



## À la recherche de la bouchée au Roi : quelle déclinaison végétale de ces classiques belges séduira les Belges ?

LA PRÉPARATION GAGNANTE SERA DÉVOILÉE LE 21 JUILLET

**BRUXELLES** – Tout le monde connaît la bouchée à la Reine. Mais à l'approche de la Fête nationale, Le Boucher Végétarien a considéré qu'il était grand temps de couronner la meilleure bouchée au Roi aussi. C'est pourquoi il partira en tournée dans tout le pays avec des versions végétales de plats belges emblématiques. Les amateurs pourront les goûter gratuitement dans six villes et voter pour leur variante préférée. La préparation gagnante sera dévoilée solennellement à Bruxelles le 21 juillet.

À partir du mois de juin, les candidats bouchées au Roi passeront par Anvers (16/6), Liège (22/6), Hasselt (7/7), Gand (13/7), Louvain (14/7) et Bruxelles (20/7). Dans chacune de ces villes, les chefs déclineront les classiques culinaires locaux en versions végétales, sur la base des « Poulettekes » véganes du Boucher Végétarien. Tous les amateurs de gastronomie belge pourront les déguster et voter pour leur plat préféré dans un Palais des Saveurs spécialement conçu à cet effet. La préparation qui récoltera le plus de voix dans les semaines à venir sera couronnée officiellement bouchée au Roi le 21 juillet et se verra attribuer une place permanente au menu de la chaîne de restaurants Poule & Poulette, à côté de la variante végétale de la bouchée à la Reine traditionnelle.

« Considérée comme un classique belge, la « bouchée à la Reine » est en réalité une préparation d'origine française, datant du 19ème siècle... Notre cuisine nationale compte déjà de nombreuses spécialités, mais Le Boucher Végétarien a décidé d'en mettre une nouvelle au menu : la bouchée au Roi. Nous allons donc organiser une tournée dans différentes villes pour mettre à l'honneur les classiques culinaires belges et montrer qu'avec la « viande végétale », il n'est pas nécessaire de faire des compromis sur le goût, la texture et l'expérience », explique Kaat Van der Goten, responsable de la marque Le Boucher Végétarien en Belgique.



## TRADITIONS CULINAIRES

En permettant aux Belges de goûter des déclinaisons végétales de leurs classiques culinaires locaux et en élisant l'une de ces préparations bouchée au Roi nationale, Le Boucher Végétarien espère convaincre davantage de consommateurs d'adopter la « viande végétale ». Près d'un quart des Belges souhaiteraient manger davantage de protéines d'origine végétale à l'avenir, mais en raison de nos traditions culinaires profondément ancrées, beaucoup considèrent encore cela comme un défi. Plus d'un amateur de viande belge sur trois craint que le goût de la viande animale ne lui manque\*. « Avec cette tournée nationale, nous voulons leur prouver qu'ils ont tort », a déclaré encore Kaat Van der Goten.

### AV MENU



#### 16/6 Anvers

Flying Pig, Bolivarplaats (17h00 - 00h00)

Candidat bouchée au Roi :

*vegan stoof-Poulettekes met Elixir d'Anvers*



#### 7/7 Hasselt

Aper'eau, Slachthuiskaai 11 (17h00 - 23h00)

Candidat bouchée au Roi :

*'Fenevert ni'-stooffpotje met vegan Poulettekes*



#### 14/7 Louvain

Beleuvenissen, Naamsestraat

entre Oude Markt et Grote Markt (20h00-00h00)

Candidat bouchée au Roi :

*vegan potteke Poulettekes met Leuvense pils*



#### 22/6 Liège

Apéros Liège, Place des Arts (17h30 - 23h30)

Candidat bouchée au Roi :

*La valeureuse potée liégeoise avec Poulettekes véganes*



#### 13/7 Gent

Gent Jazz, Bijlokesite (17h00 - 01h00)

Candidat bouchée au Roi :

*Gentse Waterzooi met vegan Poulettekes*



#### 20/7 Bruxelles

Bal National, Place du Jeu de balle (19h00 - 23h30)

Candidat bouchée au Roi :

*Cocotte de Poulettekes véganes à la Kriek /  
Vegan kiecken met krieken*



## A PROPOS DU BOUCHER VÉGÉTARIEN

Jaap Korteweg, agriculteur de la neuvième génération et amateur de viande, a créé Le Boucher Végétarien pour répondre à sa propre envie de viande qui ne soit pas d'origine animale. Proposant un assortiment de produits appréciés des amateurs de viande qui ne veulent rien sacrifier, Le Boucher Végétarien veut devenir le boucher de « viande végétale » le plus impactant au monde. Depuis 2010, la marque propose une gamme de produits végétaux dont le goût et la texture sont similaires à ceux de la viande animale. Le Boucher Végétarien est à présent disponible dans plus de 40.000 points de vente dans 55 pays, dont la Belgique depuis 2020. C'est aujourd'hui l'une des plus grandes marques A de substituts de viande, en vente dans tous les grands supermarchés tels que Colruyt, Carrefour et Delhaize.

PLUS D'INFOS

*Note aux rédacteurs: \*\* Vleesvervangers Monitor België, Markteffect, 2022*

## CONTACT

### PRESSE

Seppe Slaets (BUZZ)  
+32 (0)477 62 87 66

### LE BOUCHER VÉGÉTARIEN

Marie-Adelaïde Defourny (UNILEVER)  
+32 (0)492 91 77 30



LE  
BOUCHER  
VÉGÉTARIEN™