

PÈRE & FISH

PÈRE & FISH dévoile la recette d'un de ses plats signatures, le Fish & Chips

Père & Fish, à l'origine du fish burger en France depuis 2018, dévoile la recette de son Fish & Chips, l'un des plats emblématiques de leurs restaurants et de leur histoire.

L'origine de cet emblème national britannique vient d'ailleurs faire écho à leur propre histoire familiale. Si l'apparition de ce plat bon marché est attesté à partir de la seconde moitié du XIX siècle avec le développement de la pêche au chalut dans la Mer du nord, son créateur reste incertain.

Mais il pourrait très bien s'agir de Joseph Malin, un immigrant juif qui aurait ouvert la première boutique de Fish & Chips à Londres en 1860.

L'apparition du Fish & Chips vient du mariage de cette tradition britannique de faire frire des pommes de terres, sous forme de quartier, avant d'épouser la forme de nos frites françaises, et de cette habitude juive de faire frire des poissons.

Joseph Malin était d'ailleurs simultanément poissonnier et vendeur de frites. Une histoire semblable à celle d'Antony Giordano, l'un des fondateurs de Père & Fish, lui même fils de poissonnier depuis trois générations et dont l'ambition, avec son associé Alex Rafaitin, est de faire du poisson un produit phare de la street-food.

Leur volonté de proposer une restauration rapide qui conjugue plaisir, efficacité et attention portée au produit et leur idée de faire du poisson une envie immédiate, accessible et contemporaine suit l'évolution du Fish & Chips britannique. D'abord servi dans des feuilles de papier journal, ce n'est qu'en 1980 que les commerçants l'ont enroulé dans un emballage cartonné pour éviter de tâcher le poisson avec l'encre du journal. Depuis, le Fish & Chips ne s'impose plus seulement dans les

rues britanniques, mais aussi dans les pubs, tout en conservant son esprit bon marché.



La recette du Fish&Chips :

Pour 4 personnes

Pour le poisson :

- 4 filets de lieu noir (90 g chacun)
- Sel et poivre
- Huile de tournesol pour la friture

Pour la pré-panure citron-gingembre :

- Le zeste de 1 citron jaune bio

- 1 cuil. à café de gingembre frais râpé
- 1 cuil. à café de sel fin
- 1/2 cuil. à café de poivre blanc moulu
- 4 cuil. à soupe de farine (pour l'enrobage initial)

Pour la pâte à fish and chips :

- 150 g de farine
- 50 g de maïzena
- 1 cuil. à café de baking powder (levure chimique)
- 1 cuil. à café de sel fin
- 1/2 cuil. à café de poivre blanc moulu
- 250 ml d'eau gazeuse très froide

Pour les frites maison :

- 1,2 kg de pommes de terre à chair ferme type Bintje ou Agria
- Huile de tournesol pour la friture
- Sel fin et fleur de sel

Pour la sauce tartare maison :

- 1 jaune d'œuf
- 2/3 cuil. à café de moutarde de Dijon
- 130 ml d'huile de pépins de raisin
- 1 cuil. à café de jus de citron
- 1 cuil. à soupe de câpres hachées
- 2 cornichons finement hachés
- 1 cuil. à soupe de ciboulette fraîche ciselée
- 1 échalote finement ciselée

- Sel et poivre

Sauce tartare maison :

1. Fouetter le jaune d'œuf avec la moutarde, le sel et le poivre dans un saladier.
2. Incorporer l'huile en mince filet en fouettant sans s'arrêter jusqu'à obtenir une mayonnaise ferme.
3. Ajouter le jus de citron, les câpres, les cornichons, la ciboulette et l'échalote. Bien mélanger.
4. Rectifier l'assaisonnement et réserver au frais jusqu'au service.

Frites fraîches maison :

1. Éplucher les pommes de terre et les tailler en bâtonnets réguliers d'environ 1 cm d'épaisseur.
2. Rincer abondamment à l'eau froide pour éliminer l'amidon. Égoutter et sécher soigneusement dans un torchon.
3. Première cuisson (blanchiment) : faire chauffer l'huile à 150 °C. Plonger les frites par petites quantités pendant 5 à 6 minutes, sans les colorer. Égoutter et laisser reposer.
4. Deuxième cuisson (finale) : juste avant le service, monter l'huile à 180 °C. Remettre les frites 2 à 3 minutes jusqu'à belle couleur dorée et croustillante. Égoutter, saler à la fleur de sel.

Pâte à fish and chips :

1. Dans un saladier, mélanger la farine, la maïzena, le baking powder, le sel et le poivre.
2. Verser l'eau gazeuse très froide en une fois et mélanger rapidement à la fourchette. La pâte doit rester légèrement grumeleuse — ne pas trop travailler pour conserver la légèreté.
3. Réserver au frais 10 minutes avant utilisation.

Pré-panure et cuisson du lieu noir :

1. Mélanger le zeste de citron, le gingembre râpé, le sel et le poivre blanc dans un petit bol.
2. Sécher les filets de lieu noir sur du papier absorbant. Les assaisonner sur les deux faces avec le mélange citron-gingembre.
3. Passer chaque filet dans la farine, tapoter pour enlever l'excédent.
4. Faire chauffer l'huile à 170 °C. Tremper les filets enfarinés dans la pâte à fish and chips en les enrobant bien, laisser égoutter légèrement.
5. Plonger délicatement les filets dans l'huile et faire frire 4 à 5 minutes en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à une belle croûte dorée et croustillante. Égoutter sur du papier absorbant.

Dressage :

1. Déposer un filet de lieu noir pané dans une barquette ou une assiette.
2. Disposer une portion de frites maison à côté, saler à la fleur de sel.
3. Servir avec la sauce tartare maison et un quartier de citron.



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'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.



[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