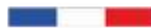




BOCAUX DE CHEF

CUISINIERS ENGAGÉS



Communiqué de presse
La Cheffe, Alessandra Montagne rejoint Bocaux de Chef et propose son plat coup de coeur : la Feijoada



Paris, le 6 septembre 2022,

La rentrée s'annonce très gourmande pour **Bocaux de Chef**, avec **deux nouvelles Cheffes** qui rejoignent l'aventure avec leurs recettes signatures tout simplement irrésistibles.

Bocaux de Chef permet de **(re)découvrir les plats emblématiques** d'une sélection de chefs en bocaux. Prêtes à être dégustées en un tour de main à la maison, les recettes Bocaux de Chef sont toutes plus délicieuses les unes que les autres.

Depuis 2021, la marque rassemble de nombreux chefs autour de valeurs communes : l'authenticité, le respect des produits et des saisons et l'utilisation de produits locaux. De nombreux chefs ont rejoint l'aventure comme Stéphane Jégo, David Rathgeber, Thomas Boutin ou encore Guillaume Delage.

Bocaux de Chef se met à l'heure brésilienne !
Alessandra Montagne est à la tête du restaurant Nosso dans le 13e arrondissement de Paris. Cette Cheffe pétillante et talentueuse propose une cuisine à la frontière entre la gastronomie Française et les influences du Brésil. Alessandra Montagne puise son inspiration et ses valeurs dans son histoire. Élevée par ses grands-parents dans une ferme au Brésil, la cheffe a développé **l'amour de la terre, des produits** et de **l'Humain** avec la conviction que rien ne se jette. La cuisine d'Alessandra est à son image, **solaire et conviviale, saine et gourmande**. C'est dans cet esprit qu'elle intègre la joyeuse bande de chefs et propose une recette, qui va à coup sûr, faire voyager les plus gourmands : **la Feijoada**. Il s'agit d'une **recette emblématique** du pays de la samba réalisée à base d'haricots noirs, de poitrine de porc et d'épices ... La cheffe relève sa Feijoada avec quelques quartiers d'orange sanguine et conseille de l'accompagner avec du riz blanc.

Dépaysement culinaire garanti !



Alessandra Montagne rejoint la talentueuse Mélanie Serre qui fait déjà partie de la troupe depuis quelques mois. **Mélanie Serre**, disciple de **Joël Robuchon**, propose une cuisine inspirée des grands classiques de la gastronomie française qu'elle revisite. Tout comme Alessandra Montagne, Mélanie Serre met un point d'honneur à sourcer le **meilleur des terroirs** auprès de ses amis producteurs et artisans français. La Cheffe a sélectionné pour Bocaux de Chef, deux de ses recettes signature. La première est la célèbre **terrine de lapin aux fruits secs**, aromatisée au Cognac et au Muscat accompagnée de pruneaux, d'abricot et noisettes entières. Idéale à déguster à l'apéritif ! Pour le plat, la Cheffe présente sa **poitrine de cochon IGP d'Auvergne**, marinée aux 4 épices (noix de muscade, cannelle, gingembre et clous de girofle) et mijotée à feu doux, dans une sauce à base de miel, coriandre, cumin et carottes.

C'est comme un petit air de vacances qui se prolonge grâce à ces plats riches en saveurs et en couleurs. Il ne reste plus qu'à les réchauffer et les déguster ! A table !

A

propos

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/>