



DOSSIER DE PRESSE

Sommaire

1	We're Smart World: la direction et les solutions pour un monde plus sain et meilleur	3
2	Voix officielle SDG-Voices	4
3	Le Guide vert We're Smart	5
	- Les radis We're Smart	6
	- La feuille de radis We're Smart	6
	- Nouveau! Symbole végétane We're Smart	6
4	Les We're Smart Awards	7
	- Les 100 meilleurs restaurants de légumes We're Smart	7
	- Top 10 des meilleurs restaurants de légumes (par pays) We're Smart	8
	- Découvertes de l'année (par pays) We're Smart	8
	- Le meilleur Menu «Pensez légumes! Pensez fruits!» de l'année du Guide vert We're Smart	8
	- Les We're Smart® Future Awards	9
5	La communauté We're Smart	
	- Le «Plantbased Untouchable» We're Smart	11
	- Le Club des 5 Radis We're Smart	11
6	L'Académie We're Smart	
	- Le site We're Smart	12
	- Les webinaires We're Smart	12
7	Les solutions We're Smart	
	- Le conseil We're Smart	13
	- Le Centre d'innovation We're Smart	13
8	Le fruit et le légume de l'année	14
9	La Semaine des fruits et légumes	14
10	Les émissions de télévision We're Smart	15
	- Les campagnes externes	15
11	L'agenda We're Smart 2022	16
12	A propos de Frank Fol, le Chef des légumes	17
13	Médias & Contacts	18

1 WE'RE SMART® WORLD



la direction et les solutions pour un monde plus sain et meilleur

Frank Fol
We're Smart World

We're Smart World est la référence incontestée dans le monde culinaire des fruits et légumes. L'idée de Frank Fol, le Chef des légumes®, reconnaît et promeut les personnes, les restaurants et les organisations qui mettent les fruits et les légumes au cœur de la nutrition. We're Smart World

We're Smart World est un écosystème qui rassemble des personnes et des entreprises **(We're)** autour de la santé, de l'écologie et de la durabilité, dans le secteur alimentaire et au-delà. L'objectif est d'apprendre les uns des autres, de se renforcer mutuellement et de permettre ainsi à notre société d'évoluer vers des solutions plus intelligentes **(Smart)** pour le corps, la nature et le monde **(World)**.

Tout commence par le «Pensez légumes! Pensez fruits!», la philosophie du fondateur et inspirateur Frank Fol, qui explique étape par étape comment préparer un repas équilibré, de saison et savoureux, avec des légumes et des fruits à l'honneur. Il s'agit d'un programme simple et réalisable pour les chefs et les cuisiniers amateurs, pour les entreprises et les consommateurs.

L'écosystème de We're Smart World est unique en raison des nombreux programmes d'orientation visant à promouvoir une alimentation saine et du développement de solutions alimentaires innovantes à base de plantes, qui reposent sur un **réseau** mondial solide. Nous sensibilisons les décideurs politiques, les producteurs de denrées alimentaires, le secteur de l'hôtellerie et les consommateurs, et formons une puissante communauté de personnes partageant les mêmes idées.

We're Smart World met ses connaissances et ses idées à la disposition de tous ceux qui veulent devenir plus intelligents en matière d'alimentation saine. Quiconque cherche de l'inspiration, de l'aide ou du soutien, trouve en cette organisation le partenaire idéal.

En 2021, We're Smart World a été choisi par le gouvernement belge comme **Ambassadeur des Objectifs de développement durable** (SDG Voices) pour les Nations unies. Ces objectifs visent, entre autres, à réduire la pauvreté et à créer un monde plus sain.

2 VOIX OFFICIELLE SDG-VOICES



We're Smart World choisi comme ambassadeur du développement durable (Nations Unies)

En 2021, We're Smart World a été sélectionné par le gouvernement belge comme l'une des voix officielles «SDG-Voices», les ambassadeurs des objectifs de développement durable.

