



**we're
SMART**

THINK VEGETABLES! THINK FRUIT!®

www.weresmartworld.com

DOSSIER DE PRESSE SEPTEMBRE 2020



TOP 100 We're Smart® Meilleurs Restaurants de Légumes du Monde 2020



We're Smart® Future Awards 2020



We're Smart® Meilleurs Restaurants de Légumes 2020 : Belgique, Canada, Danemark, Finlande, France, Italie, Japon, Pays-Bas, Pérou, Russie, Espagne, Royaume-Uni et États-Unis



We're Smart® Personnalité de l'Année 2020



We're Smart® Meilleur Restaurant Végétarien 2020



We're Smart® Meilleur Restaurant Végétalien 2020



we're SMART®

THINK VEGETABLES! THINK FRUIT!®

www.weresmartworld.com

TABLE DES MATIÈRES

We're Smart® Awards: Introduction **3**

We're Smart® TOP 100 Meilleurs Restaurants de Légumes du Monde 2020 **4**

We're Smart® Future Awards **6 - 8**

We're Smart® Meilleurs Restaurants de Légumes 2020 : Belgique, Canada, Danemark, Finlande, France, Italie, Japon, Pays-Bas, Pérou, Russie, Espagne, Royaume-Uni et États-Unis **9 - 13**

We're Smart® Personne de l'Année 2020 & Plant-Based Untouchables **14**

We're Smart® Meilleur Restaurant Végétarien 2020 **15**

We're Smart® Meilleur Restaurant Végétalien 2020 **15**

À propos de We're Smart® World **16 - 17**

À propos de Frank Fol, le Vegetables Chef®

Devenez ambassadeur We're Smart® !

Wild Cooking, un livre de recettes gratuit

Liens médias sociaux

Contact **18**



We're Smart® Awards : Introduction



We're Smart® Green Guide et les Prix de We're Smart® visent à encourager les gens à utiliser les fruits et légumes de manière créative et, ce faisant, **à promouvoir un monde plus sain, meilleur et plus intelligent.**

L'annonce des meilleurs restaurants, chefs et entreprises de légumes du monde par la communauté de We're Smart® remplit chaque année le monde culinaire d'impatience. Les prix récompensent l'incroyable créativité et la vision des meilleurs praticiens du monde culinaire des légumes.

Chaque année, le **We're Smart® Green guide 2020** évalue des centaines de restaurants dans le monde. Chaque restaurant reçoit une note, allant de 1 à 5 **radis**, en fonction de son utilisation créative d'ingrédients de saison, du pourcentage de plats à base de fruits et légumes au menu et

d'un certain nombre de critères de durabilité liés à des activités socialement et écologiquement responsables.

Le 21 septembre, We're Smart® annonce les Future Awards, le **TOP 100 des Meilleurs Restaurants de Légumes au Monde et les Meilleurs Restaurants en Belgique, au Canada, au Danemark, en Finlande, en France, en Italie, au Japon, aux Pays-Bas, au Pérou, en Russie, en Espagne, au Royaume-Uni et aux États-Unis.**

Au début du mois de mai, We're Smart® a organisé un événement en ligne qui a marqué le début de la Semaine Internationale des Fruits et Légumes. C'est là que le **Meilleur Restaurant Végétarien 2020 et le Meilleur Restaurant Végétalien du Monde 2020** ont été révélés : respectivement Culina Hortus et Vanilla Black.

Dans ce dossier de presse, vous trouverez plus d'informations sur tous les gagnants des We're Smart® Awards 2020.



We're Smart® TOP 100 des Meilleurs Restaurants de Légumes au Monde 2020

Nous sélectionnons les meilleurs restaurants de légumes depuis 2009. Pour faire cette sélection, nous jugeons les restaurants sur :

- la créativité et le goût des plats à base de fruits et légumes
- le pourcentage de légumes dans les plats et dans l'ensemble du repas
- les mesures écologiques et durables
- l'aspect humain, tel que le respect de l'équipe et des invités
- l'approche de la communication
- le choix des bons ingrédients à la bonne saison.

Plus un restaurant répond à ces critères, plus il remporte de radis. Les meilleurs restaurants de légumes du monde se trouvent dans le TOP 100.

Ces restaurants à 5 radis se classent dans le TOP 10 :

1. **La Distillerie** (Bourglinster, Luxembourg) - Chef René Mathieu.



