou »



Le « Toinou »

©Géraldine Martens

A propos de Père & Fils par Alléno

Ouvert en 2021 dans le très chic quartier de Beaupassage, Père & Fils par Alléno est l'adresse street-food du Chef étoilé. Un lieu de vie qui invite au partage et à la convivialité, avec des ingrédients frais et de saison. A l'intérieur du restaurant, la salle se déploie sur deux étages avec une cuisine ouverte, tandis qu'aux beaux jours on profite pleinement de la terrasse calme et arborée. Au menu : burgers cuisinés de cuisiniers, salades fraîches et gourmandes, planches à partager, et bien sûr un Bar Hédoniste pour trouver son accord parfait !

A propos de Mallory Gabsi

Mallory Gabsi a été formé auprès des grands Chefs belges tels qu'Yves Mattagne et Gert De Mangeleer. En 2020, il se fait connaître du grand public en participant jusqu'en demi-finale à la 11ème saison de l'émission Top Chef. En 2021, Mallory ouvre le « 140! » à Bruxelles au sein de l'emblématique Gare Maritime.

En mars 2022 il ouvre son restaurant gastronomique éponyme à Paris, à quelques pas de l'Arc du Triomphe. Un an plus tard, celui-ci est récompensé d'une étoile au Guide MICHELIN, et Mallory Gabsi reçoit le prix du « Jeune Chef de l'année ».

Informations pratiques

Une édition limitée disponible du 11 novembre au 31 décembre

A retrouver chez Père & Fils par Alléno - 53-57 rue de Grenelle, 75007 Paris,

en exclusivité sur Uber Eats : <https://www.ubereats.com/fr>

et au « 140! » au Food Market Gare Maritime à Bruxelles – Rue Picard 9, 1000 Bruxelles

Burger « Malou » au ris de veau : 27€ seul, 31€ en menu

Burger « Toinou » au bœuf : 18€ seul, 22€ en menu

