



Ils l'ont
fait !



À l'époque, il ne plaisait qu'à 3% des clients, aujourd'hui à 20%. (rappelle Alain Ducasse au sujet de l'inauguration dès 1987 d'un menu légumes et céréales dans son 3-étoiles de Monaco, Le Louis XV)

ALAIN DUCASSE

Mon constat est simple. C'est maintenant que se jouent les dix prochaines années. Elles s'appuieront sur la santé, et en cela, la cuisine végétarienne sera l'un des axes de cette évolution. Je veux être là.

JOËL ROBUCHON

La cuisine de la viande est beaucoup plus fatigante parce qu'il y a le sang, qu'on est en relation avec un animal mort. La cuisine du légume est très reposante, on est dans la peinture, dans la couture.

ALAIN PASSARD

CONTACTEZ NOUS !

Bérénice Riaux 06.37.12.61.16
vegoresto@L214.com



FRANÇOIS LECOQCQ
Chef du restaurant
Lecocq&Folks
à Vannes
(Bretagne)

Je n'avais jamais cuisiné végétal avant de rencontrer des ambassadeurs VegOresto (...), c'est à l'opposé de la façon dont j'avais l'habitude de cuisiner, mais c'est vraiment grisant, ça remet en cause toutes les bases de ma cuisine habituelle! C'est pour cette offre que je reçois le plus de propositions et d'idées de la part de mes collaborateurs!

Déjà 600
restaurateurs ont
signé la charte
VegOresto !

La
révolution
végétale
est
en
marche



VegOresto

WWW.VEGORESTO.FR

VegOresto est une initiative de l'association L214

VegOresto, késako

C'est un service gratuit
au service des professionnels
de la restauration.



**Vous souhaitez vous diversifier,
innover dans votre cuisine ?**

VegOresto insuffle de la créativité à votre offre autour d'une cuisine 100% végétale.



**Vous souhaitez faire connaître
votre offre vegan ?**

VegOresto vous rend visible auprès du grand public (kit de communication, site web, réseaux sociaux, communiqués de presse).



**Vous souhaitez organiser
un événement original ?**

VegOresto et ses ambassadeurs organisent dans votre restaurant une soirée découverte avec les défis VegOresto !

Pourquoi une offre vegan

Pour des raisons éthiques,
écologiques ou de santé, une part
grandissante des consommateurs
choisit de diminuer sa consommation
de produits d'origine animale.

10%

des interrogés
envisagent
de devenir
végétariens.
(Terra Eco 2016)

30%

des Français
se disent
flexitariens.
(sondage Herita)

29%

des femmes
ont réduit leur
consommation
de viande
en 2015.
(CREDOC 2016)

46%
des français

souhaiteraient que les
restaurants classiques de
type restaurants à table
proposent 1 ou 2 plats
vegan à leur carte.
(CHD Expert - 2016)

Et si vous vous lanciez

1

Offrez-vous de la visibilité
en signant la charte VegOresto !

Vous pourrez ainsi bénéficier de nos outils de communication facilitant la mise en place de votre offre :

- Site web
- Carte interactive
- Application mobile
- Réseaux sociaux
- Kit de communication
(macaron, charte, pastilles "V" pour les cartes)

2

Séduisez de nouveaux convives
en relevant le défi VegOresto !

VegOresto lance chaque semaine des défis aux chefs des cuisines. Votre challenge ? Imaginez un menu 100% végétal et proposez-le le temps d'une soirée !

Une fois le défi accepté, soumettez à nos équipes votre menu. Une fois validé, l'équipe de VegOresto communique sur l'événement et enregistre les réservations.

**ON S'OCCUPE DE TOUT ET NOUS VOUS
GARANTISSONS UNE SALLE COMBLE !**