



## ET DES IDÉES PLEIN LE BOCAL !

*Qu'on se le dise, le bocal Le Parfait n'a pris aucune ride. Presqu'un siècle après sa naissance, il continue d'investir les étagères d'apprentis cuisinier.e.s et de grand.e.s chef.fe.s : pour preuve les 25 millions de bocaux fabriqués chaque année en Auvergne et vendus dans le monde entier !*

*Pour ses 90 ans, Le Parfait a choisi de rendre hommage à toutes ces femmes et ces hommes, ces amoureux du goût et semeurs de bonnes idées, qui lui ont donné, au fil des années, de la profondeur, de la robustesse face à l'épreuve du temps.*

### *L'épopée d'un bocal bien dans son époque*

Pour Le Parfait, cet anniversaire a d'abord la saveur d'un rêve, celui de grandir aux côtés de ses utilisateurs depuis 90 ans. Mais il a aussi la texture du réel. **Les bocaux Le Parfait sont des outils du quotidien, des supports aux plats qui mijotent et aux idées qui fermentent.** Des simplissimes confitures, qui servent souvent de porte d'entrée à la conservation jusqu'à la préparation de plats cuisinés en conserve le bocal Le Parfait se révèle toujours plus créatif quand il s'agit de bien manger et nous rappelle son essentialité intemporelle.

Et les dernières années en sont une formidable preuve : les nouveaux usages qui se sont glissés dans les cuisines françaises ont souvent un point commun. Qu'il s'agisse du mouvement anti-gaspi ou du retour en grâce de la fermentation, les deux s'appuient sur un ustensile tout simple : le bocal, qui y retrouve sa raison d'être. Du vrac au kimchi, le verre donne le LA : **solide, résilient, recyclable, il démontre son utilité à conserver, chaque jour et sous différentes formes, ce que le monde a de meilleur.**





© JM Pécharat

Pour ses 90 ans, le bocal se transformera donc en média et mégaphone de belles initiatives. Une série de portraits insérés dans plus de 270 000 bocaux Le Parfait et disponibles sur son site, mettra en lumière de petits gestes et de grands projets :

*Claire & Adrien Poirrier*  
L'AMANTE VERTE

*Nadia Sammut*  
L'AUBERGE DE LA FENIÈRE

*Vanessa Krycève*  
LE RECHO

*Camille Labro*  
L'ÉCOLE COMESTIBLE

*Pierre Coulon*  
LA LAITERIE DE PARIS

*Clémence & Boris Skierkowski*  
TERRE EN PARTAGE

*Johanna Le Mau*  
Ô BOCAL

*Stéphanie Dartigue*  
BOCAL LOCAL

*Anne-Claire Héraud*  
PHOTOGRAPHE CULINAIRE ENGAGÉE

## Un bocal fertile

De tout temps, la conservation a été un gage d'espoir et de plaisir.

Celui de déguster de délicieuses conserves dans quelques semaines, celui de retrouver les goûts de la saison passée, et aujourd'hui celui de participer, à son échelle, à un avenir plus serein pour les Hommes et la planète. Ces gestes, pleins d'optimisme, font tourner le monde, et il était important pour Le Parfait de les célébrer à l'occasion de son anniversaire...

On y rencontrera les histoires d'une association qui œuvre pour la réinsertion professionnelle à grand coup de solidarité et de lutte contre les gaspillages potagers, une ferme qui vise à rendre le temps de procédure d'asile constructif grâce à des activités solidaires de maraîchage, une journaliste qui rêve de changer le monde en éduquant au goût, une démarche qui fait de la cuisine un liant social entre populations locales et réfugiés... **En somme 9 parcours inspirés pour un futur bien conservé !**



© AC Héraud

leparfait.fr    

Une communauté active  
avec près de 110 000 personnes.

**CONTACTS PRESSE**

LABEL B

Myriam Ziad · 06 68 33 06 70 · myriam@wearelabelb.com

Daphné Frulla · 06 61 01 01 63 · daphne@wearelabelb.com