



BOCAUX DE CHEF

CUISINIERS ENGAGÉS



COMMUNIQUE DE PRESSE

Bocaux de Chef dévoile les valeurs qui saupoudrent ses recettes et invite à un moment gourmand et responsable!



Paris, le 05 janvier 2023,

Bocaux de Chef, la conserverie des chefs, charme les papilles des épicuriens avec des recettes plus succulentes les unes que les autres. Avec des voyages culinaires en France, en Colombie, au Brésil... les Chefs ne cessent de surprendre.

Des saveurs et des valeurs
Partie d'une histoire d'amitié sur les bancs de Ferrandi, Jérémy Inacio, Thomas Favrel et Christophe Gourmelon, les trois fondateurs et cuisiniers engagés ont été portés par leurs envies communes : l'**authenticité**, le **respect des produits et des saisons** et le **savoir-faire des chefs**. Bocaux de Chef ce sont donc des recettes des **grands noms de la bistronomie** (Stéphane Jégo, Mélanie Serre...), mises en bocaux avec l'ambition première de titiller les papilles.

Des principes qui donnent du sens aux assiettes et à la **cuisine responsable et créative** prônée par la marque. Le sourcing est réfléchi avec des **produits français** issus de **circuits courts**. Les bocaux permettent de cueillir les produits au meilleur de la saison. Ils sont ensuite sublimés dans la proposition de recettes des Chefs puis concoctés avec amour par la brigade dans des cuisines à deux pas de Rungis. Une cuisine responsable qui vient **contrer les produits aseptisés** et qui mise sur une **conservation des saveurs, sans conservateur** pour un grand moment de gourmandise. Le choix de la stérilisation n'est pas non plus anodin : un **stockage à température ambiante** (sans conservateur, ni énergie), une **durée de vie longue de plus de 24 mois**... La **solution anti gaspi** par excellence ! Sur cet accord, chaque Chef vient ensuite rajouter sa touche personnelle en vidéo pour partager son histoire et ses astuces pour sublimer sa recette à la maison.

Enfin la marque fait également la part belle au **recyclage**. Les recettes sont vendues dans des bocaux en verre (français), l'un des rares contenant **recyclable à 100% et à l'infini** et dont le circuit de recyclage est bien maîtrisé. Un geste non négligeable et une **initiative primordiale** pour la marque qui s'inscrit ainsi dans une **démarche responsable** tout en épatant les gourmands.

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/>