

DOSSIER DE PRESSE

LANCEMENT

WE'RE SMART® GREEN GUIDE

2020

4 Mai 2020

We're Smart® Meilleur Restaurant Végétarien 2020 - Monde

We're Smart® Meilleur Restaurant Végétalien 2020 - Monde



TABLE DE CONTENU

1. We're Smart® World: Introduction	p.3
2. Prix de We're Smart® World	p.4
a. We're Smart® Meilleur Restaurant Végétarien du Monde 2020	p.4
b. We're Smart® Meilleur Restaurant Végétalien du Monde 2020	p.6
3. We're Smart® Green Guide 2020: new restaurants, new radishes	p.7
4. Recettes exclusives par les chefs gagnants, avec le légume et le fruit de l'année, le chou-fleur et le pamplemousse	p.8
5. Les meilleurs menus de Pensez Légumes ! Pensez Fruits !® 2020	p.12
6. Prix de We're Smart® World, le 21 septembre 2020	p.14
7. À propos de We're Smart®	p.15
a. À propos de Frank Fol, le Chef des Légumes	p.4
b. Devenez un Ambassadeur We're Smart® !	p.16
c. Liens médias sociaux	p.16
d. Personnes de contact	p.16



1. We're Smart® World: Introduction

La révélation des meilleurs restaurants et chefs cuisiniers de légumes du monde par la communauté We're Smart® est chaque année attendue avec beaucoup d'impatience par le monde culinaire. Elle constitue le traditionnel coup d'envoi de la **Semaine Internationale des Fruits et Légumes** et reconnaît l'incroyable créativité et la vision des meilleurs professionnels du monde culinaire des légumes.

Et si l'actuelle pandémie COVID-19 a repoussé la remise des prix en direct au 21 septembre 2020, elle n'a pas empêché l'annonce de deux des prix les plus importants : celui du **Meilleur Restaurant Végétarien** et celui du **Meilleur Restaurant Végétalien 2020 de We're Smart® World**.

L'annonce fait partie **d'un événement exclusif en ligne** le 4 mai 2020, en même temps que la publication du **Guide Vert de We're Smart® 2020**, avec les critiques et les évaluations de près de 1000 restaurants dans le monde entier où les légumes occupent une place centrale.

Comme les We're Smart® World Awards, le Guide Vert de We're Smart® vise à encourager les gens à utiliser les fruits et légumes de manière plus créative et, ce faisant, à **promouvoir un monde plus sain, meilleur et plus intelligent**.



2. Prix de We're Smart® World 2020

We're Smart® Meilleur Restaurant Végétarien du Monde 2020



We're Smart® Meilleur Restaurant Végétarien du Monde 2020

Culina Hortus Lyon (France)



Frank Fol, The Vegetables Chef® & Chef Adrien Zedda

Après le succès de Victoire & Thomas, Thomas Bouanich s'est associé à Maxime Rémond pour ouvrir le Culina Hortus juste en face. Avec le jeune et talentueux Adrien Zedda (24 ans) comme chef de cuisine, qui a travaillé aux côtés de certains des plus grands chefs du monde, dont Philippe Etchebest (Objectif Top Chef). Culina Hortus est la nouvelle adresse gastronomique pour une cuisine de haute qualité - et 100% végétarienne - dans un espace confortable et contemporain.

Frank Fol, le Chef des Légumes® et fondateur de We're Smart® : «**Adrien Zedda** n'a peut-être que la vingtaine, mais il peut déjà se considérer comme l'un des meilleurs chefs de légumes au monde. 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. **We're Smart® Best Veggie in the World 2020 et 5 Radis bien mérités !** »



Adrien Zedda, chef du restaurant Culina Hortus

« C'est avec beaucoup d'émotion que nous avons appris que nous avons remporté le prix du We're Smart Best Vegetarian Restaurant World 2020.

Ce prix représente pour toute l'équipe et moi-même 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 au service de nos clients. C'est une grande fierté. Nous sommes honorés de recevoir un tel prix.

