

LES CONFINADES

DOSSIER DE PRESSE



DES PRODUITS DÉCLASSÉS DE QUALITÉ, DES CHEFS TALENTUEUX, DES BOCAUX SAVOUREUX !

Les Confinades ? Un concept unique de recettes savoureuses cuisinées et mises en bocaux dans leurs cuisines 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 (150 km autour de Lyon), et ainsi sauvés d'une destruction certaine !

Les Confinades sont nées sur une idée originale de Laurent Virieux, qui a réuni autour de lui deux de ses amis, Thierry Bonnet et Sébastien Dufour, amoureux comme lui des bons produits et des bons plats, pour la concrétiser.

Confinés mais pas sans idées !

Le projet a pris corps au printemps dernier, pendant le premier confinement lié à l'épidémie de Covid-19.

Il est fondé sur des valeurs simples mais fortes : antigaspi, circuits courts, qualité, transparence et traçabilité, respect des saisons, rémunération plus juste des producteurs, cuisine de terroir. En résumé, produire et consommer localement en limitant le nombre d'intermédiaires entre l'agriculteur ou l'éleveur et le consommateur, ainsi que l'empreinte carbone globale du projet.



L'ambition est claire : du sens et du goût !

Les Confinades s'appuient sur des partenaires choisis pour leur attachement à donner du sens et du goût à notre alimentation :

— 1 —

Des producteurs de la région Auvergne-Rhône-Alpes, majoritairement basés dans les départements de la Drôme et de l'Ardèche, engagés dans une démarche agricole respectueuse de l'environnement et fédérés par le groupement Agriz, partenaire historique du projet

— 2 —

De jeunes chefs lyonnais talentueux et créatifs, connus pour travailler des produits locaux d'exception qui ont du goût et produire une cuisine de terroir respectueuse des saisons. Parmi lesquels, quatre pionniers (Florent Poulard, Grégory Stawowy, Yun Young Lee, Grégoire Baratier) qui ont rejoint très tôt l'aventure, en participant à la définition du projet et en réalisant les tests logistiques et de production tout au long de l'été 2020 pour adapter et valider les choix opérés.

Le principe est simple !

Chaque semaine, les chefs cuisinent des produits de saison, invendus parce que non conformes aux normes de calibrage ou présentant des défauts d'aspect, rachetés auprès des producteurs locaux.

Dans les cuisines de leurs restaurants, ils 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 qu'ils ne correspondent pas aux canons de la grande distribution et d'une société de consommation qui n'est plus à une aberration près (environ 40% des fruits et légumes produits chaque année en France ne parviennent pas jusqu'aux consommateurs parce qu'ils ne sont pas beaux ...).

Grâce à la stérilisation, ces bocaux de produits finis prêts à consommer ou de produits semi-finis à utiliser comme ingrédients peuvent être conservés sur une longue durée.



Des chefs à 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. Des plats à déguster seul ou à partager (4 tailles de bocaux) !

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, etc). Des exhausteurs de goût ... 100% naturels !

A Lyon et dans son agglomération, il n'a jamais été aussi facile de bien manger, se faire plaisir, voire épater ses convives ! Des chefs à la maison !

Grâce à la stérilisation, les bocaux peuvent être conservés sur une longue durée. Plus besoin de se demander si c'est la bonne saison pour déguster des préparations à base de tomates, de fraises ou encore d'aubergines, on les consomme quand on veut !

Les Confinades ont fait leurs conseils et astuces de *La cuisine raisonnée*, livre de cuisine publié pour la première fois en 1919, redevenu d'actualité. Et notamment celui-ci : préparer des conserves de toutes sortes pour s'assurer un garde-manger bien garni tout au long de l'hiver.

Grâce à la conservation longue durée des bocaux, cuisinés en respectant les cycles de la nature, on ne mange pas à contre-saison, on déguste des préparations savoureuses aux qualités gustatives préservées en toute saison !



LA RECHERCHE PERMANENTE D'UN IMPACT SOCIÉTAL & ENVIRONNEMENTAL POSITIF !

