

ALL INLEDU

*Kit Média*

OFFICE

# ALFREDO

PASTA AND ITALIAN DINER

*réouvrir ses portes  
dans le Vieux-Lille*





# Benvenuti dans votre Little Italy

À MI-CHEMIN ENTRE NAPLES ET LITTLE ITALY, ALFREDO DÉBARQUE À CROIX POUR CÉLÉBRER LA PASTA AVEC GÉNÉROSITÉ. INSTALLÉE DANS LES MURS D'UN ANCIEN HANGAR INDUSTRIEL, L'ADRESSE MÊLE ÂME DE TRATTORIA NAPOLITAINE ET ÉNERGIE DES DINERS NEW-YORKAIS, ENTRE COMPTOIR EN INOX, PLATS FUMANTS ET AMBIANCE BRUTE MAIS CHALEUREUSE.

PREMIÈRE POUR LA PAPÀ FAMIGLIA : LES PÂTES FRAÎCHES SONT FAITES CHAQUE MATIN, SERVIES AVEC DES SAUCES QUI CONSOLENT TOUT. LE MIDI, ON DÉJEUNE VITE ET BIEN ; LE SOIR, LA LUMIÈRE SE TAMISE, LE VINO ROSSO S'INVITE ET LE DÎNER DEVIENT COSY, ROMANTICO OU JOYEUSEMENT BRUYANT.

À DEUX PAS DE BARBARA, ALFREDO APPORTE UN NOUVEAU SOUFFLE GOURMAND DANS LA MÉTROPOLÉ LILLOISE.

FORZA.





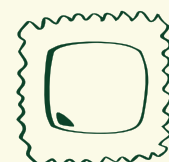


# *Moderne & Italo-américain*

ALFREDO S'EST INSTALLÉ DANS UN ANCIEN LOCAL DE CROIX, TRANSFORMÉ AVEC L'AIDE DE L'ARCHITECTE CARMEN ZAOUÏ EN UN RESTAURANT OÙ NAPLES RENCONTRE L'ESTHÉTIQUE BRUTE DES HANGARS AMÉRICAINS. ACIER, BOIS PATINÉ ET CHALEUR DE TRATTORIA COMPOSENT UN DÉCOR VIVANT, ANIMÉ PAR DE SOMPTUEUX RIDEAUX-SUR-MESURE (RYDOW) ET UNE AMBIANCE PENSÉE SANS CHICHI.

SUSPENSIONS SEVENTIES, COMPTOIR EN INOX, BANQUETTE GÉNÉREUSE : TOUT ICI RESPIRE LA FAMIGLIA. ON S'Y POSE POUR UN PLAT DE PÂTES ENSOLEILLÉES, UN VERRE PARTAGÉ OU UN MOMENT QUI RÉCHAUFFE. LE SOIR, LA LUMIÈRE SE FAIT CINÉMA ; LE WEEK-END, LE LIEU BOURDONNE. AU PRINTEMPS, LA TERRASSE OUVRE EN GRAND POUR PROFITER DU SOLEIL COUCHANT, SPRITZ EN MAIN.

À L'INSTAR DES AUTRES ADRESSES DE PAPÀ, ALFREDO S'AMUSE AVEC LES DÉTAILS. LES OBJETS CHINÉS CÔTOIENT LES RÉFÉRENCES NAPOLITAINES, LES CLINS D'ŒIL AUX DINERS NEW-YORKAIS SE GLISSENT PARTOUT : UN NÉON DISCRET COMME DES PHOTOS EN NOIR ET BLANC TOUT DROIT SORTIES DE CLASSIQUES ITALO-AMÉRICAINS.







# *La cucina, cuore de Alfredo*

AUX FOURNEAUX, LA SQUADRA S'AFFAIRE AUTOUR DU NOUVEAU RITUEL QUOTIDIEN : LA PASTA FRESCA MAISON. PÉTRIE, LAMINÉE, CUITE ET SERVIE DANS LA FOULÉE, ELLE DEVIENT L'ÂME DU LIEU. LES FETTUCINE ALFREDO, RECETTE MYTHIQUE QUI A TRAVERSÉ LES CONTINENTS, SONT REVISITÉES ET CÔTOIENT LES MEATBALLS DELLA NONNA, LES PLATS FUMANTS AU FROMAGE CRÉMEUX, LES SAUCES MAISON ET LES ASSIETTES GÉNÉREUSES QUI RÉCHAUFFENT EN UN CLIN D'ŒIL.

LE MIDI, ALFREDO JOUE LA CARTE DU COMFORT FOOD EFFICACE : PORTIONS COMME CHEZ PAPÀ, RECETTES RÉCONFORTANTES, INGRÉDIENTS SOURCÉS AVEC EXIGENCE. LE SOIR, LA CUCINA SE FAIT PLUS INTIME : ON PARTAGE UNE ASSIETTE, ON TRINQUE AU COMPTOIR, ON GOÛTE UN BURGER AUX BUONI PRODOTTI VENUS TOUT DROIT D'ITALIE. TOUT EST PRÉPARÉ MAISON, AVEC SIMPLICITÉ ET BON SENS : CHARCUTERIES ET FROMAGES DE LA BOTTE, LÉGUMES FRAIS, PÂTES DU JOUR ET SAUCES MIJOTÉES COMME AUTREFOIS. ICI, LA TRADITION S'INVITE SANS CHICHI, AVEC CE SUPPLÉMENT D'ÂME QUI FAIT LA SIGNATURE DU GROUPE LILLOIS.



