



# VegOresto

*Manger vegan au restaurant*



VegOresto encourage la cuisine 100% végétale dans les restaurants et offre une visibilité aux établissements proposant des plats vegans à leur carte.

Par son site de référencement [www.VegOresto.fr](http://www.VegOresto.fr), il est maintenant facile de trouver un restaurant où il est possible de manger vegan !



# Quels sont nos engagements réciproques ?

## Nos engagements

### De votre côté,

vous avez essentiellement à **faire parler votre créativité** pour proposer :

✓ dans la restauration assise : au minimum un repas complet (entrée, plat et dessert) sans produit animal.

✓ Pour la vente à emporter : au moins un plat sans produit animal dans chacun des types suivants (s'ils existent parmi votre offre) : toasts, burgers et sandwiches ; plats chauds ; salades et autres plats froids ; beignets, desserts, gâteaux et autres produits sucrés.

« Sans produit animal » signifie sans chair animale, sans lait, œufs, ni miel, ou tout autre produit d'origine animale.

La qualité culinaire de cette offre sans produit animal doit être équivalente à celle des autres plats proposés.

**Votre lieu de restauration s'ouvre ainsi à toutes les clientèles potentielles.** Ces plats sont présents à la carte à chaque repas, de la même façon et avec la même visibilité que les autres mets. Des visuels vous sont fournis pour identifier l'offre sur votre devanture et vos menus.

Les détails de la mise en œuvre de ces principes sont décrits dans la charte, à laquelle il vous est proposé d'adhérer.

L'adhésion à la charte VegOresto est gratuite, et renouvelable annuellement par tacite reconduction.

### De notre côté,

nous offrons **une visibilité auprès de la clientèle potentiellement intéressée** :

- ✓ sur le site VegOresto.fr
- ✓ par un relais sur les réseaux sociaux
- ✓ par un relais sur nos lettres d'information électronique

Nous communiquerons à la presse régulièrement en diverses occasions.

Nous pouvons également apporter des conseils pour la mise en place de cette offre, répondre aux questions et à celles des équipes de restauration afin de mieux répondre aux demandes de leur clientèle.

Notre réseau de référents locaux permet, dans un certain nombre de villes, d'avoir un contact direct. Notre coordination nationale est également disponible pour toute question.



# Une bonne visibilité de l'offre



Visuel à apposer sur la devanture des restaurants proposant une alternative végétale



recommandé par  
**VEGORESTO.FR**

Visuel à apposer sur la devanture des restaurants végétaliens



recommandé par  
**VEGORESTO.FR**

Autocollants à apposer sur la carte



les visuels

Page d'accueil du site VegOresto.fr



[Lettre d'information](#)





# Ce qui n'est pas compris dans un menu 100% végétal

100% végétal à la loupe

## PRODUITS ANIMAUX



Viandes rouges

Viandes blanches



Poissons

Crustacés



Mollusques

Insectes



## SOUS-PRODUITS ANIMAUX



Œufs

Produits laitiers (beurre, fromages, crème...)



Miel

Bouillons de volaille ou bœuf, gélatine





## Cuisine : la révolution verte est en cours !

Marie-Catherine de la Roche. Réalisation Michèle Carles et Karine Révillon | Le 02 mai 2015

Végétalien, flexitarien, pesco-végétarien... dans la famille "veggie", de plus en plus d'adeptes convertis et d'intermittents gourmands. La révolution verte est en cours ! Décryptage et recettes de Christophe Moret, le nouveau chef du Shangri-La, qui a introduit des plats *vegan* au palace parisien.

Fin le temps où manger végétarien tenait du parcours du combattant. *Veggie* rime désormais avec *healthy, easy et sexy*. De la *street food* aux tables étoilées, la France, royaume du pavé saignant, est en train de faire sa révolution verte. Une vague SM soft - sans *meat* mais sans contrainte - qui se décline en « *fifty shades of green* ». Et à laquelle même les plus saladophobes succombent, découvrant sous la feuille de kale un univers gastronomique qui n'a rien d'une dinette insipide. Que l'on soit puriste ou intermittent (« *meat free monday* », mouvance Paul McCartney) ou tout simplement *veggie friendly*, que l'on mette du

**R**UNNING  
*madame*

**INSCRIVEZ-VOUS**

[www.runningdaysdufigaro.com](http://www.runningdaysdufigaro.com)

### Joël Robuchon : «Je recommence à zéro !»



INFO LE FIGARO - Le célèbre chef multiétoilé livre un constat décapant sur la gastronomie d'aujourd'hui. Et présente pour la première fois son projet de restaurant à orientation végétarienne, qui ouvrira à Bombay, fin 2013.