„René Mathieu est un pionnier de la cuisine naturelle. Il évoque avec goût les ingrédients des champs et des forêts qui entourent le Château Bourglinster. Avec autant de passion et de talent en une seule personne, c'est à juste titre le nouveau « place to be » mondial pour la cuisine végétale créative.”

Frank Fol, The Vegetables Chef®

2. **Vrijmoed** (Gand, Belgique)
Chef Michaël Vrijmoed



3. **Bord'eau** (Amsterdam, les Pays-Bas)
Chef Bas van Kranen



4. **Piazza Duomo** (Alba, Italie)
Chef Enrico Crippa



5. **L'Oustau de Baumanières**
(Les Baux-de-Provence, France)
Chefs Jean-André Charial and Glen Viel



6. **L'Arpège** (Paris, France)
Chef Alain Passard



7. **Graanmarkt 13** (Anvers, Belgique)
Chef Seppe Nobels



8. **HumusxHortense** (Bruxelles, Belgique)
Chef Nicolas Decloedt



9. **Arabelle** (Marcin, Belgique)
Chef Arabelle Meirlan



10. **Joia** (Milan, Italie)
Chef Pietro Leeman



©kachenmagazine

La Distillerie (Bourglinster, Luxembourg)
Chef René Mathieu.





Faits et chiffres TOP 100 des Meilleurs Restaurants de Légumes au monde

- 24 pays différents dans le TOP 100
- Les 10 meilleurs pays avec les meilleurs restaurants de légumes du monde :

1	Belgique	17
2	France	13
3	Pays-Bas	10
4	Etats-Unis	9
5	Royaume-Uni	7
6	Espagne	6
7	Japon	6
8	Italie	5
9	Danemark	5
10	Pérou	4

Vous pouvez trouver le TOP 100

We're Smart® Future Awards

Chaque année, **We're Smart® World** recherche des entreprises de fruits et légumes qui feront la différence à l'avenir. Ces entreprises peuvent aider les gens à manger plus de légumes et de fruits, à s'occuper des emballages durables, à développer des innovations dans le domaine des légumes et des fruits ou nous inciter à vivre plus sainement et plus intelligemment. Si une entreprise a lancé des produits exceptionnels, des innovations ou des projets pour un mode de vie plus écologique et durable, elle est éligible pour les Future Awards.



©kachenmagazine

Les **We're Smart® Future Awards** lauréats de 2020 sont :

PRODUIT de l'année :

Mary V by Nick Bril



©kachenmagazine

“De plus en plus d'entreprises créent des boissons végétales innovantes, savoureuses et saines. Mais innover avec un jus de tomate de manière à ce qu'il ait un goût unique et raffiné est une réussite ! Le chef deux étoiles Nick Bril y est parvenu.”

Frank Fol, The Vegetables Chef®

PROJET de l'année :

Luxair 80/20



©kachenmagazine

“Le chef légumier René Matthieu (5 radis) a élaboré pour Luxair un menu de bord qui contient à la fois des plats à 100% végétal et des plats à 80% végétal et contenant seulement 20% de protéines. Luxair montre comment l'alimentation des compagnies aériennes peut être faite différemment. Avec ce prix, nous sommes heureux de soutenir leur stratégie audacieuse.”

Frank Fol, The Vegetables Chef®



©kachenmagazine

MÉDIA de l'année :

Kachen Magazine

“C'est unique. Un magazine culinaire qui met l'accent sur les plats de légumes et les chefs qui cuisinent des légumes. Le magazine Kachen est distribué à l'échelle internationale, en trois langues, à la fois sous forme imprimée et numérique ! Ce média vient peut-être du petit Luxembourg, mais il est excellent dans sa mise en page et son contenu”

Frank Fol, The Vegetables Chef®



©kachenmagazine

INNOVATION de l'année :

Pretexte

“Dans notre recherche d'innovations gustatives exceptionnelles, nous sommes tombés sur les produits intéressants de Pretexte. L'entreprise a commencé avec deux produits : un substitut de fromage végétal et une pâte à tartiner végétale à base de fromage nature à base de noix. Ils sont non seulement savoureux, mais aussi utiles à la maison et pour la cuisine du restaurant. Selon le jury, ce genre de produits a un grand potentiel pour l'avenir.”

Frank Fol, The Vegetables Chef®



COMMUNICATION de l'année :

From Waste to Taste

“Le jury a été séduit par l'approche globale de « Du déchet au goût ». Cette organisation veut réduire la quantité de déchets alimentaires. Au cours de la phase initiale, le projet a mis en place un réseau de collecte de déchets des producteurs et des détaillants alimentaires et a débuté à Helsinki avec Loop, le premier restaurant de déchets de Finlande. En outre, le projet sensibilise à la réduction des déchets alimentaires et au changement climatique.”

