



Entreprises > Prince de Bretagne

L'assortiment de Tomates Saveurs d'Antan Prince de Bretagne recommandé par Jean Imbert

11 fév. 13

Jean Imbert et les producteurs de tomates Prince de Bretagne s'associent en 2013 pour mettre en avant l'offre de tomates Saveurs d'Antan. Passionné de cuisine depuis son plus jeune âge, Jean Imbert est également un amoureux du goût, des bons produits? et de la Bretagne ! Il n'en fallait pas plus pour séduire les producteurs de tomates Prince de Bretagne !

Spécialistes des références incontournables comme la tomate grappe et la Cœligr de Boeuf, les producteurs de légumes frais Prince de Bretagne proposent, depuis 2008, toute une gamme dite des « Découvertes » remettant au goût du jour des tomates anciennes ou colorées sélectionnées pour leurs formes et leurs saveurs. San Marzano, Noire de Crimée, Coeur d'Antan, Cornue des Andes, Green Zebra, Tomate rose... s'invitent dans nos assiettes, aiguisent notre curiosité et émerveillent nos papilles !

Preuve de cet enthousiasme grandissant, l'assortiment unique de plus de 8 variétés commercialisé sous le nom de « Saveurs d'Antan » est aujourd'hui recommandé par le jeune et talentueux chef Jean Imbert. Outre le partage de valeurs communes, les producteurs de tomates Prince de Bretagne et Jean Imbert ont décidé de s'associer pour mettre en avant cet assortiment de tomates qui n'a pas son pareil aujourd'hui sur le marché de la tomate. « Comme beaucoup de foyers français, nous avons été très impressionnés par la performance médiatique de ce jeune chef très talentueux. Et c'est d'ailleurs en regardant une de ses émissions que l'idée est née. Sa façon de cuisiner, ses origines bretonnes, son amour des légumes et du frais nous ont laissé penser qu'ensemble nous pourrions défendre notre passion commune pour le beau et le bon », Emmanuel Descloux, directeur marketing Prince de Bretagne.

Jean Imbert et Prince de Bretagne, une histoire qui a débuté en 2005 !

En 2005, alors tout jeune chef dans son restaurant du XVI^e arrondissement de Paris, *l'Acajou*, Jean Imbert avait préparé pour Prince de Bretagne un repas de découverte du Coco de Paimpol AOC destiné à la presse. Aujourd'hui c'est à travers une cuisine tout aussi créative que le trentenaire approuve et met à l'honneur l'assortiment de tomates Saveurs d'Antan Prince de Bretagne.

Bio express de Jean Imbert

Né en 1983, Jean Imbert découvre la cuisine à 12 ans par le biais d'un livre, La Grande Cuisine de Michel Guérard. Depuis ce jour, il souhaite être cuisinier.

En 1999, il entre à l'Institut Paul Bocuse. Au cours de ses études, il fait un stage à Paris au Rue Rennequin de Michel Rostang (2 étoiles au Guide Michelin) et à Strasbourg au Buerhiesel d'Antoine Westerman (3 étoiles au Guide Michelin). Il sortira diplômé de la promotion 2001 Sir Terence Conran.

En 2004, à 21 ans, après être passé chez Éric Briffard, il décide de monter son propre restaurant devenu aujourd'hui un endroit parisien incontournable : « L'acajou », dans le 16^{ème} arrondissement de Paris. Il y propose une cuisine gastronomique, nouvelle et moderne.

En 2009, Jean Imbert s'est vu décerner le Trophée Bocuse & Co, label qui distingue l'esprit d'entreprise de jeunes chefs propriétaires de leur établissement et diplômés de l'Institut Paul Bocuse. En 2012, à 30 ans, il devient le Grand vainqueur de Top Chef, saison 3, sur M6. Sportif, compétiteur dans l'âme, il rêve de décrocher une étoile au Guide Michelin.



Pour l'amour de la tomate, défendons le goût du frais

www.primo.fr/antique.com

2013

Jan	Fev	Mars	Avr	Mai	Jun	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc