

Communiqué de presse

Mélanie Serre, cheffe du restaurant parisien Le Louis Vins, s'invite dans l'aventure Bocaux de Chef.



Paris, le 21 mars 2022

Manger comme au restaurant tout en restant chez soi : c'est le pari que se sont lancés Jérémy Inacio, Thomas Favrel et Christophe Gourmelon en créant Bocaux de Chef. A l'origine de la marque trois chefs passionnés qui fondent en 1995 un traiteur éco-responsable pour une cuisine créative et de qualité : la maison de gastronomie Les Toques. Seulement, la crise sanitaire va perturber les modes de vie de chacun et l'impossibilité de se rendre au restaurant va faire germer une nouvelle idée : mettre des repas de chefs dans des bocaux. Ainsi, la marque propose des recettes de saison, locales et authentiques imaginées par les chefs des meilleurs restaurants puis mises en bocal pour une consommation 100% responsable.

Dans l'équipe, la marque compte désormais de nombreux chefs tels que David Rathgeber, chef du bistrot parisien L'Assiette, ou Stéphane Jégo, chef du restaurant l'Ami Jean. Aujourd'hui Bocaux de Chef annonce l'arrivée de Mélanie Serre dans leur brigade. Jeune cheffe du restaurant Le Louis Vins situé dans le 5ème arrondissement de Paris, elle est la première femme à rejoindre la bande.

Mélanie Serre découvre la cuisine à 21 ans lors d'un stage chez Potel et Chabot. Elle décide de poursuivre dans cette voie et enchaîne les expériences au sein de prestigieux établissements tels que l'Eden Roc à Saint-Barthélemy ou encore l'hôtel Métropole à Monaco. En 2015, elle rejoint le chef Joël Robuchon et décroche 2 ans plus tard son premier poste de cheffe au restaurant 2 étoiles « L'Atelier » sur les Champs-Élysées. En 2020, Mélanie Serre décide de reprendre les rênes de la cuisine du Louis Vins, bistrot Canaille à deux pas du Panthéon. Pour ce nouveau challenge, la cheffe propose des plats raffinés inspirés des grands classiques de la gastronomie française qu'elle revisite. La cuisine de Mélanie est dédiée au produit et elle met un point d'honneur à sourcer en direct le meilleur des terroirs auprès de ses

amis producteurs et artisans français. En constante ébullition, Mélanie Serre se lance dans une nouvelle aventure : Bocaux de Chef.

Pour cette première collaboration, Mélanie Serre a sélectionné deux de ses recettes signature. Pour commencer, sa célèbre terrine de lapin aux fruits secs. Une terrine de Lapin au Muscat, Cognac, Ail, Échalote, Pruneaux, Abricot et Noisettes entières. Une gourmandise irrésistible à déguster à l'apéritif ou en entrée.

Pour le plat, la cheffe propose une poitrine confite au miel et aux épices. De la poitrine de cochon IGP d'Auvergne, marinée aux 4 épices (noix de muscade, cannelle, gingembre et clous de girofle) et grillée dans les cuisines de Bocaux de Chef. Le tout est ensuite mijoté lentement dans une sauce maison à base de miel, de coriandre, de cumin et de carotte. Un plat aux 1001 saveurs d'une absolue gourmandise.

Des plats gourmands et de qualité qu'il ne reste plus qu'à réchauffer en un tour de main et les chefs s'invitent à votre table !

A propos :

Bocaux de Chefs 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.