Frank Fol, The Vegetables Chef®





©kachenmagazine

FUTURE AWARD PARTICULIER :

Sang Hoon Degeimbre

Pioneer Plant Based Fermentation



“Sang Hoon Degeimbre - San pour les amis - est un pionnier ! Et nous avons besoin de pionniers comme lui pour changer les choses. Sang Hoon a redécouvert le kimchi, la technique séculaire de conservation de son pays natal, la Corée, et l'a remis sur la carte tant au niveau national qu'international. Ce prix spécial pour l'avenir est donc une reconnaissance bien méritée !”

Frank Fol, The Vegetables Chef®

We're Smart® Meilleurs Restaurants de Légumes 2020 : Belgique, Canada, Danemark, Finlande, France, Italie, Japon, Pays-Bas, Pérou, Russie, Espagne, Royaume-Uni et États-Unis



Chaque pays a sa propre culture alimentaire, qui est en constante évolution. C'est pourquoi nous examinons également les meilleurs restaurants de légumes dans des pays spécifiques, qui comptent plusieurs restaurants de légumes de haute qualité (au moins 4 radis). Les meilleurs restaurants en Belgique, au Canada, au Danemark, en Finlande, en France, en Italie, au Japon, aux Pays-Bas, au Pérou, en Russie, en Espagne, au Royaume-Uni et aux États-Unis reçoivent un prix spécial en raison de leurs combinaisons alimentaires exceptionnelles, de leur approche globale durable et de l'accent mis sur les légumes et les fruits.



©kachenmagazine

Belgique: Bon Bon, Bruxelles



“Je suis reconnaissant d'avoir reçu le prix du meilleur restaurant de légumes en Belgique car je crois que c'est la bonne direction pour les restaurants à l'avenir. Les plantes ont tant à nous apprendre et surtout à inspirer la créativité. Je suis le rythme de la nature, pour respecter la production de nos jardiniers. Nous cuisinons les légumes quand ils sont au TOP de leur maturité. C'est le jardin qui dicte la création et les désirs. Que votre nourriture soit votre remède.”

Chef Christophe Hardiquet

“Christophe Hardiquet blew us away with his 100% vegetable menu!”

Frank Fol, The Vegetables Chef®





Danemark: Geranium, Copenhague



“Merci beaucoup pour ce bel honneur.”

Virginia Newton, directrice des relations avec les médias et des événements spéciaux, Géranium

“La sophistication et la conviction avec lesquelles le chef maraîcher Rasmus Kofoed emmène ses invités au paradis des légumes sont exceptionnelles ! Faut-il en dire plus ?”

Frank Fol, The Vegetables Chef®

Canada: Langdon Country House, Ontario



“Du jardin à l'assiette, il n'y a pas de promesse vide à Langdon Country House. Jason Bangarter y trouve un habitat parfait. On le voit dans ses nouvelles créations de légumes, à la fois au top du goût et de l'équilibre !”

Frank Fol, The Vegetables Chef®



Finlande: Grön, Helsinki



“Nous apprécions beaucoup ce prix, car les légumes jouent un rôle de premier plan dans notre cuisine. Nous continuerons à cuisiner et à trouver des moyens encore meilleurs de rendre les plantes encore plus passionnantes et inspirantes !”

Chef Toni Kostian



“Les choses bougent énormément en Finlande. Nous pouvons dire avec conviction qu'aujourd'hui Grön va le plus loin dans la durabilité : il n'utilise que des produits de saison, se concentre sur les légumes, maîtrise l'art de la fermentation et incorpore des ingrédients biologiques et sauvages. ”

Frank Fol, The Vegetables Chef®



France: Le Clos des Sens, Annecy



“Recevoir ce prix international est super chouette. Ce prix met les choses dans le bons sens. C’est essentiel qu’il y a un prix comme ça. Bravo pour ce que vous faites avec We’re Smart World.” Chef Laurent Petit

“Think Vegetables! Think Fruits! is in the DNA here. Les Clos des Sens was the discovery of the year in France for us.”
Frank Fol, The Vegetables Chef®



