

[Voir la version en ligne](#)



COMMUNIQUE DE PRESSE

Planted, la marque qui démocratise les protéines végétales, lance une collaboration avec la cheffe Clémence Gommy.



Paris, le 23 mars 2022,

Planted, jeune marque de viande végétale, continue ses collaborations tendances et annonce aujourd'hui un nouveau partenariat avec la jeune cheffe autodidacte Clémence Gommy. Depuis sa création, Planted met un point d'honneur à élaborer des produits savoureux et gourmand. C'est donc naturellement qu'elle devient la marque préférée des chefs en commençant par François Poulain, ex sous-chef de Yannick Alléno, qui apporte son expertise de la gastronomie lors de l'élaboration des produits. Aujourd'hui, Clémence Gommy est la première cheffe avec laquelle la marque collabore en France. Sa cuisine ? Une cuisine solaire

où règne l'esprit de famille, l'entraide et la convivialité qui se définit comme une célébration du partage, inspirée par la richesse culturelle du bassin méditerranéen.

Aujourd'hui Planted débarque dans les assiettes de GOMI Paris avec une recette gourmande et saine le « Dwich Pulled Pork Chimichurri Planted ». Cette recette végétarienne haute en couleurs sera composée d'un pain hallah Babka Zana garni par une aïoli harissa, le délicieux effiloché chimichurri Planted, le tout agrémenté de roquette et pickles oignons. Une véritable ode à la cuisine méditerranéenne que la Cheffe apprécie tant. Ce plat sera à la carte du restaurant tous les soirs et à la carte du brunch à partir du mois de mai.

"Chez GOMI et dans l'ensemble de mes recettes, je travaille principalement le légume et le décline sous toutes ses formes, toujours de manière très gourmande. La carte, qui évolue au fil des saisons, varie selon les produits que je souhaite mettre en avant et les requêtes également de certains clients, j'aime interagir avec eux et les intégrer indirectement au processus de création. Beaucoup ont diminué leur consommation de protéines animales, voir complètement arrêté, l'alternative proposé m'a donc paru très intéressante. L'engagement de la marque fut tout d'abord un argument de taille, un produit 100 % naturel sans additif ni soja. Mais pour être transparente c'est la dégustation qui m'a convaincue, je n'avais jamais goûté un produit aussi proche du goût et la textures de certaines "viandes", toujours dans cette démarche de gourmandise avec un vrai travail sur les recettes et l'utilisation des épices. Instinctivement j'ai pensé à quelques recettes à développer et la mise à la carte d'une recette avec Planted fut une évidence. J'espère que cette recette plaira au public autant qu'elle me plait ! " explique Clémence Gomi.