Pour concevoir Les Confinades, les trois créateurs 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.**

1

Le groupement Agriz a été choisi parce qu'il est devenu le premier groupement de producteurs à obtenir la certification HVE (Haute Valeur Environnementale), niveau le plus élevé de la certification environnementale des exploitations agricoles en France. La HVE s'appuie sur des indicateurs de performance environnementale qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. La certification permet d'attester que les éléments de biodiversité (haies, bandes enherbées, arbres, fleurs, insectes...) sont très largement présents sur l'exploitation et que la pression des pratiques agricoles sur l'environnement (air, climat, eau, sol, biodiversité, paysages) est réduite à son minimum.

2

Les chefs choisis sont jeunes, talentueux et créatifs. Ils 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, préparent des conserves, ... Lyonnais d'origine ou d'adoption, ils animent la scène culinaire locale et n'appartiennent à aucun collectif ou réseau. Ils ont pour point commun d'accorder une grande attention à la qualité et à la traçabilité des produits qu'ils utilisent. Quand ils ne sont pas devant leur piano de cuisson, ils visitent les agriculteurs, les éleveurs et les viticulteurs pour sélectionner des produits locaux d'exception qui ont du goût. La plupart travaillent en partenariat étroit avec les producteurs réunis au sein du groupement Agriz à améliorer les récoltes, à redécouvrir des légumes oubliés ou à tester de nouvelles variétés saisonnières. Certains ont même leurs propres potagers. Des chefs responsables !

3

Les produits cultivés en respectant les sols et la nature, en rupture avec les excès de la spécialisation agricole, 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. Les produits mûrissent dans les champs, pas dans des camions !

4

Dans les recettes imaginées par les chefs à partir des produits déclassés dont l'origine est garantie, pas d'additif, pas de colorant, pas de conservateur ni d'arôme artificiel. Une rupture avec l'alimentation industrielle et transformée.

5

En fonction des produits déclassés ou invendus proposés chaque semaine par les producteurs, les chefs, artisans cuisiniers, créent des collections de bocaux, en petites séries.

6

Les préparations et les plats cuisinés par les chefs 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, le prix de la consigne (1 euro par bocal) étant crédité sur le compte client. Les couvercles utilisés sont vissés, dotés d'un joint en plastique pour garantir l'étanchéité et la conservation, et recyclables.

7

Pour faciliter le lavage et la réutilisation des bocaux, les étiquettes, qui présentent notamment les informations obligatoires (poids net, date de préparation, durée limite de consommation, consignes de conservation après ouverture, allergènes, identité du laboratoire de contrôle de sécurité et hygiène alimentaire, ...), les ingrédients et les conseils de consommation, sont fixées par une fine bande adhésive transparente, facilement repositionnable et décollable. Elles sont en papier recyclable.

8

Les bocaux vides et ceux remplis avec les préparations des chefs sont stockés en un lieu unique, au cœur de la presqu'île lyonnaise, entre Rhône et Saône. Ils sont acheminés vides dans les restaurants tous les mardis et enlevés pleins tous les vendredis pour rejoindre le lieu de stockage par des coursiers à vélo (Fends la Bise).

9

Les bocaux sont proposés en click&collect pour remplir les exigences du circuit court et du locavorisme.





DES BOCAUX PROPOSÉS EN CLICK&COLLECT

Les Confinades prônent un modèle « 100% local », qui limite au maximum le nombre d'intermédiaires entre l'agriculteur ou l'éleveur et le consommateur.

Les bocaux sont proposés en click&collect pour rester fidèle au circuit court et au locavorisme.

Ils peuvent également être achetés directement dans les restaurants des chefs engagés dans l'aventure.

Un service de livraison à domicile par coursier à vélo est également proposé dans Lyon intra-muros (9 arrondissements), sous réserve d'une commande minimum de 6 bocaux (quelle que soit la contenance). Les livraisons ont lieu le jeudi entre 18h00 et 20h00.

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

Les bocaux s'adressent prioritairement aux consommateurs de l'agglomération lyonnaise qui peuvent les choisir et les réserver sur la boutique en ligne

www.lesconfinades.com

ou retirer leur commande le lundi de 15h00
à 17h30 et du mardi au vendredi
de 10h00 à 13h00

3 place Fernand Rey, 69001 Lyon.