©kachenmagazine

Italie: Chef Luigi Taglienti, Milan



“Je suis très fier de recevoir ce prix important. Merci à tout mon personnel ! Nous sommes inspirés par la possibilité de déplacer un légume de son lieu habituel, de le combiner à travers de nouvelles harmonies, tout à fait inhabituelles et inattendues, lui redonnant sa dignité gastronomique propre : c'est notre « nouvelle » avant-garde.” Chef Luigi Tagliente

“Nous espérons que l'enthousiasme « végétal » de Luigi Taglienti deviendra une tendance générale en Italie ! Il peut certainement servir d'exemple. Une expérience de haut niveau avec de la place pour un raffinement supplémentaire ! ” Frank Fol, The Vegetables Chef®



Japon: Inua, Tokyo



“Merci beaucoup pour cette belle reconnaissance ! Pour nous, gérer un restaurant presque entièrement végétal signifie découvrir la région dans laquelle vous vous trouvez, dans notre cas le Japon. Des montagnes aux champs, du littoral à la mer et en dessous de la mer, et tout ce qui se trouve entre les deux. Ici, nous découvrons toutes les noix, les graines, les racines, les fruits et les légumes. À notre avis, la variété des saveurs et des textures est incroyablement variée.” Chef Thomas Frebel

“Le chef légumier Thomas Frebel réussit à aromatiser les meilleurs ingrédients végétaux de la bonne manière. La surprise de l'année au Japon pour 2020 ! ” Frank Fol, The Vegetables Chef®



Pérou: Statéra, Lima



“La cuisine d'André Patsias est une véritable découverte. Colorée, distincte, croustillante, innovante et avec beaucoup de légumes ! Nous sommes heureux de l'encourager... Le Pérou a un nouveau restaurant exemplaire ! ”

Frank Fol, The Vegetables Chef®



Russie: Twins Garden, Moscou



“We're Smart® World » est heureux de décerner pour la première fois un prix au meilleur restaurant de légumes en Russie. Twins Garden est un joyau et un exemple que tout le monde devrait connaître ! ”

Frank Fol, The Vegetables Chef®



Espagne: Gatblau, Barcelone



“Ce prix est une immense reconnaissance qui nous réaffirme dans notre gastronomie omnivore. Nous utilisons et promovons des produits de saison, biologiques et locaux. Pour nous, une cuisine à base de légumes est un élément fondamental de la cuisine durable. Revendiquer la valeur de chaque légume et son caractère unique est la clé pour construire une alimentation à moindre impact écologique. ”

Chef Josep Capell

“Barcelone est gâtée par le choix des meilleurs chefs cuisiniers de légumes du pays. Les Gatblau peuvent certainement être comptés parmi les nouvelles découvertes grâce à leur créativité et leur recherche approfondie de la durabilité. En ce qui nous concerne, c'est le meilleur restaurant de légumes d'Espagne en 2020 ! ”

Frank Fol, The Vegetables Chef®



©kachenmagazine

Pays-Bas: De Nieuwe Winkel, Nimègue



“Gagner le prix du meilleur restaurant de légumes 2020 aux Pays-Bas est un grand honneur. Au cours des 9 dernières années, nous avons principalement travaillé avec des plantes, ce qui s'est avéré être un véritable défi. Depuis notre récent déménagement dans de nouveaux locaux, nous bénéficions d'une attention et d'une appréciation plus grandes que jamais. Un grand merci à tous ceux qui ont participé, et surtout à nos producteurs. Nous n'aurions pas pu le faire sans eux. ”

Emile van der Staak, Chef De Nieuwe Winkel

“Tous leurs collègues cuisiniers de légumes ont proposé le chef de De Nieuwe Winkel comme nouveau magicien des légumes et nous avons vraiment apprécié cette expérience unique à Nimègue. ”

Frank Fol, The Vegetables Chef®



Royaume-Uni : Lyle's, Londres



“Depuis des années, c'est l'un de nos restaurants préférés à Londres. La simplicité et le goût du produit de saison sont essentiels. Encore et toujours, c'est une expérience incroyable de déguster des légumes ici ! ”

Frank Fol, The Vegetables Chef®



Etats-Unis : Eleven Madison, New York



“Les fruits et légumes bénéficient vraiment d'un traitement spécial. Quelle fête, quelle finesse. Cela donne un nouveau sens à l'expression « à base de plantes. ”

Frank Fol, The Vegetables Chef®

We're Smart® Person of the Year Award 2020 & Plant-Based Untouchables



Le Gagnant du Prix de la Personnalité de l'Année 2020 est **Xavier Pellicer (Healthy Kitchen, Barcelone).**

Mais ce n'est pas tout. Pour la première fois dans l'histoire, la personnalité de l'année rejoindra l'univers des « Plant-Based Untouchables », un véritable paradis végétal avec une sélection des meilleurs chefs cuisiniers de légumes du monde. Une fois qu'un chef reçoit cet honneur, il n'est plus éligible au TOP 100 des meilleurs restaurants de légumes, car il a dépassé ce classement.