Aujourd'hui le végétal, le légume, a une place primordiale dans nos cuisines. Ils font partie à part entière de nos vies. Les gens mangent de moins en moins de viandes et de poissons, dans plusieurs buts : écologique, bien-être animal ou bien juste par santé ou par plaisir. Nous, cuisiniers, nous devons nous sensibiliser à cette nouvelle offre et nous devons prendre nos responsabilités.

Comme tous les cuisiniers, je suis passionné par le produit : il est la plus grande source d'inspiration. Les végétaux m'inspirent, par leur diversité de variétés, de goûts, de couleurs, de textures. Dans le végétal, il n'y a pas 4 saisons mais plutôt 51. Au fil des semaines, certains végétaux arrivent et d'autres repartent, certains se bonifient et se corsent, c'est vraiment intéressant et passionnant.

Nos ambitions sont la satisfaction de nos clients, continuer de s'améliorer et de créer des plats, des émotions et des souvenirs et, bien sûr, la reconnaissance des guides et, pourquoi pas, une étoile. J'aimerais remercier Frank Fol pour la confiance qu'il m'a accordée et pour ce magnifique prix. J'aimerais remercier Thomas Bouanich, le gérant et

propriétaire du restaurant, qui m'a accordé son entière confiance depuis le début, et sans qui je ne serais pas là aujourd'hui, il est un véritable pilier pour moi. Merci à Maxime, le directeur de salle et l'associé de Thomas, qui fait un travail superbe avec Damien et Anastasia. Pas de bonne cuisine sans un bon service, c'est un travail d'équipe. Et pour finir mon équipe en cuisine, c'est une seconde famille : Joffrey, mon pâtissier, William, mon chef de partie, et Miguel, mon second qui nous a rejoint il y a peu de temps.

Ce prix, c'est un travail d'équipe, un chef sans son équipe n'existe pas. Aujourd'hui, je veux vraiment les remercier pour leur dévouement, merci à tous, ce prix récompense le travail de tout le monde. I can't wait to see you in September during the WE'RE SMART WORLD event.

Culina Hortus

- 5 Radis
- Ouvert en 2018
- Premier restaurant gastronomique 100% végétarien en France
- Créé par le duo culinaire Thomas Bouanich et Maxime Rémond
- Chef cuisinier : Adrien Zedda
- Cuisine haut de gamme, 100% végétarienne, dans un intérieur chaleureux et contemporain

culinahortus.com/
facebook.com/culinahortusrestaurant/
instagram.com/culina.hortus.restaurant/



We're Smart® Meilleur Restaurant Végétalien du Monde 2020



We're Smart® Meilleur Restaurant Végétalien du Monde 2020

Vanilla Black London Holborn (RU)



Végétarienne « sans raison majeure », Vanilla Black brise de nombreux stéréotypes qui affligent les restaurants végétariens. Elle a été créée pour combattre l'ennui des plats végétariens standards proposés par le restaurant moyen. Andrew, Donna et leur équipe appliquent une règle simple : aucun plat ne doit reposer sur des pâtes, des substituts de viande ou des épices trop fortes. Le résultat est un menu avant-gardiste qui remet en question nos conceptions non seulement de la cuisine végétarienne, mais aussi de la nourriture en général.

Frank Fol, Chef de Légumes® et force motrice de We're Smart® World : « Une fantastique démonstration que la cuisine végétalienne 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 avec 5 Radis est pour Andrew Dargue et son équipe. »

Andrew Dargue, chef du restaurant Vanilla Black à Londres, au Royaume-Uni

« Repousser sans cesse les limites de la cuisine à base de légumes est la passion de toute l'équipe. Ce prix nous inspire pour accroître notre créativité et explorer encore plus loin. »

Vanilla Black

- 5 Radis
- Ouvert en 2004, relocalisé à Londres en 2008
- Chef cuisinier : Andrew Dargue
Andrew Dargue travaillait comme chef-conférencier au Middlesbrough College et comme producteur secondaire de repas végétariens surgelés pour les restaurants, les pubs et les bars de la région de Teesside lorsque lui et sa femme Donna ont décidé d'ouvrir leur premier restaurant.
- Equipe : Andrew Dargue et sa femme, Donna Conroy qui travaille en salle.
- Une approche gastronomique, non conventionnelle et 100% végétalienne de la gastronomie.