LE FIGARO - On peut dire que les légumes ont fait un long voyage depuis votre app

Joël ROBUCHON - On les considérait garniture. On retirait même ce qu'il y avait d'intéressant, de meilleur. On réalisait alors des légumes «tournés». C'était presque tailler en sept côtés égaux comme un b carottes, pommes de terre, navets... Le là avec les champignons, les choux, les épinards, trop cuits, que nous rafraîchiss trop d'eau glacée.



**Le blog d'Ovidie**  
Consultez le ticket de Metro d'Ovidie



## Avec Alain Ducasse, le Plaza Athénée supprime la viande de son menu

CRÉÉ : 04-09-2014 15:41

GOURMET - Alors que le palace parisien Plaza Athénée rouvre lundi, Alain Ducasse a décidé de supprimer la viande de la carte de son restaurant, trois étoiles jusqu'à sa fermeture, pour mettre à l'honneur un menu "naturalité" autour d'une trilogie poissons, légumes, céréales.



Alain Ducasse au milieu de ses salades.

Photo : FRANCOIS GUILLOT / AFP

Tendance 100% végétal





# Une initiative qui débute... bien accueillie dans les journaux

Revue de presse sur VegOresto.fr

Une initiative valorisée

En fonction des opportunités, nous mettons en valeur les soirées conviviales ou les nouvelles signatures de charte auprès de la presse.

Les retours sont nombreux et encourageants. Voici les exemples d'Orléans Mag et Ouest France en mai 2015 et du Courrier Picard en septembre 2015.

## Les végétariens trouvent leur bonheur au resto

Motivés par l'association de défense animale L214, les patrons d'établissements vannetais cuisinent végétal. Un défi pour eux et une aubaine pour les végétariens.

### L'initiative



Béatrice Rioux, chargée de campagne VegOresto.

Quand Béatrice Rioux a commencé à battre le pavé vannetais, il y a quelques mois, pour inciter les restaurateurs à proposer des menus 100% végétal, la parole n'était pas gagnée. Contre toute attente, « je suis heureuse du très bon accueil que les restaurateurs m'ont réservé ! » Elle est chargée de la campagne VegOresto à l'association L214. Cette organisation de défense des animaux milite pour une cuisine sans produits animaux et un



François Lecoq sert chaque jour des plats sans produits d'origine animale et avoue être désormais plus sensibilisé à la cause animale et aux conditions d'élevage.

a proposé de concevoir un menu végétal pour une animation. « Je n'étais pas très chaud, rassuré. J'ai accepté et j'ai été agréablement surpris : les convives n'étaient pas des végétariens mais des gens très ouverts. Beaucoup avaient juste envie de manger autrement. »

Il a signé la charte VegOresto dans la bouffe et inscrit au menu de son établissement de la rue Saint-Vincent, des plats sans produits d'origine animale. « Je m'adapte à une demande : on a de plus en plus de végétariens et de gens qui mangent sans gluten. Le restaurateur s'est remis en cause. Ça me plaît de revoir nos habitudes, de cuisiner autrement. C'est un challenge. » Exit le beurre

et la crème fraîche, place au jus de pois chiche pour remplacer le blanc d'œuf et au lait de soja pour les sauces. L'organisation a été revue en cuisine, « ce n'est pas simple, il ne faut pas mélanger les produits mais c'est galvanisant. »

Fameux makis au radis et pamplemousse Aux Remparts, Anthony Evin constate que ses makis au radis, pamplemousse et gelée à l'orange, s'arachent comme des petits pains tout comme son risotto à la noix de coco et curry indien. Dans son restaurant, qui propose un menu végétal chaque jour, on a pris l'habitude d'établir des plats

équilibrés et de parler céréales, fibres, légumes verts. « Rien de compliqué au fond, juste une autre façon de travailler les produits. » Il sert des végétariens et des végétaliens. « Mais les clients qui prennent le menu végétal sont surtout des gens qui veulent varier et découvrir d'autres saveurs. » Et « ce n'est pas plus cher qu'un menu avec viande ou poisson. » Béatrice Rioux boit du pat'lat. « Il manque cruellement d'une alternative végétale dans les restaurants français à la différence de l'Allemagne ou la Grande-Bretagne. De grands chefs comme Ducasse ont pris position pour. »

Isabelle JOHANCK.

## Courrier picard

Recherchez une commune, un sujet, etc.