“Après deux ans de classement dans le TOP 100 des meilleurs restaurants de légumes, le chef cuisinier Xavier Pellicer est un exemple pour le monde entier des chefs cuisiniers ! Il va désormais entrer dans l'univers des « Plant-Based Untouchables », le paradis des légumes.”

Frank Fol, The Vegetables Chef®



We're Smart® Meilleur Restaurant Végétarien 2020

Culina Hortus, Lyon (France)



“Pour toute l'équipe et moi-même, ce prix représente une reconnaissance du travail accompli tout au long de l'année. Ce prix récompense notre régularité, notre implication et notre amour du travail bien fait pour nos clients. C'est une grande fierté. Nous sommes honorés de recevoir un tel prix. Comme tous les chefs, je suis passionné par le produit : c'est la plus grande source d'inspiration. Les plantes m'inspirent par leur diversité de variété, de goûts, de couleurs et de textures.”

Chef Adrien Zedda

“Adrien Zedda n'a peut-être qu'une vingtaine d'années mais il peut déjà se considérer comme l'un des meilleurs cuisiniers de légumes au monde. Et chez Culina Hortus, il transforme les légumes en un véritable festin avec une créativité exceptionnelle, ce qui donne des plats raffinés, bien équilibrés, sains et surtout délicieux. Le We're Smart® Meilleur Restaurant Végétarien du Monde 2020 bien mérité, et en passant de 4 à 5 radis !”

Frank Fol, The Vegetables Chef®

We're Smart® Meilleur Restaurant Végétalien 2020

Vanilla Black, London, Holborn (Royaume-Uni)



“En tant qu'équipe, nous avons la passion de repousser les limites de la cuisine à base de légumes. Ce prix est une source d'inspiration qui nous pousse à aller plus loin dans notre créativité.”

Chef Andrew Dargue

“Une fantastique démonstration que le végétalien peut aussi être de la haute cuisine. Les combinaisons, les textures et les saveurs surprenantes de Vanilla Black - sans qu'il y ait un seul morceau de viande à voir - suffisent à convertir même le carnivore le plus acharné. Le We're Smart® Meilleur Restaurant Végétalien du Monde 2020 et 5 radis forts pour Andrew Dargue et son équipe.”

Frank Fol, The Vegetables Chef®

À propos de We're Smart®

We're Smart® est la référence incontestée dans le monde culinaire des légumes et l'invention de Frank Fol, le Vegetables Chef®. Chaque année, le We're Smart® Green Guide récompense les Meilleurs Restaurants de Légumes, chefs et entreprises de légumes du monde en leur décernant 1 à 5 Radis, et les chefs et entreprises de légumes en leur décernant les We're Smart®

Future Awards. Ainsi, We're Smart® apporte sa contribution à un monde sain, durable et écologique.

World aims to encourage the evolution of society towards smarter solutions for our bodies, nature and the world.

Des solutions pour un monde sain et meilleur :

www.weresmartworld.com

À propos de Frank Fol, The Vegetables Chef®

Le chef Frank Fol - ancien chef/propriétaire du restaurant étoilé Sire Pynnock - est, depuis plus de vingt-cinq ans, un véritable passionné des légumes et de tous les produits qui poussent sur notre terre. Sa cuisine a toujours été très orientée vers l'utilisation des légumes et des fruits. Ancien chef étoilé du théâtre culinaire belge, il est aujourd'hui consultant international

en matière d'alimentation saine, équilibrée et végétale (le plus souvent possible, mais pas systématiquement).

Tout en promouvant son slogan « Pensez Légumes ! Pensez Fruits ! », il voyage à travers le monde pour partager avec ses pairs son approche de la cuisine d'aujourd'hui et de demain.