vanillablack.co.uk/
twitter.com/vanillablack1
instagram.com/vanilla_black_uk/



3. Publication We're Smart® Green Guide 2020 : Nouveaux restaurants, nouveaux Radis



Publié une fois par an avec des critiques et des évaluations de centaines de restaurants de légumes dans le monde entier, **le Guide Vert de We're Smart®** est un compagnon incontournable pour les végétaliens et les végétariennes et pour toute personne souhaitant élargir ses horizons culinaires.

Cette année, le Guide Vert de We're Smart® 2020 couvre **un total de 967**

restaurants (dans 42 pays du monde entier) qui reçoivent une note de 1 à 5 Radis, y compris le nouveau Meilleur Restaurant Végétarien et le nouveau Meilleur Restaurant Végétalien du monde, Culina Hortus et Vanilla Black.

Chaque restaurant est évalué en fonction de son utilisation créative d'ingrédients de saison, du pourcentage de préparations à base de fruits et légumes sur le menu et d'un certain nombre de critères de durabilité liés à des activités socialement et écologiquement responsables.

weresmartworld.com/nl/we-re-smart-green-guide
weresmartworld.com/fr/we-re-smart-green-guide
weresmartworld.com/eng/we-re-smart-green-guide

-  De 164 à 43 pays+ **38**
-  13 pays gagnants du concours Meilleur Restaurant des Légumes 2020
-  De 800 à 963 restaurants + **164**
-  **2477** Radis
-  79 restaurants dans le monde avec 5 Radis + **23**
-  17 restaurants avec une meilleure note, **9** en baisse
-  15 restaurants ont été retirés du guide pour diverses raisons.

BELGIQUE : 266	ALLEMAGNE : 14	FINLANDE : 6	INDONESIE : 1
FRANCE : 143	THAÏLANDE : 14	MEXIQUE : 5	BOLIVIE : 1
ROYAUME-UNI : 84	AUSTRALIE : 13	PORTUGAL : 4	CORÉE DU SUD : 1
PAYS-BAS : 80	LUXEMBOURG : 12	NORVÈGE : 4	COLOMBIE : 1
ESPAGNE : 77	AUTRICHE : 12	RUSSIE : 3	MALÉSIE : 1
SUD-AFRIQUE : 36	CHILI : 9	CHINE : 2	UKRAINE : 1
ÉTATS-UNIS : 33	SUÈDE : 9	SINGAPOUR : 2	HONGRIE : 1
ITALIE : 32	SWISS : 8	TAÏWAN : 2	GRÈCE : 1
JAPON : 24	MAROC : 7	BRÉSIL : 2	SLOVÉNIE : 1
DANEMARK : 21	CANADA : 6	TURQUIE : 2	CHYPRE : 1
PÉROU : 19	QATAR : 6	INDE : 1	



4. Recettes exclusives par les chefs gagnants, avec le légume et le fruit de l'année, le chou-fleur et le pamplemousse



L'annonce de l'édition 2020 du We're Smart® Meilleur Restaurant Végétarien et Meilleur Restaurant Végétalien 2020 du monde et du Guide Vert 2020 de We're Smart® coïncide avec la Semaine internationale des fruits et légumes.

Le pamplemousse a été élu meilleur fruit de l'année 2020, le chou-fleur a été élu

meilleur légume. Et quelle meilleure façon de les essayer qu'avec 4 recettes fantastiques d'Adrien Zedda et Andrew Dargue, chefs de cuisine des restaurants primés Culina Hortus et Vanilla Black ?

En exclusivité pour We're Smart® World, ils ont créé ces merveilleux plats qu'ils sont ravis de partager avec vous !

