



## Communiqué de presse Juan Arbelaez, le chef survolté, rejoint Bocaux de Chef avec sa recette colorée de Bœuf confit à la colombienne.



Paris, le 14 novembre 2022,

Comment préparer un repas digne d'un Chef à la maison en deux temps trois mouvements ? Rien de plus simple avec **Bocaux de Chef** : des plats **typiques** et **emblématiques** de différents noms de la cuisine, dans des bocaux **prêts à la dégustation**. Plusieurs chefs font déjà partie de l'aventure et partagent leurs savoureuses recettes : Stéphane Jégo, David Rathgeber, Mélanie Serre ou récemment Alessandra Montagne.

En cette fin d'année, Bocaux de Chef vous invite à un voyage culinaire entre la France et la Colombie avec l'arrivée du chef **Juan Arbelaez**.

**Bocaux de Chef** « met en boîte » toutes les saveurs de la Colombie Originaire de Bogota et installé à Paris depuis plusieurs années, Juan Arbelaez est une des étoiles montantes de la **gastronomie internationale**. Admiratif de la cuisine française, il décline ses créations à la carte de plusieurs établissements parisiens. **Engagé** et **pluridisciplinaire**, le talentueux cuisinier prône l'**accessibilité** ainsi que le **partage**.

C'est dans cet état d'esprit qu'il rejoint la bande Bocaux de Chef en proposant une recette explosive, qui met à l'honneur ses origines : le **Bœuf confit à la colombienne**. A travers ce plat, Juan Arbelaez raconte sa **Colombie natale** gourmande et festive. Il puise dans la richesse de sa gastronomie pour composer une recette de paleron de bœuf confit à la Panela (mélasse de jus de canne à sucre) relevé aux épices comme le piment vert Jalapeno, et le piment d'Espelette. Un **plat exotique**, festif, au goût unique qui en épatera plus d'un !

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

## **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 fromagers, 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/>

## **A propos de Juan Arbelaez**

Entrepreneur audacieux, à 34 ans Juan Arbelaez incarne cette nouvelle génération de chefs qui font bouger les lignes et bouleversent les conventions.

En cuisine, en van ou sur une planche de surf, le chef Juan Arbelaez diffuse son énergie survoltée de plateaux en fourneaux. Homme d'affaires de 280 employés, fan de coriandre absolu, c'est aussi un écolo dans l'âme, soucieux de la planète comme de l'océan. Pas d'a priori, pas d'interdit... Juan Arbelaez apporte un regard neuf et non formaté sur la gastronomie parisienne et au sein de ses 10 établissements.