« Aujourd'hui, mener une vie saine et équilibrée, viser des ressources durables et la protection quotidienne de notre environnement, notre planète, est devenu une préoccupation majeure dans le monde entier. De nouvelles initiatives et d'autres projets pour notre vie quotidienne et l'avenir de notre planète voient le jour chaque jour aux quatre coins du globe. Je le constate personnellement non seulement dans mon pays d'origine, mais aussi dans tous les endroits que je visite au cours de mes voyages dans le monde. C'est cette observation qui m'a incité à élargir encore davantage mon approche avec We're Smart® World et le Guide vert. Pour moi et pour toutes les personnes que j'ai rencontrées au cours de mes voyages, c'est une nécessité fondamentale et une valorisation du travail que tous ces gens font pour promouvoir cette philosophie, que j'ai décidé d'appeler le projet « Pensez Légumes ! Pensez Fruits ! ».

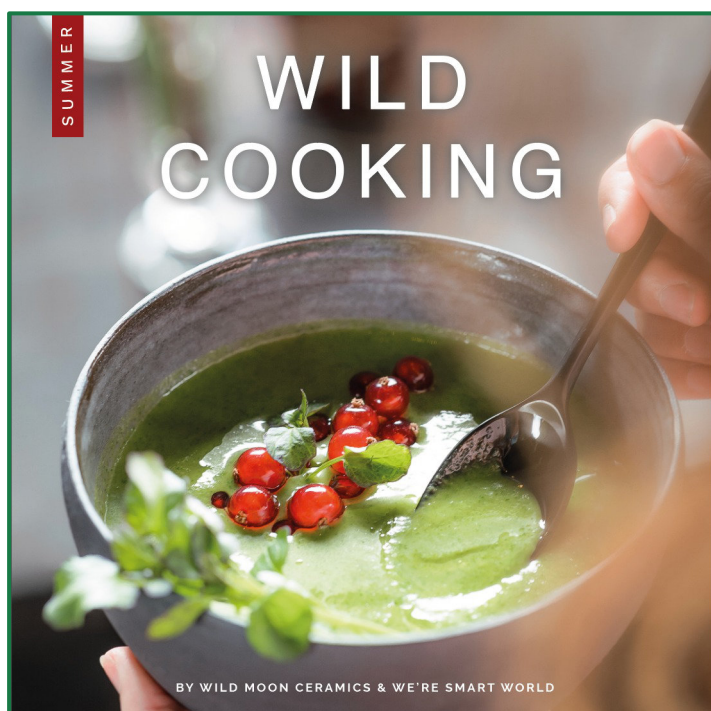
**Biographie complète de Frank Fol,
The Vegetables Chef®**

Devenez Ambassadeur We're Smart.!

Vous voulez être témoin des activités de We're Smart® World depuis le premier rang ? Inscrivez-vous pour devenir un ambassadeur. Vous recevrez des mises à jour mensuelles sur tout ce qui concerne les aliments délicieux, sains, durables et écologiques, ainsi que sur ce que signifie gérer une entreprise responsable,

développer des solutions d'avenir et travailler pour un monde plus intelligent. En tant qu'Ambassadeur We're Smart®, vous êtes également en pole position pour participer à la We're Smart® Academy gratuite, passant du statut d'influenceur à celui d'expert et d'inspecteur officiellement reconnu.

Wild Cooking, un livre de cuisine gratuit



We're Smart® World & Wild Moon Ceramics ont créé ensemble un livre de cuisine, appelé **WILD COOKING.**

Un livre de cuisine en ligne unique en son genre, avec des bijoux culinaires non découverts pour votre prochain repas.

Tout tourne autour d'une saveur originale et d'une expérience gustative pour une atmosphère adéquate. Le tout combiné à une passion artisanale et à une cuisine de légumes innovante.

Avec les bons partenaires et produits locaux, qui vont toujours un peu plus loin, sont stimulants et dont la qualité supérieure fait la différence dès le départ, nous avons créé les « recettes sauvages

Les recettes de **Frank Fol**, sur les assiettes de **Wild Moon**, photographiées par **Wim Demessemaekers.**

Ensemble, ils vous assurent de créer le mélange le plus parfait et le plus unique que vous ayez jamais imaginé chez vous...



Liens médias sociaux

Page Facebook We're Smart® World
<https://www.facebook.com/weresmartworld/>

Événement en ligne du 21 septembre via Facebook
<https://www.facebook.com/events/348180906189622/>

Instagram We're Smart® World
<https://www.instagram.com/weresmartworld/>

Twitter We're Smart® World
<https://twitter.com/VegetablesChef>

Youtube We're Smart® World
<https://www.youtube.com/channel/UCqfp3t4J48rcIIHjyRdsQBA>

Contact

Presse:
Saar Dietvorst
+32 468 19 75 07
Saar@manley.eu

We're Smart®:
info@weresmartworld.com

