COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Paris, le 4 septembre 2023

Le Stade Français Paris et Père & Fils par Alléno présentent leur burger Le Stadiste

Pour cette nouvelle saison du Top 14, le Stade Français Paris et Père & Fils par Alléno sont heureux d'annoncer leur collaboration à compter de cette rentrée 2023 autour d'un nouveau burger : Le Stadiste.

@Ilyafoodstories

Frappé du blason du club de la capitale, le burger se compose d'une viande de bœuf de race jersiaise, de bacon croustillant et d'un délicieux voile de cheddar, le tout relevé d'une onctueuse sauce Savora et de

pickles de concombre croquants. Une création à dévorer bien installé au restaurant, pour regarder le match sur les écrans !

Disponible dès le 8 septembre et jusqu' au 30 octobre chez Père & Fils par Alléno, mais aussi en livraison sur UberEats, Le Stadiste reviendra également à la carte les jours de grands matchs : les 24 et 25 février contre le Racing 92, le 27 et 28 avril contre Clermont, ainsi que le 11 et 12 mai contre Toulouse. Des rendez-vous à ne pas manquer !

Cette collaboration n'est pas le fruit du hasard : elle est née de la rencontre de deux univers, le rugby et la gastronomie, incarnés par Thomas Lombard, Directeur Général du club parisien, et le Chef triplement étoilé, Yannick Alléno, qui partagent des valeurs communes de convivialité, d'exigence, d'innovation et d'esprit de famille.

Thomas Lombard, Directeur Général du Stade Français Paris : *« Le Stade Français Paris se réjouit de cette collaboration avec un acteur majeur, dynamique et novateur de la gastronomie. Le rugby, c'est l'engagement, la passion, l'exigence mais aussi des moments festifs. Nous sommes fiers de partager ces valeurs essentielles avec le Chef étoilé Yannick Alléno et son adresse steet-food parisienne qui symbolise la convivialité, la créativité et l'excellence ».*

Yannick Alléno, Chef trois étoiles : *« Père & Fils est un lieu de vie où l'on aime rire, s'amuser, et c'est ce que nous avons fait en créant Le Stadiste. Nous allons diffuser les matchs au restaurant pour que chacun puisse venir passer un bon moment et encourager l'équipe du Stade Français Paris (qui va encore nous faire rêver !) ».*

A la veille de la Coupe du Monde de Rugby, la rencontre du sport et de la cuisine s'incarne ainsi dans un burger aux couleurs du Stade Français Paris, pour tous les fans de gastronomie et de l'ovalie !

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

Burger « Le Stadiste » : 21€ seul, 25€ en formule avec les pommes de terre coin de rue
Disponible du 4 au 30 septembre 2023
Puis lors des matchs extérieurs :24/25 février, 27/28 avril et 11/12 mai 2024
Chez Père & Fils par Alléno et sur UberEats

À PROPOS DU CHEF YANNICK ALLENO :
Yannick Alléno fait partie des plus grands Chefs français. En 2008, il fonde le Groupe qui porte son nom afin de fédérer autour de sa vision, incarnée dans ses 17 établissements aux 15 étoiles. Yannick Alléno pose les bases d'une cuisine véritablement identitaire : la Cuisine Moderne. Inspiré par Auguste Escoffier, le Chef remet à l'honneur les sauces, qu'il conçoit comme des parfums grâce à des procédés d'extraction, de fermentation et de cryoconcentration, qui mettent les produits à l'honneur.
En 2014, Yannick Alléno reprend la concession du Pavillon Ledoyen à Paris dans lequel il crée trois concepts de restaurants : le restaurant gastronomique trois étoiles, Alléno Paris - dans lequel il développe le service de Conciergerie de Table -, le comptoir à sushis deux étoiles, L'Abysse, et le comptoir gastronomique décomplexé une étoile, Pavyllon. Le Pavillon Ledoyen est aujourd'hui l'établissement indépendant le plus étoilé au monde.
Le Groupe Yannick Alléno défend une approche quaternaire : accélérateur de talents, il bouscule la gastronomie et les codes du service pour s'ancrer dans son époque en portant ses engagements, et donner ainsi à vivre à ses clients non seulement une assiette extraordinaire mais une empreinte mémorable.

À PROPOS DE PERE & FILS PAR ALLENO :
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 !

À PROPOS DU STADE FRANÇAIS PARIS :
Le club est né en mai 1995 de la fusion des sections rugby de deux clubs omnisports parisiens, le Stade Français et le CASG, les deux équipes disputant alors le Championnat de France Groupe B. Le Stade Français a été fondé en 1883 par des étudiants du quartier latin, au café "Le Procope". Le 20 mars 1892, les joueurs du Stade Français disputaient contre ceux du Racing la première finale du Championnat de France, sur les terrains de Bagatelle. Arbitrée par Pierre de Coubertin, cette première finale, perdue de justesse (4-3), précédait les trois premiers titres du club (1893, 1894, 1895). Comptant dans ses rangs de nombreux internationaux, le Stade Français allait remporter au total huit titres nationaux entre 1893 et 1908, jouant un rôle majeur dans l'introduction et la diffusion de ce sport. Le CASG, fondé en 1903 et vainqueur du Challenge de l'Essor en 1993, a compté de nombreux internationaux dans ses rangs, à presque toutes les époques. Arrivé en mai 1995, Bernard Laporte (Champion de France avec Bègles-Bordeaux en 1991), prend les rênes du groupe professionnel et bâtit un groupe de joueurs expérimentés et revanchards. Les bons résultats suivant sa prise de fonction, correspondent à la saison 1995-96. Aujourd'hui, le Stade Français Paris compte à son palmarès quatorze titres de Champion de France et un titre de Champion d'Europe, ce qui fait de lui le club français le plus titré après le Stade Toulousain.
Toute l'histoire du club en images sur www.stade.fr, Facebook et Twitter @SFParisRugby.