

LES CONFINADES

LE CONCEPT ANTIGASPI SE DÉVELOPPE

Ce concept unique de recettes savoureuses cuisinées et mises en bocaux par de jeunes chefs lyonnais à partir de produits de qualité déclassés agrandit sa brigade de chefs et étoffe son offre de recettes gastronomiques.



Circuits courts, qualité, transparence et traçabilité, respect des saisons, rémunération au plus juste des producteurs, cuisine de terroir, antigaspi : le concept écoresponsable imaginé par 3 amis, Laurent Vireux, Thierry Bonnet et Sébastien Dufour, séduit chaque jour un peu plus.

En 8 mois, près de **100** recettes antigaspi ont été préparées dans **3000** bocaux, soit **2 000** kilos de fruits et légumes sauvés de la destruction.

3 NOUVEAUX CHEFS REJOIGNENT L'AVENTURE

Les 4 chefs pionniers (Florent Poulard, Grégoire Baratier, Grégory Stawowy et Yun Young Lee) ont été rejoints par **3 nouveaux chefs lyonnais** qui leur ressemblent et qui ont surtout la même détermination : conjuguer plaisirs gustatifs, antigaspi et circuits courts.



XAVIER RADOJEWSKI
Restaurant Ravigote

Après avoir fait ses armes chez Alain Senderens à Paris puis au sein du restaurant Les Trois Dômes à Lyon, Xavier Radojewski a ouvert en 2016 le très revigorant Ravigote dans le 3^{ème} arrondissement de Lyon. Constamment inspiré par ses voyages et ses expériences gastronomiques et bistronomiques, il défend une cuisine de saison, brute, raffinée et acidulée. Son engagement dans l'aventure des Confinades était une évidence.

Sa recette : un ketchup de betterave, qui fait voir la vie en rose et relève un sandwich ou un magret de canard.



FERNANDA RIBEIRO
36LeCosy - Sampa

Fernanda Ribeiro officie au 36 Le Cosy à la Croix-Rousse et à Sampa dans le 2^{ème} arrondissement pour offrir une cuisine fusion franco-brésilienne, haute en couleurs et en saveurs. Fernanda a rejoint Les Confinades tout récemment.

Elle a découvert la cuisine dans le restaurant d'un chef français installé à São Paulo avant de rejoindre la France et les cuisines de Paul Bocuse, Nicolas Le Bec et Alain Ducasse. Solaire, spontanée, pétillante, Fernanda cuisine français avec l'accent brésilien à partir de produits locaux.



CARLA KIRSCH

Àlebrije

Formée dans son pays natal aux bases de la cuisine traditionnelle mexicaine, Carla décide d'intégrer l'Institut Paul Bocuse où elle se perfectionne pendant trois ans. Côtayant les chefs de tables étoilées comme La Maison Troisgros (Roanne), La Voile (Ramatuelle) et Saisons (Ecully), elle rejoint Florent Poulard chez Monsieur P. En pleine crise sanitaire, elle a l'audace de créer son propre concept : Alebrije, un bistrot aux saveurs mexicaines, mettant en valeur les produits locaux adaptés aux techniques et recettes traditionnelles de son pays.

Elle a rejoint l'aventure Les Confinades à la fin de l'année 2020 en signant déjà plusieurs recettes originales.

Ses recettes : les poires au sirop d'hibiscus et épices à déguster, selon la cheffe, avec un simple coulis de chocolat blanc, comme des poires Belle-Hélène ou **le chutney de kakis au piment fumé**, une recette épicée à savourer avec un foie gras mi-cuit ou poêlé, du fromage de chèvre frais ou peu affiné, ou en condiments avec des fruits de mer... les couleurs du soleil au cœur de l'hiver.

IMMERSION EN CUISINE AVEC LES CHEFS DES CONFINADES

Tous ces chefs seront en cuisine les lundis 8 et 22 mars, pour concocter ensemble de nouvelles recettes en bocaux Les Confinades :

LUNDI 8 MARS

— dans la cuisine de Monsieur P. —
8 Place des Célestins, Lyon 2

Florent Poulard,
Xavier Radojewski
Grégoire Baratier

LUNDI 22 MARS

— dans la cuisine de Alebrije —
1 Rue Justin Godart, Lyon 4

Fernanda Ribeiro,
Carla Kirsch
Grégory Stawowy et Yun Young Lee

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

Ils peuvent aussi cuisiner avec les produits semi-finis préparés par les chefs, en les incorporant comme ingrédients dans leurs propres recettes : eau de tomate, fumet de poissons, fond de sauce, coulis, etc.

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

Grâce à la stérilisation, ces bocaux peuvent être conservés sur une longue durée. Ils sont transportés à vélo par *Fends la Bise* et réutilisables à l'infini.

**Pour découvrir toute la gamme « Les Confinades »
et la liste des lieux où trouver les bocaux :
www.lesconfinades.com**



Contact presse

Charlotte VERBORG RP - Charlotte Verborg - charlotte@cvrp.fr - 06 89 87 18 83