Pamplemousse frais, crème à l'estragon, noisette caramélisée, meringue, glace de pamplemousse, gelée de pamplemousse

par Adrien Zedda, Chef cuisinier à Culina Hortus, gagnant du We're Smart® Meilleur Restaurant Végétarien 2020
Pour 10 personnes

1 / Pour la meringue :

250g blanc d'oeuf
250g sucre de canne
250g sucre glace

4 / Pour le praliné aux noisettes :

200g d'eau
200g sucre
200g noisettes écrasées et grillées

2 / Pour la crème à l'estragon :

500g lait
500g crème
6 jaunes d'oeufs
100g sucre de canne
1 bouquet d'estragon

5 / Pour la glace au pamplemousse :

500g lait
250g crème
5 jaunes d'oeufs
200g sucre de canne
150g jus de pamplemousse

3 / Pour la gelée de pamplemousse :

500g jus de pamplemousse
70g sucre
7g agar agar

6 / Pour servir :

5 pamplemousses
1 bouquet d'estragon





1 / Pour le meringue :

Battez les blancs d'oeufs en neige. Ajoutez le sucre semoule, puis le sucre glace à l'aide d'une spatule. Étalez une couche d'environ 3 cm d'épaisseur sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé et recouvrez d'une deuxième feuille de papier sulfurisé. Faites cuire au four à 120°C pendant environ 3 heures. Retirez la meringue, laissez refroidir et émiettez.

2 / Pour la crème à l'estragon :

Mettez le lait, la crème et l'estragon dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez les jaunes d'oeufs et le sucre et fouettez. Versez le tout à travers une passoire sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Faites cuire au four à 100°C pendant environ 2 heures. Retirez et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et transférez dans un distributeur de crème fouettée de 1L.

3 / Pour la gelée de pamplemousse :

Portez à ébullition le jus de pamplemousse et le sucre. Ajoutez l'agar agar et fouettez bien. Continuez à cuire à feu vif pendant 1 min, puis laissez refroidir pendant 2 heures. Mélangez et passez au tamis.

4 / Pour le praliné aux noisettes :

Mélangez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez les noisettes et continuez à faire cuire jusqu'à ce que le sucre caramélise et enrobe les noisettes.

5 / Pour la glace au pamplemousse :

Préparez une crème anglaise avec les ingrédients. Ajoutez le jus de pamplemousse et mélangez. Transférez dans un bol à pacojet, mettez au congélateur pour ensuite pacotiser.

6 / Pour servir :

Epluchez et séparez le pamplemousse en segments. Faites sécher 1 grappe d'estragon dans le déshydrateur, puis mélangez-la en une poudre très fine.

Placez les segments de pamplemousse dans des bols. Garnissez de crème à l'estragon, de noisettes caramélisées, de meringue écrasée, de quelques gouttes de gelée de pamplemousse, d'une boule de glace au pamplemousse et d'une pincée de poudre d'estragon.



Taboulé de chou-fleur multicolore, gelée de gingembre, chou-fleur frit, vinaigrette de soja

par Adrien Zedda, Chef cuisinier à Culina Horta, gagnant du We're Smart® Meilleur Restaurant Végétarien 2020
Pour 10 personnes



1 / Pour le taboulé :

½ chou-fleur blanc
½ chou-fleur pourpre
½ chou-fleur orange
½ chou-fleur vert

2 / Pour la gelée de gingembre :

300g d'eau
20g sucre
15g vinaigre de pomme cidre
4g purée de gingembre
5g agar agar
pincée de sel

3 / Pour le chou-fleur frit :

½ chou-fleur blanc
de l'huile pour friture

4 / Pour la vinaigrette de soja :

75g huile de sésame
125g huile de pépins de raisin
30g mirin
50g sauce soja salée
1 citron vert
½ gousse d'ail
1 jeune oignon
1 bouquet de coriandre



1 / Pour le taboulé :

À l'aide d'une râpe moyenne, râpez les 4 moitiés de chou-fleur dans un saladier. Si vous n'avez pas de râpe, vous pouvez utiliser un éplucheur pour faire des copeaux très fins et les hacher ensuite.