Jeu 24 septembre 2015 | CONNECT : Créez votre compte

Région > Amiens et Métropole

## AMIENS La gastronomie à la mode végétalienne

PUBLIÉ LE 23/09/2015

A. B.

**Chef cuisinier de la Table du marais à Amiens, Jérôme Rousseau fêtera la gastronomie en proposant un menu végétalien.**



36 **MODES DE VIE**  
PAR GOÛT, PAR CONVICTION, PAR CHOIX, ILS ONT DÉCIDÉ DE BANNIR TOUT PRODUIT D'ORIGINE ANIMALE DE LEUR ALIMENTATION, VOIRE DE LEUR MODE DE VIE. À ORLÉANS, UNE ASSOCIATION, VEGORESTO, RÉUNIT MENSUELLEMENT VÉGÉTARIENS, VÉGÉTALIENS, VEGAN OU SIMPLEMENT CURIEUX ET GOURMETS DANS UN RESTAURANT POUR LEUR PROPOSER UN DÎNER ENTIÈREMENT VÉGÉTAL. UNE VÉRITABLE ALTERNATIVE.

Du 25 au 27 septembre, se déroulera la fête de la gastronomie. À restaurateurs participeront à la cinquième édition de cette manifestation amiénoise. C'est le cas, notamment, de Jérôme Rousseau, qui a repris la 472, chaussée Jules-Ferry à Amiens, depuis une dizaine d'années, après une carrière dans des restaurants étoilés, puis cuisinés au gré des saisons à Corse.

### Flours et herbes rares dans les plats

Ce jeune chef a été sollicité afin qu'il concocte un menu « végétalien » apport nutritionnel animal. C'est à l'appel de l'association L214 développement de la cuisine végétale, que ce menu a été concocté. Un Jérôme Rousseau puisqu'il dit « aimer les légumes ». « J'essaie de travailler avec Paco le jardinier, en prenant ses excédents de production également au maximum localement ou français, c'est ma philosophie », Rousseau.

Si le chef est également adepte des légumes, son inspiration l'a conduit à fleurs et des végétaux dans ses créations culinaires. Dans ses assiettes sensations gustatives ne sont certainement pas déçus en goûtant à la fleur de couleur violette, des feuilles d'oyster, qui laissent échapper un gout de l'huître. « J'utilise également des pensées qui agrémentent les des cuisinier. Et que dire des « fines herbes courantes » qui sont utilisées dans ses mets.

À l'occasion de la fête de la gastronomie, le chef proposera un velouté de cepes, un sandwich revisité avec des jeunes pousses et des fleurs du moment, un wok de légumes

## VÉGÉTALIENS LA SYMPHONIE D'UN NOUVEAU MODE



Aurélie Cadeau, de l'association VegOresto, et ses amis, organisateurs des dîners végétaliens.

Bonjour, chef. Votre mission, si toutefois vous l'acceptez, consiste à élaborer un menu entièrement végétalien, comprenant donc sans viande ni poisson, ni sous-produits d'animaux terrestres ou marins. Doublez donc œufs, lait, beurre ou crème que vous utilisez régulièrement dans vos cuisines et régalez un partenaire de convives avec amuse-bouche, entrée, plat et dessert.

Lait. « Être impossible à relever, le défi proposé par l'association VegOresto a déjà été relevé par 5 établissements orléanais, couronné de succès à chaque édition, à en croire les applaudissements nourris des clients avisés. Le 11, Au Bon Marché, Le Grosit, Voici venu le temps, tous ont joué le jeu et redoublé d'imagination pour proposer « une véritable alternative » à leur cuisine traditionnelle, se félicite Aurélie Cadeau, référente officielle de l'association et organisatrice de ces rendez-vous mensuels. « Un dîner par mois, le vendredi soir, à chaque fois dans des restaurants différents, et à chaque fois, salle comble »,

commente la trentenaire, écologiste convaincue, végétalienne tendance « vegan » et grande déléguée de la cause animale. Ce soir, c'est Patrice Beaujolin, le chef des Terrasses du bord de Loire, qui a concocté et imaginé, avec sa brigade, le menu pour régaler 60 convives. Entre amuse-bouche de polenta au sésame



Augustin Aulic, chef de Voici venu le temps (rue de la Carrière) a joué le jeu et propose désormais un menu végétalien à sa carte.

# VegOresto, la charte



## la Charte

**La Charte VegOresto engage le restaurateur à proposer un repas 100% végétal et l'association L214 à communiquer sur cet engagement via sa campagne VegOresto.**

100% végétal s'entend ici comme sans produit animal, c'est à dire ne contenant ni viande, ni poisson, ni crustacé (crevette, langouste, crabe, etc.), ni insecte, ni mollusque (poulpe, calmar, huître, moule, escargot, etc.), ni œuf, ni lait, ni produit laitier, ni miel, ni aucun autre produit d'origine animale.

