



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
vegorestol214.com

**FRANÇOIS
LECOCQ**
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 !

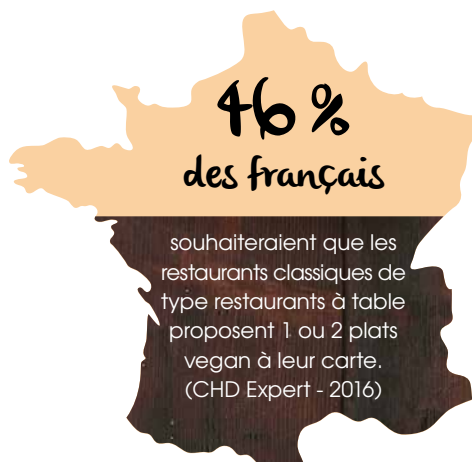
Pourquoi une offre vegan

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 Herta)

29 %
des femmes
ont réduit leur
consommation
de viande
en 2015.
(CREDOC 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 !**