En septembre 2015, les objectifs de développement durable ou ODD ont été officiellement adoptés par l'Assemblée générale des Nations unies avec l'Agenda 2030 pour le développement durable. Au cours des 15 prochaines années, les 17 objectifs doivent constituer un plan d'action pour libérer l'humanité de la pauvreté et remettre la planète sur la voie de la durabilité. Ces objectifs, qui sont unis et indivisibles, reflètent les trois dimensions du développement durable : économique, sociale et environnementale.

We're Smart World soutient tous les ODD et en particulier :

Objectif 2 - FAIM «ZÉRO»

Éliminer la faim dans le monde, assurer la sécurité alimentaire et une meilleure nutrition et promouvoir une agriculture durable.

Objectif 3 - BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE

Assurer une bonne santé et promouvoir le bien-être à tout âge.

Objectif 12 - CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES

Assurer des modes de consommation et de production durables.

3 LE GUIDE VERT WE'RE SMART®

Chaque année, We're Smart World publie le Guide vert culinaire-gastronomique en ligne We're Smart. Ce guide rassemble des restaurants, des entreprises et des organisations du monde entier qui ont mis en œuvre la philosophie «Pensez légumes! Pensez fruits!» de We're Smart. Denk Fruit!-filosofie van We're Smart in de praktijk brengen. Dans notre évaluation, nous vérifions également des critères écologiques et sociaux, tels que l'utilisation de produits locaux et saisonniers, la consommation d'eau et d'énergie, l'attention portée au personnel, etc. Tout ceci est basé sur des paramètres transparents et publics.



Le Guide vert We're Smart a connu une croissance exponentielle ces dernières années. Alors que sa première édition présentait les restaurants de légumes gastronomiques du Benelux, le guide a évalué à ce jour près de 1000 restaurants dans plus de 40 pays du monde. Le Guide vert We're Smart est ainsi devenu la référence incontournable pour les amateurs de fruits et légumes du monde entier.

Le Guide vert We're Smart recense des restaurants culinaires, mais aussi d'autres concepts alimentaires tels que les chaînes et les traiteurs. Les restaurants seront récompensés par des **radis**, les autres concepts alimentaires par une **feuille de radis**. Un symbole végétal est également prévu.



« Outre les restaurants gastronomiques, il existe de nombreuses entreprises et organisations qui mettent en pratique la philosophie de We're Smart. Nous voulons aussi les motiver en créant une catégorie qualitative distincte. »

Frank Fol,
fondateur de We're Smart World

3 WE'RE SMART® GREEN GUIDE

Les radis We're Smart®



Les restaurants culinaires se voient attribuer de 1 à 5 radis dans le Guide vert We're Smart, en fonction de leur créativité culinaire et de leurs combinaisons de saveurs surprenantes. Nous examinons la part des fruits et légumes dans les plats et les menus, sans nous concentrer exclusivement sur les restaurants végétariens ou végétaliens. Les efforts en matière de santé, d'écologie et de durabilité sont également évalués, ainsi que la manière dont le restaurant communique à ce sujet.

Le nombre de radis est attribué par We're Smart World en fonction des critères suivants :

- 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
- L'approche écologique et durable
- L'aspect humain, comme le respect de l'équipe et des invités.
- L'approche de la communication
- Le choix d'ingrédients locaux de saison

La feuille de radis We're Smart®



Qu'il s'agisse d'un petit restaurant, d'une chaîne ou d'une grande cuisine qui donne aux légumes un rôle prépondérant de manière savoureuse et saine, d'un traiteur qui se concentre sur la cuisine végétale, d'un producteur local qui traite la nature avec respect ou d'une organisation qui contribue à l'ADN de We're Smart... Ils sont tous les bienvenus dans la famille We're Smart. Pour eux, le Guide vert We're Smart a introduit la feuille de radis comme symbole de leurs efforts.



Nouveau! Symbole végane We're Smart®

Les restaurants sont de plus en plus nombreux à proposer une offre végane. Pour eux, le Guide vert We're Smart comptera un symbole végane dès 2022.

