

LES CONFINADES

NOUVEAU CONCEPT DE RECETTES ANTI-GASPI MISES EN BOCAUX PAR DES CHEFS !

Les Confinades, c'est un concept unique de recettes savoureuses imaginées et mises en bocaux par de jeunes chefs lyonnais talentueux et créatifs, à partir de produits de qualité mais déclassés. Récupérés auprès de producteurs de la région Auvergne-Rhône-Alpes, ils évitent ainsi une destruction certaine ! En 3 mois seulement, plus d'une tonne de fruits et légumes a déjà été sauvée.

Né au printemps dernier, durant le premier confinement lié à l'épidémie de Covid-19, ce projet est fondé sur des valeurs simples : antigaspi, circuits courts, qualité, transparence et traçabilité, respect des saisons, rémunération plus juste des producteurs, cuisine de terroir.

LE PRINCIPE EST SIMPLE

Dans leurs cuisines, les chefs engagés dans l'aventure Les Confinades imaginent et mettent en bocaux des recettes savoureuses et inédites.

Ils redonnent vie à des produits aux qualités gustatives intactes, mais condamnés à la destruction, parce que non conformes aux canons de la grande distribution.

DES CHEFS A LA MAISON

Avec Les Confinades, les Lyonnais peuvent désormais consommer à domicile des plats mijotés par des chefs locaux pleinement engagés, à partir de produits issus de l'agriculture locale et raisonnée.

4 tailles de bocaux sont disponibles : 250 ml, 450 ml, 850 ml ou 1000g.

Ils peuvent aussi cuisiner avec les produits semi-finis préparés par les chefs, en les incorporant comme ingrédients dans leurs propres recettes : eau de tomates, fumet de poissons, fond de sauce, coulis, deviennent alors de véritables exhausteurs de goût ... 100% naturels !

Grâce à la stérilisation, ces bocaux peuvent être conservés sur une longue durée.



LES CHEFS

FLORENT POULARD
MONSIEUR P
Lyon 2ème

**GRÉGORY STAWOWY
& YUN YOUNG LEE**
LE SUPRÊME
Lyon 7ème

GRÉGOIRE BARATIER
LE JEAN-MOULIN
Lyon 6ème

ALBAN VÉHI
SÉMANTÈME
ET L'ÉCHOPPE
SÉMANTÈME
Lyon 6ème

NICOLAS GUILLOTON
ATELIER DES AUGUSTINS
Lyon 1er

FÉLIX GAGNAIRE
SAUF IMPRÉVU
Lyon 6ème

XAVIER RADOJEWSKI
RAVIGOTE
ET L'ANNEXE RAVIGOTE
Lyon 3ème

UN IMPACT SOCIÉTAL & ENVIRONNEMENTAL POSITIF

Les trois créateurs, Laurent Virieux, Thierry Bonnet et Sébastien Dufour, se sont attachés à revisiter toute la chaîne de valeur en respectant un principe intangible : leurs choix et décisions doivent avoir un impact sociétal et environnemental positif.

Ils font le choix d'Agriz pour les accompagner : le groupement de producteurs à obtenir la certification HVE (*Haute Valeur Environnementale*).

Les chefs choisis sont talentueux et créatifs. Tous pratiquent une cuisine raisonnée avec une forte identité : ils savent apprêter les légumes en fonction des saisons, utilisent les restes ou les parures des légumes pour éviter le gaspillage alimentaire.

Des recettes garanties sans additif, colorant, conservateur ou arôme artificiel.

Les produits sont cultivés en respectant les sols et la nature et sont soumis à plusieurs contrôles qualité, avant d'être livrés tous les mercredis directement dans les cuisines des restaurants par Agriz, selon les principes du circuit court et du locavorisme.

Du passage dans les cuisines des chefs jusqu'au stockage, les bocaux sont transportés à vélo par l'entreprise locale « Fends la Bise ».

Les préparations et les plats cuisinés sont présentés dans des bocaux en verre, fabriqués en France et recyclables à l'infini, stérilisés pour pouvoir être conservés sur une longue durée. Les bocaux sont consignés et réutilisés.

DONNER DU SENS ET DU GOÛT À NOTRE ALIMENTATION, C'EST L'ENGAGEMENT PRIS PAR LES FONDATEURS DES CONFINADES



OÙ TROUVER LES CONFINADES ?

Via la boutique en ligne sur www.lesconfinades.com
(récupération des commandes : mardi et jeudi, de 10h30 à 12h30 et de 17h00 à 19h00, 3 place Ferdinand Rey, 69001 Lyon).

Dans **les restaurants des chefs** engagés dans l'aventure

Dans **les épiceries fines, cavistes et commerces de bouche** tels que L'Annexe Ravigote (Lyon 3ème), L'Echoppe Sémantème (Lyon 6ème), Les Domaines qui montent (Lyon 6ème), Vins nature (Lyon 2ème), Poissonnerie Durand (Halles de Lyon)... et bientôt d'autres établissements à venir !

Des livraisons sont également possibles à l'extérieur de Lyon, par colis postal.

CONTACT PRESSE
Agence White Mirror
Anne Chadan
anne@white-mirror.fr
06 60 85 98 24