

# CHEF ALEXFOOD - PARIS



**Comment Alex est devenu vegan ?** Suite à une rencontre qui a changé sa vision de la vie, Alex nous raconte comment il veut briser les aprioris à travers la cuisine.

Avant d'être aux fourneaux, il a d'abord travaillé dans le conseil et le développement personnel. Et un jour, il rencontre une femme qui lui fait découvrir le véganisme, c'est ainsi **qu'il se lance dans la restauration vegan et mexicaine.**

Inspiré par Gandhi, il est convaincu qu'un changement dans notre société doit s'opérer et qu'il faut changer notre manière de traiter les animaux.

Nombreux sont réticents au véganisme et Alex en a pleinement conscience. **Son objectif : briser les aprioris que les personnes ont face à la cuisine vegan !** Mais comment leur montrer que l'on peut bien manger tout en mangeant vegan ?

Alex a la réponse ! Il devient chef à domicile pour faire découvrir ses spécialités à des salariés d'entreprise près de chez lui. Il revisite des classiques à base de viande comme le bœuf bourguignon. Et c'est un succès !

De plus en plus de personnes commandent ses bons petits plats au bureau, le bœuf bourguignon devient le seitan bourguignon et le chili con carne, un chili sin carne. **Il leur prépare même des recettes de son pays, le Mexique, revisitées comme les tacos aux protéines de soja et cheddar végétal.** La cuisine mexicaine vegan, si si ça existe !

---

**Pour en savoir plus sur Alexfood et Avekapeti :**  
**marie@impulse-communication**

**06 09 88 62 27**