



PÈRE & FISH innove avec son Crispy Sushi Burger, disponible dès ce mardi

Père & Fish, l'enseigne à l'origine du fish burger en France depuis 2018, innove avec le lancement de son Sushi Burger à partir de ce mardi 20 octobre dans ses quatre restaurants de Paris, Plan de Campagne, Annecy et Mérignac.

Antony Giordano et Alex Rafaitin, les deux compères à l'origine de Père & Fish ont imaginé un burger avec du crispy rice, du riz frit à l'origine de nombreuses tendances sur les réseaux sociaux, en guise de pain.

" Le crispy rice est très associé à la food-porn en ce moment, j'ai donc eu l'idée de créer un Sushi Burger en reprenant ces codes. On utilise du riz à sushi, qu'on cuit avant de le vinaigrer. On vient ensuite tailler des belles galettes à l'emporte-pièce, que l'on pane dans du panko et que l'on frit. Ça crée ce côté galette panée, avec du croustillant à l'extérieur et du fondant à l'intérieur avec ce petit supplément apporté par le vinaigre ", explique Antony Giordano.



Le reste du burger reprend les codes traditionnels du sushi, avec des tranches très fines d'avocat, une feuille de nori grillée et salée et une mayonnaise au wasabi. A la différence que pour le sushi burger de Père & Fish, le filet de saumon est mi-cuit et non pas cru. Des petits pickles d'oignons rouges et une feuille de salade viennent quant à eux rappeler les codes du burger.

Ce nouveau burger " ultra addictif ", selon ses créateurs, est un savant équilibre entre le fondant du saumon et le croquant du riz pané. Il est proposé accompagné soit d'une sauce sriracha, d'une sauce soja sucrée ou salée pour prolonger encore un peu plus le lien entre la culture asiatique et américaine, avec ce savoir-faire français.



À propos de Père & Fish

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 les villes françaises les plus dynamiques. Les prochaines ouvertures à Angers et à Cagnes-sur-Mer 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.



Adresses :

Les adresses existantes

Père & Fish Paris 9e, [67 rue du Faubourg Poissonnière, 75009 Paris](#)

Père & Fish Plan-de-Campagne, La Galerie Barnéoud, Food Village Plan de Campagne,
13170 Les Pennes-Mirabeau

Père & Fish Annecy, [26 rue Royale, 74000 Annecy](#)

Père & Fish Mérignac, Centre commercial Mérignac Soleil, [52 avenue de la Somme, 33700 Mérignac](#)

Prochaines ouvertures :

Angers et Cagnes-sur-Mer