250 ml
7,00€



450 ml
11,00€



850 ml
15,00 /
19,00€



1000 ml
19,00€



CÔTÉ PRODUCTEURS !

Les Confinades s'appuient sur des partenaires choisis pour leur attachement à donner du sens et du goût à notre alimentation : des producteurs de la région et des chefs lyonnais.

Côté producteurs, les créateurs ont noué, dès le démarrage de la réflexion, un partenariat avec le groupement de producteurs Agriz qui fédère des agriculteurs, majoritairement basés dans les départements de la Drôme et de l'Ardèche, engagés dans une démarche agricole respectueuse de l'environnement.

Avec les animateurs du groupement, ils sont allés à la rencontre des producteurs et en ont sélectionné plusieurs en fonction de plusieurs critères, et notamment leurs spécialités, leurs modes de production et leurs localisations.

Parmi les principaux fournisseurs, on peut citer :

Florent, *Saint-Laurent du Pape (Ardèche)*

Tomates pleine terre, aubergines, poivrons, pommes, fraises, cerises

Damien, *Beaumont-lès-Valence (Drôme)*

Aubergines, poivrons, courgettes ;

Chantal et Serge, *Allex (Drôme)*

Abricots, pêches

Philippe, *Saint-Georges-les-Bains (Ardèche)*

Poires

Thibault, *Etoile-sur-Rhône (Drôme)*

Choux fleurs

Loïc, *Etoile-sur-Rhône (Drôme)*

Oignons rouges, jaunes et blancs, cébette

Bernard, *Sarras (Ardèche)*

Figues de Solliès

Frédéric, *Tournon-sur-Rhône (Ardèche)*

Rhubarbe

Cyril, *Taluyers (Rhône)*

framboise



Elle permet aux agriculteurs de mieux valoriser leur travail et leur production, aux chefs d'exprimer leurs talents créatifs et aux consommateurs d'accéder à des recettes savoureuses élaborés à partir de produits de qualité. Tout le monde s'y retrouve !

Les premières recettes proposées par Les Confinades utilisent ou mélangent des fruits et des légumes, ce sont donc des recettes « végétales ».

Progressivement, les collections de bocaux vont s'élargir à d'autres matières premières comme la volaille ou les poissons. Mais toujours dans le respect des principes fondateurs. A titre d'exemple, deux partenariats se mettent en place actuellement avec :

Un artisan volailler de la Bresse (Ain) qui va livrer prochainement aux chefs qui souhaitent travailler ces produits, des volailles invendues entières (*surstock lié notamment à la crise sanitaire*), mais aussi et surtout les parties des volailles provenant du déséquilibre provoqué par les achats « ciblés » des transformateurs sur certains morceaux (*cuisse uniquement par exemple*) ;

Un grossiste lyonnais de la poissonnerie qui va céder gracieusement les carcasses de poissons pour permettre aux chefs d'élaborer des fumets ou des soupes (*logique zéro déchet*).

Ces agriculteurs ont participé avec enthousiasme à tous les tests logistiques et de production tout au long de l'été 2020 pour adapter et valider les choix opérés.

Tous les vendredis, ils communiquent la liste des fruits et légumes de saison déclassés ou invendus dont ils disposent. Les chefs font leur choix dans cette liste durant le week-end et sont livrés dans leurs cuisines par les livreurs du groupement qui sont également préparateurs de commande et bénéficient d'une solide connaissance des produits.

Une chaîne antigaspi en circuit court a ainsi été rodée l'été dernier.

CÔTÉ CHEFS !

Comme pour le choix des producteurs, les créateurs ont sélectionné des chefs lyonnais pleinement engagés.

Ils se sont d'abord rapprochés des chefs avec lesquels ils entretenaient déjà depuis quelques années une connivence mue par une passion et des envies communes.

Quatre chefs pionniers ont rejoint très tôt l'aventure, en participant à la définition du projet et en réalisant les tests logistiques et de production tout au long de l'été 2020 pour adapter et valider les choix opérés.