2 / Pour la gelée de gingembre :

Mettez tous les ingrédients, sauf l'agar agar, dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez ensuite l'agar agar et fouettez pendant 1 minute à feu vif. Transférez dans un bol et laissez refroidir pendant 2 heures.

Une fois que la gelée a pris, la mélanger dans un mélangeur et la passer au tamis jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

3 / Pour le chou-fleur frit :

Tranchez le chou-fleur blanc en bouquets et faites-le frire à 140°C pendant 2 à 3 minutes. Retirez-les et égouttez-les avant qu'ils ne changent de couleur. Remettez ensuite le chou-fleur dans l'huile, cette fois à 180°C jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré. Retirez, égouttez et assaisonnez.

4 / Pour la vinaigrette de soja :

Dans un petit bol, ajoutez l'huile de sésame, l'huile de pépins de raisin, le mirin, la sauce soja, le zeste et le jus de citron vert et une demi gousse d'ail râpé. Fouettez le tout et terminez en ajoutant

del'oignon de printemps finement coupé et de la coriandre hachée.

5 / Finition et habillage :

Dans un bol séparé, mélangez le taboulé de chou-fleur avec la vinaigrette de soja et remuez. Disposez le taboulé dans des bols, en ajoutant des fleurons de chou-fleur frits, des gouttes de gelée de gingembre, un peu plus de vinaigrette de soja et quelques fleurs et légumes (par exemple du cresson) pour garnir.

Exclusive: Recipes using vegetable and fruit of the year, cauliflower and grapefruit by Andrew Dargue, Head Chef at Vanilla Black, winner of the We're Smart® Best Vegan Restaurant 2020

5. Le Menu Pensez Légumes ! Pensez Fruits !® 2020 le plus délicieux

Le menu Pensez Légumes ! Pensez fruits !® le plus délicieux est une initiative qui a été lancée pour la première fois en 2009 par Frank Fol, fondateur et président du We're Smart® Green Guide. Son objectif est de partager certaines des expériences exceptionnelles issues de sa recherche personnelle de restaurants de légumes qui font la différence dans le monde. Les plats inclus dans « Le plus délicieux PL ! PF ! Menu » représentent l'apogée de la créativité, des couleurs, des textures, de la qualité, des goûts et des combinaisons de saveurs. C'est aussi la façon pour Frank de remercier les meilleurs chefs des légumes du monde pour leurs fabuleuses performances culinaires et de les honorer pour le travail qu'ils font pour mettre les légumes sous les feux de la rampe !



3 x chou-rave avec un sandwich croustillant au tartare de veau.



Salade de radis, de petits pois, d'herbes fraîches et de fleurs.



Laitue braisée farcie au fenouil, mangue, citron, origan et croûtons.

MENU

Salade de radis, de petits pois, d'herbes fraîches et de fleurs.
Benoit & Bernard Dewitte – Zingem, Belgique



Laitue braisée farcie au fenouil,
mangue, citron, origan et croûtons.
L'Oustau de Baumanière, Les Baux de Provence, France



Tartelette de champignons au thym frais.
Bon Bon – Bruxelles, Belgique



Kalettes à l'huile d'olive et à la truffe noire fraîche.
Xavier Pellicer – Barcelone, Espagne



Endives belges « Tarte tatin » avec feuilles de moutarde.
Graanmarkt13 – Anvers, Belgique



3 x chou-rave avec un sandwich croustillant au tartare de veau.
Piazza Duomo – Alba, Italie



Pommes de terre, lavande de mer et beurre.
Bord'eau – Amsterdam, Les Pays-Bas



Cardon grillé, raisins, citron et basilic.
Château de Bourglinster, Grand-Duché de Luxembourg



Le concombre, l'avocat et le citron s'émiettent avec les fleurs.
Zilte – Anvers, Belgique

6. Prix de We're Smart® World : le 21 septembre 2020

Rassemblant les meilleurs de l'univers culinaire des légumes, les Prix 2020 de We're Smart® World seront décernés le 21 septembre 2020.