Les exigences de la charte s'étendent aux ingrédients composant les plats et aux produits dans lesquels ils ont cuit : par exemple un plat comportant du beurre, du fromage, ou dont la sauce contient du lait ou des œufs, ou cuit dans un bouillon ou un jus de viande ou de poisson... (liste non limitative) ne peut prétendre faire partie de l'offre garantie par la charte.

Il est accepté que des ustensiles ayant servi à préparer des plats contenant des produits animaux soient utilisés pour préparer les plats végétaliens, à condition qu'ils soient lavés entre les deux utilisations.

Concernant les bains de fritures, il est préférable que les produits de l'offre VegOresto ne soient pas frits dans la même huile que les produits animaux, sauf si cela s'avère impossible compte tenu de l'équipement du lieu de restauration.

Le personnel de cuisine et de salle doit être informé de l'offre et des différences entre végétarisme et végétalisme, afin de répondre au mieux aux demandes de la clientèle intéressée. VegOresto peut répondre aux questions de votre personnel.

### **Domaine d'application**

La qualité culinaire de l'offre sans produit animal doit être équivalente à celle des autres plats proposés par le lieu de restauration.

Les plats concernés sont clairement identifiés par le logo VegOresto.

**Restauration traditionnelle assise** : le restaurant propose au moins un repas complet sans produit animal, à savoir au minimum une entrée, un plat et un dessert, disponibles suivant l'habitude du restaurant au menu et/ou à la carte.

**Restauration rapide**, boulangeries, pâtisseries, traiteurs et autres lieux de vente hors restauration assise : le lieu de restauration propose pour chacune des cinq catégories suivantes (et à condition que cette catégorie existe dans son offre) au moins un plat sans produit animal :

- ✓ toasts, burgers et sandwiches ;
- ✓ plats chauds ;
- ✓ salades et autres plats froids ;
- ✓ beignets, desserts, gâteaux et autres produits sucrés.

### **Communication attachée à la charte et à la signalétique associée**

Le logo VegOresto et la phrase « Je vous régale aussi de 100 % végétal » identifient l'offre sans produit animal d'un restaurateur participant à VegOresto. Une déclinaison spécifique est disponible pour les restaurants végétaliens.

La signalétique VegOresto est visible à l'entrée du restaurant.

L'offre sans produit animal est présente sur les supports du restaurant (menu, carte, site, éventuellement fiches sur guides gastronomiques).



VegOresto fournit au restaurateur le matériel de communication nécessaire :

- ✓ visuel devanture ;
- ✓ visuels menus ;
- ✓ cartes de présentation de VegOresto.

VegOresto référence cette offre sur son site, avec une mise en valeur spéciale pour les restaurants proposant formules ou menus et communique avec les moyens dont il dispose : site VegOresto.fr, réseaux sociaux, communiqués et contacts presse, le cas échéant notifications auprès des guides gastronomiques, contacts auprès des tour operators, etc.

### **Règlement des difficultés d'application de la charte**

En cas de non respect par l'une des deux parties de ses obligations, l'autre partie demande une réunion de conciliation destinée à identifier les difficultés d'application de la charte et à dégager des solutions communes.

La rupture du présent engagement est possible à tout moment, avec préavis d'un mois. De la part du gestionnaire de la charte, elle interviendra après communication au restaurateur d'un rapport listant les difficultés persistantes dans l'application de la charte.

### **Renouvellement et révision de la charte**

Le renouvellement de la présente charte se fera à date anniversaire par tacite reconduction.

L'adhésion à la charte VegOresto est gratuite.

Afin de s'adapter notamment à l'évolution de la réglementation, ou pour mieux adapter le contenu de la charte à ses objectifs, une procédure de révision pourra être lancée à chaque début d'année civile. L'ensemble des restaurateurs partenaires en seront informés à l'avance, et pourront émettre à ce sujet des observations auprès du gestionnaire de la charte. En cas de désaccord sur la charte révisée, le restaurateur pourra rompre l'engagement sans préavis.

### **Gestionnaire de VegOresto**

VegOresto est administré par l'association L214, responsable de son application.  
SIREN 50396064300024

Adresse : L214 – c/o Locaux Motiv' – 10 bis rue Jangot – 69007 Lyon

La prestation offerte par l'association L214, gestionnaire de VegOresto, est décrite par le texte de la charte ci-dessus. La signature de la charte est subordonnée à l'acceptation par les deux parties de leurs engagements réciproques, au terme d'un accord quant à l'offre proposée par le lieu de restauration dans le cadre de VegOresto.

Fait à ....., le .....

Le représentant de VegOresto  
(prénom, nom et fonction)

Le représentant légal du lieu de restauration  
(prénom, nom et fonction)

Une initiative de