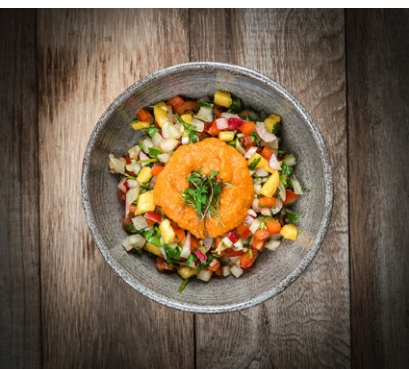
4 LES WE'RE SMART® AWARDS



Les 100 meilleurs restaurants de légumes We're Smart®

Chaque année, We're Smart World publie une liste des 100 meilleurs restaurants gastronomiques de légumes au monde. Plus le score de radis d'un restaurant est élevé, plus il a de chances d'être inclus. La place dans la liste est déterminée sur la base de la mise en œuvre la plus cohérente de la démarche «Pensez légumes! Pensez fruits», des critères «radis» et des réalisations culinaires.

Les chefs attendent avec impatience le top 100 annuel, qui est aussi la liste des incontournables culinaires pour les amateurs de légumes du monde entier. Le numéro 1 de cette liste annuelle est - comment pourrait-il en être autrement ? - le meilleur restaurant de légumes du monde.



4 LES WE'RE SMART® AWARDS



Chefs **Xavier Pellicer, Jonas Haegeman, Laurence Haegeman, Ricard Camarena, Frank Fol, Michelangelo Mammoliti, Michaël Vrijmoed, Jérôme Jaegle, Emile van der Staak, René Mathieu**

Top 10 des meilleurs restaurants de légumes (par pays) We're Smart®

We're Smart World annoncera également un Top 10 national. Ainsi, davantage de talents obtiendront la reconnaissance qu'ils méritent, et ils pourront inspirer d'autres chefs de leur région à suivre la même voie.

Découvertes de l'année (par pays) We're Smart®

Le Guide vert We're Smart récompense chaque année les efforts des nouveaux talents. La découverte de l'année dans un pays n'est annoncée que s'il y a au moins trois nouvelles découvertes ayant au moins quatre radis. Les nominations par pays sont annoncées dans le courant de l'année. Un restaurant peut être nommé plusieurs fois, mais ne peut recevoir ce titre qu'une seule fois.

Le meilleur Menu «Pensez légumes! Pensez fruits!» de l'année du Guide vert We're Smart®

Dans notre quête d'exceptionnelles expériences gustatives «Pensez légumes! Pensez fruits!», nous découvrons chaque année des plats et des créations uniques. Nous rassemblons ces découvertes dans le guide, dans «le plus savoureux menu "Pensez légumes! Pensez fruits!" de l'année». Denk Fruit!® Menu van het jaar».

4 LES WE'RE SMART® AWARDS



Rob Baan



HomeForest

Les We're Smart® Future Awards

Chaque année, avec les **Future Awards**, nous recherchons des entreprises qui font la différence. Il s'agit d'entreprises qui aident les gens à manger plus de fruits et légumes, créent des emballages durables, développent des innovations dans le domaine des fruits et légumes ou nous encouragent à vivre plus sainement. Si une entreprise lance des produits, des innovations ou des projets exceptionnels pour un mode de vie plus écologique et durable, elle peut prétendre à un Future Award.

4 LES WE'RE SMART® AWARDS

Le produit de l'année :

We're Smart est toujours à la recherche de nouveaux produits de qualité qui peuvent nous aider à profiter davantage des produits à base de plantes avec goût.

Le projet de l'année :

Les organisations du monde entier lancent de nouvelles initiatives qui peuvent faire la différence pour l'avenir. We're Smart veut leur donner l'attention qu'elles méritent!

La personnalité de l'année :

Certaines personnes sont un véritable exemple pour les autres lorsqu'il s'agit de la philosophie «Pensez légumes! Pensez fruits». Nous tenons à remercier ces héros en leur remettant un prix.

La communication de l'année :

Parfois, un message, une campagne, une déclaration ou une vision sont tellement inspirants qu'ils nous rendent très heureux. Qui nous ouvrira les yeux cette année ?

