



## Fête des grands-mères

**Pour la fête des grands-mères, réveillez vos plus beaux souvenirs d'enfance grâce au partenariat exclusif entre [Deliveroo](#) et le Chef Julien Sebbag**

Découvrez la recette du Micho "Raymonde" : une hallah ultra moelleuse garnie de tranches de rosbeef fumé, d'une sauce chimichurri et de pommes de terre grillées. Cette recette, disponible trois semaines seulement, s'inspire directement de la cuisine de mamie Raymonde, la grand-mère de Julien.

Au-delà de simples moments de partage, les repas préparés par nos aïeux se révèlent comme un héritage, un précieux patrimoine à transmettre. En exclusivité pour Deliveroo et à l'occasion de la fête des grands-mères, Julien Sebbag et sa Mamie, Raymonde enfilent leurs tabliers pour concocter l'authentique recette qui a bercé l'enfance du jeune Chef : le rosbeef et ses pommes de terre, revisités et modernisés en un savoureux sandwich.

Un flash-back nostalgique qui célèbre celles qui remplissent nos vies d'un amour inconditionnel.

Téléchargement des visuels HD : <https://we.tl/t-duUQ63SX8v>



©TheTravelBuds pour Deliveroo

**Et quoi de plus satisfaisant que déguster les bons petits plats de mamie ?**



©TheTravelBuds pour Deliveroo

Cette collaboration avec Deliveroo a permis à Julien Sebbag d'impliquer davantage sa grand-mère dans sa vie personnelle et professionnelle, avec l'opportunité de vivre une nouvelle aventure à ses côtés. "J'ai une relation vraiment fusionnelle avec ma grand-mère. En plus d'être ma colocataire, ma confidente, ma meilleure pote, elle est ma source d'inspiration Number One. Elle m'a inculqué la beauté et la chaleur d'un moment partagé avec les gens que l'on aime. Des instants de vie autour de sa table à manger, toute mon enfance avec mes cousins, le dimanche après-midi avec des crêpes ou le vendredi soir avec un généreux rosbeef/pomme de terre, le plat préféré de ma mamie Raymonde. Je vis chez elle en ce moment et, je confirme, c'est toujours son plat préféré. Je la revois couper le rosbeef avec son vieux couteau électrique. Elle l'a toujours et s'en sert encore. Pour moi, les recettes transmises par nos grand-mères sont telles des marqueurs qui restent toute la vie et ramènent à une nostalgie merveilleuse", déclare Julien Sebbag.



©TheTravelBuds pour Deliveroo

**Recette originale du sandwich "Raymonde", signée Julien Sebbag x mamie Raymonde**

*Rosbeef fumé à la sauge, rôti avec des oignons rouges, de l'ail et du citron, puis coupé finement*

*Pomme de terre frites coupées en potatoes pour conserver le croustillant au maximum, d'abord cuites à la vapeur puis frites (pour ne pas être trop grasses !)*

*Aïoli maison à l'estragon et moutarde à grain, parsemé de shrug (piment / menthe mixés)*

"Raymonde", un sandwich original, disponible exclusivement sur Deliveroo, via [Chez Micho](#), le nouveau restaurant de Julien Sebbag, au prix de 15 euros, à partir du dimanche 5 mars 2023 et pendant trois semaines !

**À propos de Deliveroo**

[Deliveroo](#) est un service primé à plusieurs reprises fondé en 2013 par William Shu et Greg Orlowski. Deliveroo collabore avec plus de 170 000 restaurants et commerces et 190 000 livreurs partenaires, afin de proposer la meilleure expérience de repas et courses en ligne au monde. L'entreprise, dont le siège est situé à Londres, compte plus de 2000 employés à travers le monde. Elle opère dans 800 localités, réparties sur 11

marchés géographiques : l'Australie, la Belgique, la France, Hong Kong, l'Italie, l'Irlande, les Pays-Bas, Singapour, les Émirats arabes unis, le Koweït et le Royaume-Uni.

### **À propos de Chez Micho**

Au printemps 2021, alors que les restaurants étaient tous fermés, Julien Sebbag a voulu “envoyer du love” avec les sandwiches les plus réconfortants de Paris. Proposés à emporter et en livraison depuis les cuisines de la Fontaine Gaillon, les Micho ont rencontré un tel succès que Julien et Moma Group ont souhaité leur offrir une belle adresse rien qu’à eux. Et c’est aujourd’hui chose faite. Le chef est heureux de nous accueillir aux abords du Palais royal, dans un lieu qui lui ressemble. Déco vintage inspirée du Swinging London et des diners américains, playlist qui navigue entre les Beatles et Kendrick Lamar, tout l’univers de Julien Sebbag est ici concentré pour envoyer la sauce. Le midi, place aux indétronables sandwiches Micho et leur pain hallah ultra moelleux. Le soir, dans une ambiance de petit bistrot décontracté, des assiettes imaginées par le chef, au fil des envies et des saisons, défilent sur les tables pour se partager au rythme des good vibes. Sans oublier une sélection de vins nature et beaucoup de spontanéité.