FLORENT POULARD

Monsieur P
Lyon 2ème

Après un passage dans quelques-unes des plus belles tables étoilées (Alain Chapel, Guy Savoy, Alain Passard en France, Daniel Boulud à New York), Florent Poulard ouvre son premier restaurant à Lyon, en novembre 2017, rue Royale, juste à côté du mythique Mère Brazier.

En février 2020, il transfère son « Monsieur P », place des Célestins (Lyon 2ème), dans un établissement plus vaste, où il propose une cuisine authentique et innovante, dans le respect et la tradition de la gastronomie française.

Dans les assiettes, les légumes qu'il a appris à sublimer sous les ordres du chef Passard ont une place prépondérante.

GRÉGORY STAWOWY & YUN YOUNG LEE

Le Suprême
Lyon 7ème

Comme Florent Poulard, Grégory Stawowy a fait ses armes auprès des plus grands (Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Daniel Boulud). Après son passage dans les cuisines de Daniel Boulud à New York (3 étoiles Michelin), il retrouve Alain Ducasse au Jules Verne (restaurant étoilé de la Tour Eiffel), avant de reprendre Le Suprême en juin 2015 à Lyon.

Il y exprime son talent dans une cuisine contemporaine, moderne et élégante, ponctuée de touches d'Asie, subtilement apportées par son épouse et associée, Yun Young Lee.

GRÉGOIRE BARATIER

Le Jean Moulin
Lyon 6ème

Formé auprès des plus grands noms de la cuisine française, et notamment Paul Bocuse, Anne- Sophie Pic ou encore Matthieu Viannay (Mère Brazier), Grégoire Baratier défend une cuisine parfaitement travaillée, mais accessible à tous.

Inspiré par les textures et les couleurs, le chef a fait le choix du circuit court et du 100% maison pour la confection de ses menus.



LES AUTRES CHEFS !

A la fin de l'été dernier, les chefs pionniers ont été rejoints par d'autres chefs lyonnais qui leur ressemblent, qui ont la même détermination : conjuguer plaisirs gustatifs, antigaspi et circuits courts.

Leur engagement dans l'aventure des Confinades était une évidence. Gageons que leur exemple sera imité par d'autres. L'émulation entre chefs est en marche !

CARLA KIRSCH

Alebrijé
Lyon 4ème

Arrivée en France en 2013 avec un CAP cuisine en poche obtenu au Mexique, Carla Kirsch a intégré l'Institut Paul Bocuse avant de passer 3ans dans la brigade de Florent Poulard chez Monsieur Poulard. En pleine crise sanitaire, elle a l'audace de créer son propre concept : une cuisine bistronomique aux notes franco-mexicaines dans son nouveau restaurant Alebrijé.

XAVIER RADOJEWSKI

Ravigote et l'Annexe Ravigote
Lyon 3ème

C'est en 2016 que Xavier Radojewski décide de se lancer dans l'aventure « Ravigote », son restaurant situé à Lyon 3ème. Avant cela, il fait ses armes chez Alain Senderens à Paris avant de rejoindre « Les Trois Dômes » à Lyon. Constamment inspiré par ses voyages et ses expériences gastronomiques et bistronomiques, il défend une cuisine brute, raffinée et acidulée.

FERNANDA RIBEIRO

Le Cosy et Sampa
Lyon 4ème et Lyon 2ème

Brésilienne issue d'une famille propriétaire d'une boulangerie, Fernanda Ribeiro officie à Le Cosy et Sampa pour offrir une cuisine fusion franco-brésilienne, haute en couleurs et en saveurs. Elle a découvert la cuisine dans le restaurant d'un chef français installé à São Paolo avant de rejoindre la France et les cuisines de Paul Bocuse. Elle a ensuite travaillé avec Alain Ducasse et Nicolas Le Bec.

PROCHAINEMENT

2 nouveaux chefs
Lyon 2ème

Rémi Martinet du restaurant Café Terroir et Amaury Nyssen du restaurant O'Berny concocteront à leur tour des recettes des Confinades.



LES CONFINADES ONT DES PRINCIPES ET SURTOUT DES CONVICTIONS !