Le média de l'année :

Les médias sont un puissant diffuseur de notre message. Chaque année, nous voyons apparaître dans les médias imprimés, audiovisuels ou en ligne du monde entier des reportages qui communiquent de manière constructive un message sain et écologique. Avec ce prix, nous récompensons le plus «beau» média qui diffuse la vision de We're Smart.

L'innovation de l'année :

Innover signifie que nous découvrons constamment de nouveaux produits, techniques ou saveurs et que nous voyons émerger des solutions intelligentes qui font progresser l'ADN de We're Smart. Nous sommes à la recherche de l'innovation de l'année.

Le prix spécial Future Award :

Le prix spécial n'est décerné que lorsqu'il existe une raison particulière de le faire. Ce prix récompense une personne ou une initiative qui contribue à un avenir plus sain, plus écologique et plus durable.

5 LA COMMUNAUTÉ WE'RE SMART®

Le «Plantbased Untouchable» We're Smart®

Un chef «Plantbased Untouchable» est un modèle pour tous les chefs et les amateurs de légumes dans le monde. Ce titre n'est décerné qu'à un chef ayant figuré en tête du Top 100 mondial We're Smart pendant au moins deux ans. Il devient alors membre du groupe «We're Smart wise» et joue un rôle consultatif auprès de We're Smart World. Un «Untouchable» ne sera plus inclus dans le Top 100, mais recevra une place privilégiée hors catégorie.



Chef **Xavier Pellicer**,
Restaurant Xavier Pellicer (Espagne)



Chef **René Mathieu**,
Château de Bourglinster (Luxembourg)

Le Club des 5 Radis We're Smart®

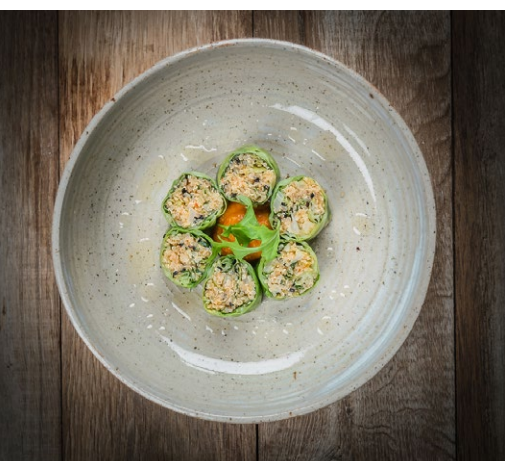


De son côté, le Guide vert We're Smart recense près de 100 restaurants dotés des cinq radis tant convoités. Ce sont, vous l'aurez compris, les meilleurs restaurants de légumes au monde. Ils rejoignent le Club exclusif des chefs 5 Radis, cercle privilégié où partager leur vision et idées. Parce que même les grands chefs veulent en savoir plus sur le monde merveilleux des fruits et légumes au quotidien. Ces chefs sont de véritables ambassadeurs dans leur région, et nous les invitons à partager leurs idées et leurs connaissances avec le public et les autres chefs de l'académie We're Smart.

6 L'ACADÉMIE WE'RE SMART®



Il existe une forte demande d'inspiration, de connaissances et de soutien concernant la philosophie «Pensez légumes! Pensez fruits!» de la part de restaurants, entreprises et «foodies» qui souhaitent contribuer à un monde plus sain, plus écologique et plus durable. Nous partageons toutes nos connaissances via la [We're Smart Academy](#).



Le site We're Smart®

Le site web de We're Smart World est une mine d'informations et de connaissances sur le thème de la philosophie «Pensez légumes! Pensez fruits!» Vous y trouverez plus de 52 techniques de cuisson différentes pour les fruits et légumes, des tas de recettes et de nombreux exemples de bonnes pratiques. Nos autres canaux de communication (newsletter, médias sociaux, We're Smart TV...) sont également une source d'inspiration.

Les webinaires We're Smart®

Nous organisons régulièrement des webinaires dans le cadre de l'Académie We're Smart. Outre les histoires inspirantes et les démonstrations de nos chefs 5 Radis, nous mettons à disposition sur ce canal des informations et des connaissances sur la cuisine végétale (recettes, techniques, connaissance des produits...), l'écologie et la durabilité en cuisine/restaurant (gaspillage alimentaire, économie circulaire, leadership...).

