

MUSIC • ART • FOOD • TALKS • NATURE • COMEDY

# I AM IN LOVE WITH GREENAI

FESTIVAL

OPENING NIGHT

JEU.  
2 JUIN

SAM.  
4 JUIN

DIM.  
5 JUIN

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE,  
RESTAURATION**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 2022

# WE LOVE GREEN 2022

Les jeudi 2, samedi 4 et dimanche 5 juin 2022 au Bois de Vincennes.

**MANGER BON, C'EST PENSER MIEUX !**

WE LOVE GREEN revient en 2022 avec un appétit d'ogre ! Après deux longues années d'absence – pas la peine de vous faire un dessin covidé... – le festival met les bouchées doubles pour proposer une nouvelle sélection food, joyeuse et responsable. Pour choisir les restaurants qui alimenteront les estomacs et élèveront les esprits des festivaliers, un appel à candidatures est lancé.

Au menu des futurs stands – petits et grands : une proposition végétarienne systématique, 100% de traçabilité, des produits de saison uniquement, du bio, du local, zéro plastique à usage unique, une vaisselle compostable, la réduction des déchets et les dons des invendus aux ONG. Mais aussi et surtout : le bonheur de manger des trucs bons.



## **VIVE LA CUISINE SUR LE POUCE QUI NE FAIT PAS UN DOIGT D'HONNEUR À LA PLANÈTE**

Toutes les offres retenues par le jury et les équipes de WE LOVE GREEN, s'engagent à respecter un cahier des charges ambitieux, qui tient compte des enjeux majeurs de l'alimentation d'aujourd'hui et de demain.

Depuis 2019, les restaurateurs sélectionnés doivent également jouer la carte ultra-locavore en s'approvisionnant en Île-de-France, à travers la mission "Paris nous nourrit". En 2022, WE LOVE GREEN poursuit son association avec Ecotable – qui guide les restaurants écoresponsables dans leur démarche durable et valide nos critères de sélection.

Pour célébrer nos retrouvailles, WE LOVE GREEN met les petits plats dans les grands. Les chef.fe.s d'affiches partageront la pelouse avec les jeunes pousses de la food. Ici, on aime toutes les assiettes : les instinctives qu'on dévore avec les doigts, jusqu'aux plus élaborées qu'on déguste aussi avec les yeux.



## **TU CUISINES SAIN ? REJOINS LE GRATIN**



Un nouveau jury engagé, éclectique et passionné sélectionnera les restaurateurs de cette édition 2022 (Alexandre Gauthier, Claudia Concha, Manon Fleury, Christian Mazzalai, Deborah Pham, Glory Kabe, Alexandre Drouard, Fanny Giansetto, Ezechiel Zerah). Gastro ou street, le food court mettra en avant toutes les possibilités d'une cuisine contemporaine, à l'écoute du monde. Proposer sa candidature pour nourrir les festivaliers, c'est participer à la révolution délicieuse.

**Engagez-vous ! Rejoignez la scène de la food saine.**

# LES MEMBRES DU JURY

Experts d'une cuisine saine, de corps et d'esprit.



## ALEXANDRE GAUTHIER

Chef du restaurant **LA GRENOUILÈRE**, doublement étoilé

Héro d'une gastronomie créative, brute, radicale et vivante, il fait rayonner dans le monde entier sa cité de La Madelaine-sous-Montreuil et tout le territoire nordiste. Un géant modeste qui élève la culture du goût au rang d'art contemporain.



## MANON FLEURY

Cheffe indépendante

Après des passages remarqués dans des restaurants à Paris (Le Mermoz) puis Monaco (Elsa), la cuisinière s'apprête à ouvrir une table bien à elle dans la capitale, pour y mitonner saveurs et valeurs engagées.



## GLORY KABE

Cheffe indépendante

Figure de proue de l'afro-véganisme, Glory veut mettre autant de couleur dans ses assiettes veggie que d'étoiles dans les yeux de ses convives. She loves green. Ça tombe bien, nous aussi.



## **CHRISTIAN MAZZALAI**

### **Chanteur/Musicien**

Le guitariste du groupe Phoenix n'est pas qu'un fan absolu du saké, c'est aussi un foodie averti. Il sera sur la grande scène du festival pour enflammer les fans de l'oiseau de feu.



## **ALEXANDRE DROUARD**

### **Co-fondateur de TERROIRS D'AVENIR**

Chez "Terroirs" – comme disent les habitués – qu'il a fondé en 2008 avec son acolyte Samuel Nahon, on rapproche producteurs indépendants, restaurateurs et consommateurs engagés.



## **DÉBORAH PHAM**

### **Co-fondatrice MINT**

### **Magazine / Maison Maison**

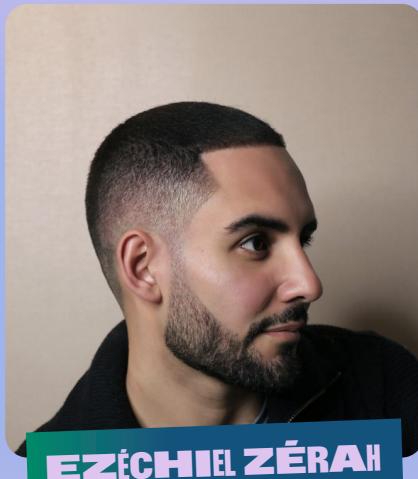
Elle explore les mondes de la cuisine, du voyage et de l'artisanat avec ses publications print et web MINT. Aussi, elle est la co-fondatrice de MAISON MAISON, un restaurant installé sur les quais de Seine où l'on déguste des bières craft et une cuisine gourmande



## **FANNY GIANSETTO**

### **Co-fondatrice Ecitable**

Maîtresse de conférences, présidente de Ecitable et consultante transition écologique et atteinte à l'environnement : un CV qui en dit long sur son goût pour un monde meilleur.



