



Communiqué de presse

Février 2022

Pyrex® et Adrien Cachot s'associent pour une cuisine saine et familiale

Marque emblématique des cuisines françaises, Pyrex® réalise un partenariat avec Adrien Cachot pour l'année 2022.

Avec des recettes préparées à partir des plats de la marque française, Adrien réalisera des menus complets pour des repas savoureux et équilibrés qui seront présentés sur ses propres réseaux sociaux ainsi que ceux de Pyrex®. A l'ardoise de son premier menu : le repas du personnel de son restaurant !

Pyrex® s'associe à Adrien Cachot pour une cuisine créative, saine et équilibrée

Pour l'année 2022, la marque emblématique des accessoires de cuisine en verre Pyrex® s'associe au jeune chef Adrien Cachot pour une aventure culinaire autour du bien manger. L'objectif : mettre en valeur les notions chères à la marque et au finaliste Top Chef 2022 ; une alimentation qui mêle plaisir et équilibre.

A travers sa cuisine libre, unique et créative, Adrien Cachot préparera tout au long de l'année 3 menus complets, de l'entrée au dessert, qu'il préparera avec l'aide d'accessoires de cuisine Pyrex®. Une action sur un temps long qu'il présentera sur ses réseaux sociaux pour démontrer qu'une cuisine saine, équilibrée et gourmande est accessible à tous.

Adrien Cachot, l'étoile montante de la gastronomie française

Né en 1989 à Cenon (33), Adrien Cachot possède un parcours atypique dans le milieu de la gastronomie française. En mars 2017 et après plusieurs expériences formatrices, il ouvre avec sa compagne Emie Wada dans son établissement parisien, Détour.

Seul en cuisine et seule en salle, ils proposent dans une atmosphère familiale un menu unique « les yeux fermés » qui permet à chacun de ne pas s'arrêter à ce qu'ils pensent aimer ou non.

Il participe en 2020 à l'émission Top Chef Saison 11 où il sera finaliste et remportera avant tout le coeur des français.



Respecter les fondations sans cesser d'avancer, c'est le chemin qu'Adrien a décidé de prendre. Il propose aujourd'hui une cuisine d'instinct et d'humeur, aux goûts extrêmement marqués. Il ne souhaite pas s'imposer de règle sinon celle de s'amuser et de faire plaisir aux autres.

Aujourd'hui résident au Perchoir Ménilmontant (Paris 11), Adrien poursuit sa démarche culinaire autant influencée par la haute gastronomie que par la cuisine de rue, le côté populaire étant très important pour lui. Il aime ainsi magnifier les produits moins nobles et se spécialise dans les abats et autres aliments délaissés. Trouver le juste équilibre entre techniques et émotions, et ne pas tomber dans une cuisine prétentieuse sont ses priorités.

À propos de Pyrex®

Créée en 1915 aux Etats-Unis, la marque intergénérationnelle Pyrex® est historiquement connue pour ses plats et cocottes en verre ultra résistant à la chaleur. L'entreprise dispose de son propre site de production de verre borosilicate, basé à Châteauroux en France et emploie plus de 500 salariés. Alliant tradition et innovation, la marque propose aujourd'hui une large gamme de produits pour la cuisine, déclinée dans plusieurs matériaux (métal – inox – fonte – aluminium – céramique), formes, designs et couleurs. Pyrex® comble ainsi tous les amateurs de cuisine avec des produits pratiques et abordables.

Pyrex® est une marque dûment enregistrée appartenant à Corning Incorporated et utilisée sous licence par International Cookware.

[Cliquez ici si vous souhaitez ne plus recevoir d'emails de notre part](#)