

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 8



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

## Père & Fish surfe sur les burgers de poisson gourmets

**75009 (75)** Fraîchement ouvert à Paris, le fast-good mise sur les produits de la mer. Au menu : pêche durable et agriculture raisonnée. Un concept prometteur, qui espère se déployer en franchise dès 2020.



Père & Fish vient d'ouvrir son premier point de vente à Paris.

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 8



Page 2/3

[Visualiser l'article](#)



Les concepts de restauration rapide axés autour des produits de la mer sont encore très rares, et ceux consacrés aux burgers de poisson gourmets, inexistants. Aussi, **Antony Giordano**, fils et petit-fils de poissonniers, a-t-il décidé de saisir cette opportunité. Associé à trois autres jeunes diplômés de Skema Business School ( **Charles Cagnac**, **Ava Maisani Casanova** et **Alexandre Rafaitin** ), l'entrepreneur a lancé Père & Fish, début septembre, dans le IXe arrondissement de Paris.

Le menu fait la part belle aux burgers, dont L'Écossais (saumon écossais label rouge snacké à la plancha, oignons confits, mâche, chips de manioc, coleslaw et sauce barbecue), Monsieur Aioli (cabillaud vapeur, oignons confits, roquette, pickles de carotte, galette de pommes de terre et mayonnaise ail/ciboulette), ou encore Le Burger Classic, composé de poisson à chair blanche pané aux corn flakes, d'oignons frits, de trévisse, pickles d'oignons et crème à la ciboulette.

L'enseigne propose aussi des salades de la mer, des accompagnements (frites, coleslaw), ou encore des tapas (wraps de poulpe, bouchées de merlan farcies à l'Ossau-iraty). " *Tout est fait maison. Les poissons proviennent autant que possible de la pêche durable : ils sont frais et livrés en direct par les mareyeurs tous les matins. Quant aux accompagnements, ils sont issus de l'agriculture raisonnée* ", précise le cofondateur.

#### **Une clientèle hétérogène**

Avant même son lancement, Père & Fish a multiplié les récompenses : la bourse Badoit 2018, le challenge Pépite France des étudiants entrepreneurs, le prix Banque populaire 2017 et le concours 100 jours pour

www.lhotellerie-restauration.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 8



[Visualiser l'article](#)

entreprendre. Et la première semaine d'activité semble " valider la pertinence du concept ". "Le premier jour, on a fait presque 200 couverts. Ça cartonne. Il semble que les gens attendaient ce produit" , estime Antony Giordano.

L'établissement de 96 m<sup>2</sup>, pourvu de 32 places assises et 12 autres en terrasse, affiche un ticket moyen de 15 € environ. À l'heure du déjeuner, 70 % des ventes se font à emporter. Le soir venu, place aux apéritifs iodés. La bonne surprise ? " Dans notre business plan, on visait plutôt les CSP + et la clientèle de midi. Mais cela plaît finalement à une clientèle beaucoup plus large, et même aux familles avec enfants le week-end. On ne s'y attendait pas du tout" , avoue-t-il.

Ambitieuse, la marque espère ouvrir un deuxième point de vente dès 2019, et se lancer en franchise d'ici deux ans.

Père & Fish  
67 Rue du Faubourg Poissonnière  
75009 Paris  
pereetfishrestaurant.com  
Tél. : 06 64 91 76 46