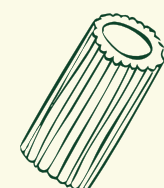




# *Cocktails italiani & vins bien sourcés*

CHEZ ALFREDO, L'APÉRO SE BOIT COMME UN ALLER SIMPLE VERS NAPLES OU MANHATTAN. AU COMPTOIR, ON COMMANDE UN VINO ROSSO GÉNÉREUX, UN SPRITZ BIEN FRAIS OU UN COCKTAIL SIGNATURE INSPIRÉ DES BARS DE LITTLE ITALY. LES INFUSIONS MAISON ET SIROPS ARTISANAUX PERMETTENT DE TRINQUER AUSSI SANS ALCOOL, MAMMA MIA.

LA CARTE EXPLORE LES TERROIRS ITALIENS : ROUGES SOLAIRES, BLANCS MINÉRAUX, BULLES FINES, BOUTEILLES DE VIGNERONS AMOUREUX DU TRAVAIL BIEN FAIT. CERTAINS CRUS VENUS DE LA BOTTE, COMME LE BAROLO, EMBELLISSENT LE TABLEAU POUR SUBLIMER LES PLATS DU CHEF.







# *La squadra d'Alfredo*

DANS LA CUCINA, MANU ET OMAR MÈNENT LE BAL ;  
EN SALLE, AXELLE ET EUGÈNE ASSURENT AVEC LE  
SOURIRE ; ET ENOLAN ORCHESTRE LE TOUT AVEC  
PRÉCISION. UNE SQUADRA SOUDÉE, EFFICACE ET  
ACCUEILLANTE, OÙ CHACUN CONNAÎT SA  
PARTITION. ENTRE COMPTOIR ET FOURNEAUX,  
L'AMBIANCE RESTE FLUIDE ET CHALEUREUSE, FIDÈLE  
À L'ESPRIT PAPÀ : ON TRAVAILLE ENSEMBLE, ON  
PROGRESSE ENSEMBLE, ET ON FAIT VIVRE CHAQUE  
SERVICE COMME UN MOMENT QUI COMPTE.







# *A propos de Papà Famiglia*



## DU SENS ET DE L'AMORE AU QUOTIDIEN

FONDÉ EN 2017, PAPÀ FAMIGLIA EST NÉ DE L'ENVIE DE DEUX AMIS D'ENFANCE - MARTIN ET CHARLY - D'OUVRIR DES LIEUX OÙ L'ON SE SENT À NAPOLI. DE CROIX À LILLE, EN PASSANT PAR BORDEAUX, LA SQUADRA A MULTIPLIÉ LES ADRESSES AVEC UNE MÊME RECETTE : UNE CUISINE ITALIENNE GÉNÉREUSE, DES PRODUITS SOURCÉS AVEC SOIN, UN CADRE IMMERSIF ET UN ESPRIT DE CONVIVIALITÉ QUI DÉPASSE L'ASSIETTE.

LEUR AMBITION ? FAIRE VIVRE L'HOSPITALITÉ À L'ITALIENNE, VERSION XXIE SIÈCLE, SANS NAPPES AMIDONNÉES NI MANIÈRES, MAIS AVEC DES SPRITZ, DES SOURIRES ET DES PIZZE BIEN DORÉES.

PAPÀ RAFFAELE,  
PLACE DU LION D'OR, LILLE

PAPÀ POSTO,  
PLACE DU LION D'OR, LILLE

PROGETTO NAPOLETANO,  
16 RUE ANATOLE FRANCE, LILLE

BARBARA,  
63 RUE JEAN MONNET, CROIX

CHEZ PAPÀ FAMIGLIA, TOUT PART DU PRODUIT : LÉGUMES DE SAISON, CHARCUTERIES ET FROMAGES SOURCÉS EN DIRECT, VINS DE VIGNERONS, PÂTES FRAÎCHES ET PAIN FAITS MAISON. PAS D'INDUSTRIEL, PAS DE STANDARD, JUSTE DU BON SENS ET DU GOÛT. ET DERRIÈRE LES FOURNEAUX COMME EN SALLE, LA SQUADRA GRANDIT EN FAMILLE : CHACUN PEUT ÉVOLUER, APPRENDRE ET PRENDRE DES RESPONSABILITÉS. UNE MÉRITOCRATIE SIMPLE ET SINCÈRE, À L'IMAGE DE NOTRE CUCINA.





47 RUE JEAN MONNET - 59170 CROIX  
PLUS D'INFOS : [WWW.PAPAFAMIGLIA.COM](http://WWW.PAPAFAMIGLIA.COM)  
CONTACT PRESSE  
[CIAO@PAPAFAMIGLIA.COM](mailto:CIAO@PAPAFAMIGLIA.COM)