



Communiqué de presse
Le talentueux Chef Pierre Augé rejoint Bocaux de Chef
avec son insolite recette de Tielle de Seiche, la première
recette de la Mer de la marque.



Paris, le 1er décembre 2022,

Après une rentrée haute en saveurs avec l'arrivée de deux nouveaux chefs dans la bande de Bocaux de Chef, c'est au tour du talentueux **Pierre Augé** de rajouter son grain de sel avec sa recette inédite inspirée de sa Méditerranée : la **Tielle de Seiche**. Des Seiches confites dans une persillade maison, du piment d'Espelette, de la pulpe de tomate, de l'oignon, du Thym... à déguster en plat chaud avec du riz ou à picorer froid à l'apéro face à la grande bleue !

Chez Pierre Augé, la cuisine c'est une **histoire de famille**. Né à Béziers dans une tribu d'artisans, Pierre Augé, surnommé "Petit Pierre", passe son enfance dans les cuisines de son Père Charcutier-traiteur et développe très tôt un amour pour les **produits de son terroir**. En 2010 il rachète, avec son épouse Fanny Augé, le restaurant de son père pour fonder « **La Maison de Petit Pierre** » à son image. Souhaité comme un lieu de vie **simple et convivial** à l'identité forte, le restaurant a su s'imposer comme un **rendez-vous épicurien incontournable** en Occitanie.

Également connu pour avoir participé et gagné la saison 5 de la célèbre émission **Top Chef**, Pierre Augé est avide de nouveaux défis. Son maître mot : l'**amour**. Avec un style convivial,

les recettes de Pierre Augé sont toujours pensées avec le cœur et ses **assiettes retracent son histoire**, avec une grande **mise en avant des produits** et de sa région. C'est ainsi que le Chef revisite la Tielle Sétoise, une recette typique de son sud natal. Il propose une création de Tielle de Seiche non pas sous forme de tourte mais en **version déstructurée** pour le plus grand bonheur des gourmands !

A retrouver en avant première sur le site internet de Bocaux de Chef : <https://www.bocaux-chef.fr/>

La recette est au tarif de 22,90€ pour 2 personnes.

A propos de Bocaux de Chef

Bocaux de Chef est fondé en 2021 par Jérémy, Thomas et Christophe. Les bocaux sont disponibles en livraison dans toute la France et chez des artisans de proximité tels que fromages, épicerie fine, cavistes... Liste des points de vente : [ici](#)
E-shop : [ici](#)

Livraison en 3 à 5 jours en France Métropolitaine

Livraison dans les DOM TOM en 7 à 10 jours ouvrés

Livraison en Europe en 5 à 7 jours ouvrés

Chaque bocal contient une recette de Chef pour 2 à 4 personnes et coûte entre 12,90 et 29,90 euros.

Plus d'informations : <https://www.bocaux-chef.fr/>