Dans les semaines précédant les Prix de We're Smart® World 2020, les 100 meilleurs restaurants de légumes du monde© seront révélés, dans un compte à rebours jusqu'aux 10 premiers qui seront révélés le 21 septembre 2020.

Outre les meilleurs restaurants, d'autres projets, produits, publications et innovations remarquables du monde culinaire des légumes seront récompensés par 7 We're Smart®

Future Awards 2020. De plus, l'équipe We Smart® annoncera les prix des meilleurs restaurants de légumes dans 13 pays.

L'événement mettra également l'accent sur deux sujets spéciaux avec des débats sur **la fermentation** et les aliments **des compagnies aériennes**.



Chef Sang Hoon Degeimbre

Frank Fol, le Chef des Légumes® et la force motrice de We're Smart® World : **«La fermentation est actuellement extrêmement populaire dans le monde entier. Le chef Sang Hoon Degeimbre a été le pionnier de cette technique et son exemple est encore suivi à ce jour par de nombreux restaurants du monde entier qui proposent des aliments et des boissons fermentés.**

Passionnant et séduisant ! Le maître des légumes lui-même nous inspirera le 21 septembre avec certains des avantages et des possibilités étonnantes des aliments fermentés. »

Frank Fol, le Chef des Légumes® : **« C'est la première fois qu'une compagnie aérienne applique systématiquement la règle des 80/20. Plus de légumes, moins de viande. C'est la même règle que celle que We're Smart® recommande depuis dix ans. Après Thalys, c'est maintenant Luxair qui suit. Le premier d'une longue série dans le secteur du tourisme, espérons-le. Vous en saurez plus sur ces projets réussis lors du débat du 21 septembre. »**

Guidance & solutions for a healthier & better world: weresmartworld.com

7. À propos de We're Smart® et son fondateur



We're Smart® est la référence incontestée dans le monde culinaire des légumes. Créée par Frank Fol, le célèbre Chef des Légumes®, l'organisation reconnaît les meilleurs restaurants de légumes et chefs cuisiniers du monde via We're Smart® et les We're Smart® Green Guide Awards. We're Smart® vise ainsi à encourager l'évolution de la société vers des solutions plus intelligentes pour notre corps, la nature et le monde.

Conseils & solutions pour un monde plus sain et meilleur : www.weresmartworld.com

Frank Fol, Président We're Smart® Green Guide

Le chef Frank Fol - ancien chef/propriétaire du restaurant étoilé Sire Pynnock - est, depuis plus de vingt-cinq ans, un véritable passionné de légumes et de tous les produits qui poussent sur notre terre et sa cuisine est très axée sur l'utilisation des légumes et des fruits.

Ancien chef étoilé de la scène culinaire belge, il est aujourd'hui consultant international sur l'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.



Frank Fol, The Vegetables Chef®

« 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 ! ».

Devenez un Ambassadeur de We're Smart® !



Vous voulez assister aux 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 position pour participer à la We're Smart® Academy gratuite, passant du statut d'influenceur à celui d'expert et d'inspecteur officiellement reconnu.

weresmartworld.com/eng/word-were-smart-world-ambassadeur

weresmartworld.com/nl/word-were-smart-world-ambassadeur

weresmartworld.com/fr/word-were-smart-world-ambassadeur

Liens média sociaux

Facebook

We're Smart® World

facebook.com/weresmartworld/

Facebook

Événement en ligne sur Facebook du 4 mai

facebook.com/events/210595666836622/

Instagram

We're Smart® World

instagram.com/weresmartworld/

Twitter

We're Smart® World

twitter.com/VegetablesChef

Youtube

We're Smart® World

youtube.com/channel/UCqfp3t4J48rcIIHjyRdsQBA

Personnes de contact

Presse:

Saar Dietvorst +32 468 19 75 07

Saar@contentcats.be

Nathalie Claessens +32 498 24 05 77

Nathalie@contentcats.be

We're Smart® World:

info@weresmartworld.com