7 LES SOLUTIONS WE'RE SMART®

Le conseil We're Smart

We're Smart aide les entreprises du secteur alimentaire et de l'hôtellerie à mettre en pratique la vision «Pensez légumes! Pensez fruits!» Cela peut se faire par le biais d'un programme personnalisé ou par une orientation ciblée vers des entreprises partenaires.

Exemples de projets : Exki, Ekomenu, Thalys, Greenyard, The Spreadmaker, Smaakbom®, Bonduelle, Florette, Mc Cain, Château Mirwart, Ansolive, Carrefour, Grains Noirs, Jazz Gent, L'Artisane, Delici, Graanmarkt13...

Le Centre d'innovation We're Smart®

Le centre d'innovation We're Smart de Meldert/Hoegaarden n'est pas seulement le siège social de We're Smart, c'est aussi le lieu où sont développées les innovations de produits à base de légumes et de fruits.

Parmi les innovations que We're Smart peut inscrire à son palmarès figurent Légumaise®, Follade®, Smaakbom®, Prickles®, Carrot Fever®.

8 LE FRUIT ET LE LÉGUME DE L'ANNÉE

En 2022, la **framboise** sera le fruit de l'année et la **tomate** le légume de l'année.

Chaque année, We're Smart se concentre sur un légume et un fruit. Outre des informations générales sur les produits (nutrition, saison, culture, conservation...), nous mettons en évidence les possibilités culinaires (recettes, préparation, conservation...) pour les chefs et les cuisiniers amateurs.



9 LA SEMAINE DES FRUITS ET LÉGUMES

**Du 2 au 8 mai 2022 se déroule
la semaine des fruits et légumes.**

Cette semaine annuelle du mois de mai est le moment pour les cultivateurs, producteurs, industriels, chefs (de légumes), détaillants et organisations du monde entier de lancer de nouvelles innovations et initiatives concernant les légumes et les fruits.



Avec la Semaine des fruits et légumes, We're Smart World veut inspirer les consommateurs et les entreprises avec les possibilités créatives et innovantes que le monde des légumes a à offrir.

10 LES ÉMISSIONS DE TÉLÉVISION WE'RE SMART



Frank Fol et Ilse De Vis

'**De Keukentafel**' (la table de la cuisine) part chaque semaine à la recherche de récits inspirants sur la durabilité, l'alimentation de demain, l'innovation, la logistique et l'industrie. Ce programme se penche sur plus de quarante entreprises belges. Le téléspectateur fait ainsi la connaissance d'initiatives et d'entreprises durables gravitant autour de l'alimentaire. Que peuvent-elles nous apprendre, ou en quoi peuvent-elles nous inspirer? «De Keukentafel» parcourt toute la chaîne, du sol à l'assiette et de l'assiette au sol.

Dix We're Smart Heroes évoquent leurs expériences, les pièges, les motivations, leurs propres objectifs et leurs réussites sur la voie vers un entrepreneuriat plus durable. Que font-ils pour rendre le monde meilleur? Qui sont leurs modèles? Que pouvons-nous apprendre des initiatives et des entreprises durables?

Frank Fol, le Chef des légumes® et fondateur de We're Smart World, prépare un plat pour chaque invité sur la base de la philosophie «Pensez légumes! Pensez fruits!» Les créations et les reportages sur les chefs constituent le fil vert de chaque épisode.

Les campagnes externes

We're Smart World lance des campagnes et des programmes pour promouvoir les bonnes pratiques, avec notamment GrainGeneration, The Color of Taste, [The Arqan Premium Chefs](#), The Foodwizards, Culinary Architect etc.