Ses créateurs sont attachés au respect d'une certaine parité parmi les chefs. Des démarches sont en cours pour convaincre des cheffes de rejoindre l'aventure

DES ANNONCES À SUIVRE PROCHAINEMENT !

PRÉSENTATION DES FONDATEURS !



LAURENT VIRIEUX

Après plus de 15 ans en conseil auprès de dirigeants d'entreprises, principalement orienté dans la recherche de solutions dans un environnement complexe d'interprofessionnalité, Laurent a participé en 2017 à la naissance d'une maison d'édition qui parcourt les villes européennes à la rencontre d'histoires et d'expériences autour de l'art culinaire.

Dans ce cadre, il a beaucoup échangé avec des chefs et des producteurs. Et il a pris conscience que, comme dans l'univers du conseil, la collaboration interprofessionnelle dans l'écosystème culinaire pourrait gagner à être revisitée pour plus de complicité, d'accompagnement, de partage, d'authenticité et de transparence.

“ Le confinement au printemps 2020 a mis en lumière la difficulté des producteurs à vivre sans les restaurateurs et inversement. Et face au gaspillage que même les meilleurs des producteurs subissent quotidiennement, nous voulons aujourd'hui contribuer à rendre leur collaboration plus vertueuse, dans l'intérêt du plus grand nombre, consommateurs compris. ”



THIERRY BONNET

Après 20 ans d'expérience en direction de projets ou direction générale au sein de collectivités territoriales, de grands groupes et de PME et ETI, Thierry a fait le choix de l'entrepreneuriat. Depuis 10 ans, il a créé, seul ou avec des associés, plusieurs sociétés de conseil et formation dans ses domaines d'expertise (travaux publics et télécommunications).

Il est aussi un bon vivant assumé et exigeant, qui aime voyager, cuisiner et partager de bons moments autour de bons produits, en famille ou avec des amis. Il voue une véritable passion pour la gastronomie et l'œnologie.

“ J'ai une grande admiration pour ces chefs et ces viticulteurs engagés qui élaborent des plats et des vins de qualité, en respectant des valeurs auxquelles je suis très attaché et qui sont celles défendues par les Confinades. Ce projet est la concrétisation de mon envie d'entreprendre dans ce secteur d'activité, pour me faire plaisir mais aussi pour mettre en application mes convictions profondes. ”

