



Yannick Alléno et Paul Pairet présentent leur burger « Léon's Philly Royale Cheese » chez Père & Fils par Alléno

Du 8 février au 10 mars, les deux chefs étoilés **Yannick Alléno** et **Paul Pairet** dévoilent un **burger en édition limitée**. Ensemble, ils se sont amusés à revisiter l'émblématique sandwich de Philadelphie, le **philly cheese steak**, en version gastronomique. Pour filer la métaphore de la filiation avec un clin d'oeil au fils de Paul Pairet, voici le **Léon's Philly Royale Cheese** !

Tous deux situés près de la place de la Concorde – **Yannick Alléno au Pavillon Ledoyen** et **Paul Pairet chez Nonos à l'Hôtel de Crillon** – les deux Chefs voisins se sont réunis pour créer un burger aux influences internationales. A l'intérieur du pain frit signature de Père & Fils, on trouvera un boeuf déglacé à la sauce soja condimentée et du gruyère fondu, relevés d'une sauce pilée et de piments guindillas. Le tout agrémenté d'une feuille de shiso et d'une crème de gruyère à la muscade. Irrésistible !

PRESS KIT



« C'est un burger gastronomique qui appelle au voyage. A la croisée des cultures, il dit tout mon attachement aux goûts lointains et leurs influences sur ma cuisine. C'est un attrait que nous avons en commun avec Paul Pairet, il était l'acolyte idéal ! » Yannick Alléno



« And you know what they call a Philly Cheesesteak in Paris ? They call it Léon's Philly Royale Cheese ! Un bon burger qui déborde de gourmandise... comme un fromage qui coule ! Parce que c'est bon le fromage ! Du sandwich de tous les jours à Philadelphie... à cette version composée avec Yannick : un steak, du fromage, de la gourmandise, quelques contrepoints... Un bon burger, et voilà ! » **Paul Pairet**

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 Paul Pairet
Né en France, Paul Pairet a parcouru le monde – Paris, Hong Kong, Sydney, Jakarta, Istanbul – avant d'atterrir à Shanghai où il dirige cinq restaurants de différentes natures dont le précurseur Ultraviolet***, ouvert en 2012 et triplement étoilé. Essentialiste, Pairet porte une affection particulière aux classiques populaires et intemporels. Deux de ses dernières adresses mettent en avant une large gamme de sandwiches : chez Comestibles – pensé comme le petit-frère et comptoir garde-manger de Nonos – à Paris, ou chez Roodoodoo à Shanghai.

Une édition limitée disponible du 8 février au 10 mars

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

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

Burger « Léon's Philly Royale Cheese » : 19€ le burger seul et 23€ en menu