11 L'AGENDA WE'RE SMART® 2022

-
- Du 2 au 8 mai **Semaine des fruits et légumes**
-
- Septembre **Annonce des nominés aux Discovery Awards**
-
- Du 10 au 12 oct. **Concours pour écoles hôtelières :**
The Green Chefs Battle, BBB Maastricht (Pays-Bas)
-
- 31 octobre **Annonce des Future Awards**
-
- 8 novembre **Lancement du Guide vert We're Smart**
lors du Gastronomic Forum Barcelona (Espagne)
- Annonce des We're Smart Awards**
lors du Gastronomic Forum Barcelona (Espagne)
-
- 9 novembre **Ateliers We're Smart Cooking avec**
Le chef **Emile van der Staak** (De Nieuwe Winkel, Nimègue, Pays-Bas),
Le chef **René Mathieu** (La Distillerie, Luxembourg)
Le chef **Rodrigo de la Calle** (Virens, Barcelone, Espagne)
lors du Gastronomic Forum Barcelona (Espagne)



GASTRONOMIC
FORUM · BARCELONA

Fira Barcelona
Alimentaria Exhibitions

12 A PROPOS DE FRANK FOL, LE CHEF DES LÉGUMES®



Depuis plus de 30 ans, Frank Fol, ancien chef propriétaire du restaurant étoilé Sire Pynnock à Louvain, est véritable passionné de végétal, de tout ce que nous apporte notre terre mère nourricière et, in fine, d'une cuisine foncièrement articulée autour des fruits et légumes. Frank Fol est aujourd'hui un consultant international avisé dans le secteur de l'alimentation saine, équilibrée, végétale (le plus souvent, mais pas systématiquement), et il prodigue ses conseils, ateliers et coachings un peu partout à travers le monde.

Les plats de Frank ne sont pas purement végétariens et comprennent également de la viande, de la volaille et du poisson, mais les légumes viennent toujours en premier et les autres ingrédients seulement ensuite. Ses plats inspirent aussi bien les meilleurs restaurants gastronomiques que les restaurants tendance sains et savoureux du moment.

Alors qu'il véhicule sa philosophie «Pensez Légumes! Pensez Fruits!», tel un légitime porteur de bonne parole loin de tout esprit bonimenteur, il parcourt aujourd'hui le monde partageant avec ses pairs son approche de la cuisine d'aujourd'hui, mais aussi de demain. Une façon aussi pour lui d'élargir toujours davantage tant ses connaissances des produits de la terre que son inspiration pour une cuisine de légumes moderne. Une cuisine et un mode d'alimentation aussi bénéfiques pour notre environnement que pour notre corps et, bien entendu, pour l'avenir de notre planète et de nos enfants, donc pour notre futur à tous!

Frank Fol à propos de l'œuvre de sa vie : «Il est nécessaire de sensibiliser le plus grand nombre de personnes possible afin qu'elles fassent attention à notre avenir. Chaque jour, de nouvelles initiatives et projets voient le jour pour l'avenir de notre planète et de notre vie quotidienne. Je le constate tant dans mon propre pays que lors de mes nombreux voyages dans le monde entier. Cela m'a conduit à élargir mon concept et à m'internationaliser avec We're Smart World et le Guide vert. Je tiens également à remercier toutes les personnes que j'ai rencontrées tout au long de mon parcours pour tout le travail qu'elles consacrent à cette philosophie que j'appelle "Pensez légumes! Pensez aux fruits!" » Denk Fruit!»

Biographie complète de Frank Fol

Nos partenaires :



13 MÉDIAS & CONTACTS

 [@VegetablesChef](#)

 [Frank Fol - De Groentekok®](#)

 [We're Smart World](#)

 [Think Vegetables! Think Fruits@!](#)

 [Frank Fol - The Vegetables Chef®](#)

 [Frank Fol](#)

 [Frank Fol](#)

 [We're Smart TV](#)

 [@frank_fol_the_vegetables_chef](#)

#thevegetableschef #thinkvegetables #thinksmart #weresmartworld
#thegreenguide #theweekoffruitsandvegetables

 [@best_vegetables_restaurants](#)

#weresmartgreenguide #bestvegetablesrestaurants #weresmarttop100
#weresmartacademy #weresmartawards

Contact Presse

Pour des questions et demandes d'interview, contactez

Saar Dietvorst

+32 468 19 75 07

Saar@manley.eu

We're Smart:

info@weresmartworld.com

Crédits photo :

Kachen Magazine

Wim Demessemaekers

Heikki Verdurme