## **EZÉCHIEL ZÉRAAH**

### **Rédacteur en chef de Z magazine**

### **Créateur de la newsletter culinaire indépendante POMELO**

Ce touche à tout de la presse qui se mange, aime autant les palaces que les camions pizzas. Cette belle plume ne recule devant rien pour tout goûter.



## **CLAUDIA CONCHA**

### **Fondatrice des food tours NO DIET CLUB**

Son goût pour la junk food l'a poussé à créer les food tours les plus cools de Paris et Londres depuis 2017 avec le NO DIET CLUB. Son rêve ? Se produire sur la scène de WE LOVE GREEN...

# APPEL À CANDIDATURES RESTAURATION

Téléchargez l'appel à candidatures  
sur [www.welovegreen.fr](http://www.welovegreen.fr)

## NOTRE CHARTE EN QUELQUES MOTS

### SOURCING & MENU VÉGÉTAL

- Traçabilité des produits & fournisseurs
- Produits de saison, bio, locaux
- Contrôle et labellisation avec notre partenaire Ecotable
- 100% des restaurants proposent 1 plat végé et/ou vegan
- 50% des restaurants sont 100% végé et/ou vegan
- Carte des producteurs locaux



### PRODUCTION ENGAGÉE

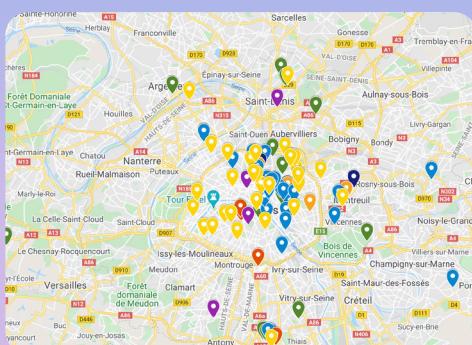
- 100% de la vaisselle compostable bio-méthanisée
- Récupération des huiles usées
- Tri des déchets
- Camions frigorifiques partagés



### CERCLE VERTUEUX

- Don des repas invendus à des associations
- Déchets organiques valorisés en biométhane

## PARIS NOUS NOURRIT TOUJOURS EN 2022



Choisir ce que l'on avale est le plus concret des engagements. En 2022, encore plus que jamais, il est urgent de poursuivre ce combat, car le monde de demain nous appartient.

À cette occasion, WE LOVE GREEN a créé et recensé une carte des maraîchers, producteurs et fournisseurs, pour aider les restaurateurs du festival dans leur sourcing.

Découvrir la carte en ligne

# WELoveGREEN FESTIVAL

BOIS DE  
VINCENNES  
PARIS 12<sup>e</sup>

LES  
PREMIERS  
NOMS  
2022

OPENING NIGHT  
JEU.  
**2 JUIN**

**GORILLAZ**

**MODERAT** ZIAK

SAM.  
**4 JUIN**

**MASSIVE ATTACK**

**PHOENIX**

**LAYLOW**

**SCH**

**MAC DEMARCO**

**CHARLOTTE DE WITTE**

**CHEF FAKER**

**KOFFEE**

**MYD LIVE BAND**

**REMA**

**LOUS AND THE YAKUZA**

**AMAARAE**

**EARTHTHEATER · OKLOU**

DIM.  
**5 JUIN**

**PNL**

**ANGÈLE**

**DISCLOSURE**

**JULIETTE ARMANET · BICEP LIVE**

**TALE OF US · GRIMES BY SET**

**CENTRAL CEE · C.TANGANA · GIRL IN RED · ARLO PARKS · SLOWTHAI**

**SHYGIRL**

**GABRIELS · GREENTEA PENG · PARTIBO169**

BILLETS EN VENTE SUR  
[welovegreen.fr](http://welovegreen.fr)

Lien vers la programmation complète

## TARIFS



Lien vers la billetterie

# NOS PARTENAIRES RESTAURATION



écotable®



mint  
magazine

TimeOut

LA GRENOVILLERE



Co-funded by the  
Creative Europe Programme  
of the European Union



# NOS PARTENAIRES WE LOVE GREEN

## INSTITUTIONS



centre  
national  
de la musique



## PARTENAIRE PRIVÉ



Brut.

TRAX

tsugi

le Bonbon

NYLON

## MÉDIAS



KERING

Pernod Ricard France

malakoff  
humanis



## CLUB DES MÉCÈNES

**MYLÈNE KAIESER**  
COMMUNICATION  
MANAGER & STRATEGY  
mylene.kaieser@welovegreen.fr  
06.79.56.18.30

**THOMAS GRUNBERG**  
RESPONSABLE FOOD  
& BEVERAGE  
thomas.grunberg@welovegreen.fr  
06.12.59.38.56

**CARINE CHEVANCHE**  
ATTACHÉ DE PRESSE  
chevanchecarine@gmail.com  
06.62.16.34.12