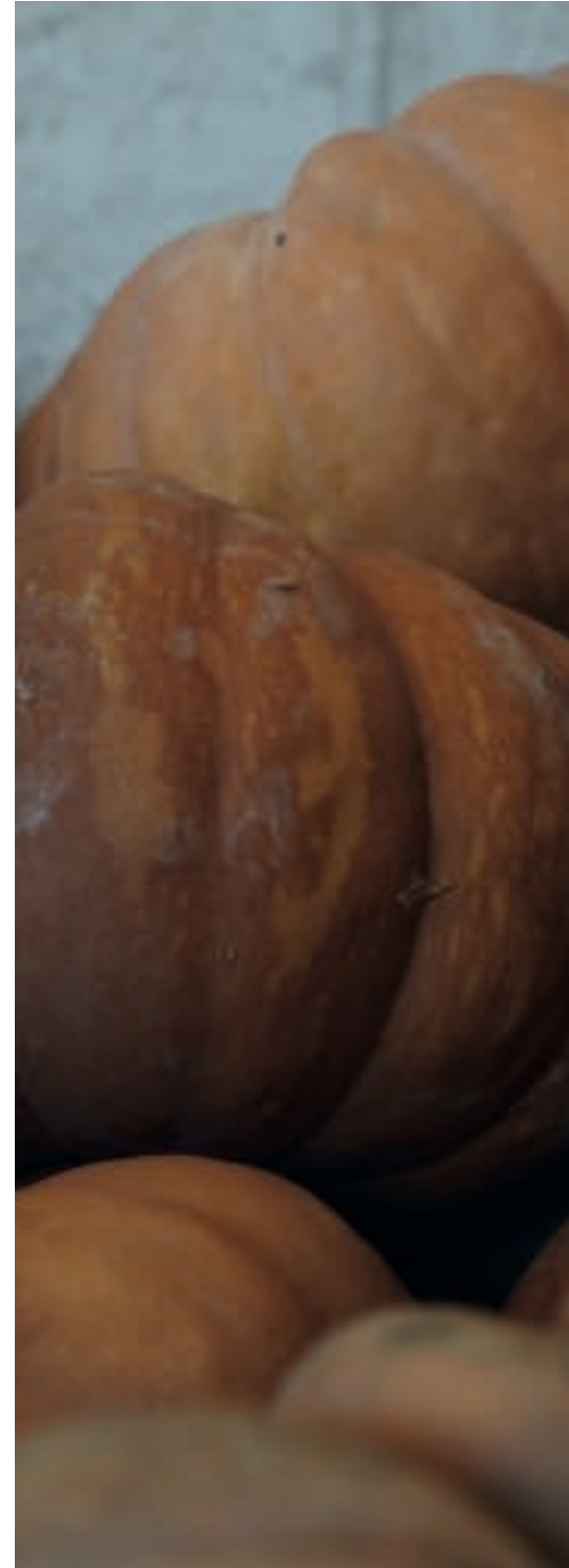


SÉBASTIEN DUFOUR

Après 20 ans passés dans la communication, Sébastien souhaitait donner plus de sens à son activité professionnelle. Durant toutes ces années, il a régulièrement partagé la table de ses clients, profitant de ces rendez-vous professionnels pour découvrir et faire découvrir les bonnes adresses. Ou comment lier l'utile à l'agréable.

De ces expériences culinaires partagées, il a développé une attirance particulière pour ce secteur d'activité et pour ceux qui l'anime, chefs comme producteurs, qui ont le travail et la passion pour valeurs communes.

“ Marqué depuis toujours par le développement du gaspillage alimentaire, j'ai accepté sans aucune hésitation de rejoindre l'aventure des Confinades quand Laurent et Thierry m'en ont présenté l'idée et le principe. Une occasion toute trouvée pour moi d'allier plaisir et sens. ”



QUELQUES EXEMPLES DE CONFINADES !



EAU DE TOMATE

La tomate à l'état pur, à déguster très frais ou pour faire frissonner de plaisir l'eau de cuisson de vos pâtes riz ou soupes !



FONDUE DE TOMATE

Une fondue de tomates et huile d'olive pour les fondus de pâtes... un plaisir incontournable dont tout le monde raffole.
Pas vous ?



COMPOTES

FRAISES ET RHUBARBE À L'ESTRAGON

Une envie de fraise pour égayer yaourt, cheesecake, madeleine ou fond de tarte ? Un mariage avec la rhubarbe relevé par l'estragon. À tester !



GASPACHO

DE TOMATE

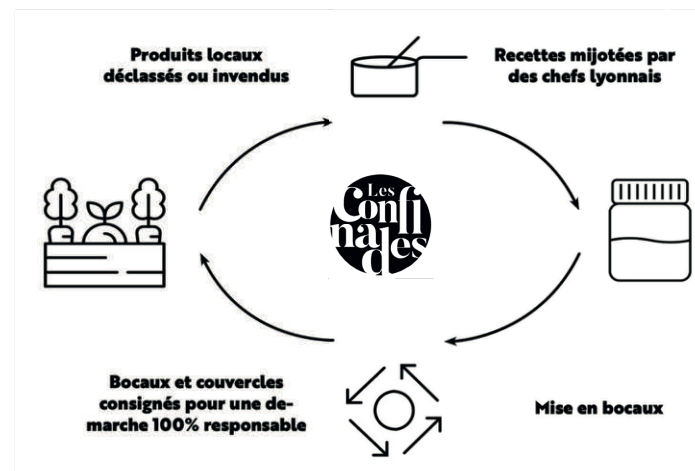
Vous mettez bien un peu de soleil dans votre verre ? Une recette onctueuse et parfumée au basilic, à boire très frais, **santé** !



PICKLES

DE COURGETTES ET OIGNONS

Des petits légumes marinés pour réveiller vos papilles, en accompagnement d'une terrine, dans un sandwich ou en version tapas.
À croquer !





LES CONFINADES

lesconfinades.com

3 place Fernand Rey,
69001 Lyon

CONTACT PRESSE