



Communiqué de presse

Mars 2023

ACCRO annonce une collaboration pleine d'énergie avec le chef cuisinier Arnaud Delvenne

ACCRO, marque spécialiste des alternatives végétales à la viande, s'associe au chef cuisinier Arnaud Delvenne. Pour accompagner le développement de sa gamme et le lancement des nouveautés 2023, la start-up nordiste a choisi de faire appel à l'expertise du finaliste de l'édition 2022 de Top Chef. Séduite par la personnalité d'Arnaud, et partageant des valeurs communes, ACCRO s'appuie sur le savoir-faire d'un grand chef cuisinier ; à travers l'élaboration de recettes originales et uniques, et à l'occasion de différents temps forts qui animent l'année, Arnaud Delvenne apporte du pep's aux assiettes tout en misant sur la qualité des produits de la gamme, 100% végétaux et offrant une expérience sensorielle inédite... Une approche innovante autour du végétal !

Un partenariat cohérent et stimulant !

Lancée en 2019, ACCRO connaît une croissance constante depuis sa création. Après l'inauguration en 2022 de son premier site de production à Vitry-en-Artois (62) - le plus grand site de France, dédié à la production d'alternatives végétales à la viande de type simili carné, et le lancement de 5 nouveaux produits au rayon traiteur frais des GMS, la marque se fixe pour objectif de devenir cette année, la marque d'alternatives végétales à la viande préférée des Français, puis un acteur majeur du marché européen. Pour accompagner ce développement et le lancement de ses futurs produits, préparés à partir de protéines de pois et de blé cultivées en France et imitant parfaitement le goût, la texture et le plaisir de la viande, ACCRO fait confiance au chef cuisinier Arnaud Delvenne.



Originaire de Xhendremael, près de Liège, c'est en intégrant l'école hôtelière de Namur qu'Arnaud se découvre une passion pour la cuisine. Après un parcours atypique, le chef cuisinier a choisi d'ouvrir son propre restaurant à Liège, un bistrot italien contemporain nommé l'Atelier du goût, avant de devenir chef de cuisine du restaurant Le Moment. En 2020, il rejoint le groupe hôtelier Van der Valk comme Chef exécutif, puis ouvre en 2022 un nouvel établissement, toujours à Liège, baptisé Nono. Il participe en parallèle à l'émission Top Chef diffusée sur M6, et termine finaliste de la 13ème édition.

L'alimentation plaisir au coeur de la collaboration

Convivialité, partage, découverte... ACCRO et Arnaud Delvenne partagent des valeurs communes qui donnent lieu à une collaboration cohérente, transparente et naturelle, autour de l'alimentation plaisir. L'occasion de démontrer que l'on peut végétaliser son assiette sans faire de concession sur le goût !

"Vendredi, on mange du ACCRO ! C'est devenu comme un réflexe, une habitude que l'on peut intégrer dans nos plannings de repas de la semaine... Pour moi, le développement d'ACCRO apparaît comme une évidence. En 2023, plus qu'hier, les consommateurs sont nombreux à se tourner vers une nouvelle alimentation, et logiquement vers plus de végétal. Il n'y a pas que la viande, le poisson... Il y a aussi le végétal, qui offre de nouvelles saveurs. La végétalisation des assiettes est une démarche cohérente avec l'époque actuelle, où l'on fait attention à tout, à l'énergie, au réchauffement climatique, en consommant moins de viande. Une alimentation responsable est de mise, avec la recherche d'autres apports énergétiques. Je suis ravi d'accompagner le développement d'ACCRO cette année ! Une collaboration naturelle et spontanée, avec des équipes jeunes, dynamiques et autour d'alternatives gourmandes à la viande réalisées en circuit court et made in France ! Des produits nutritifs bons pour la santé, gustatifs et très intéressants à cuisiner, et avec des multitudes de saveurs possibles !" **témoigne Arnaud Delvenne.**

"Nous sommes très heureux et fiers de collaborer avec le chef Arnaud Delvenne ! Nous partageons, avec Arnaud, beaucoup de valeurs communes - plaisir, partage, convivialité, découverte... Nous sommes ravis de pouvoir compter sur son savoir-faire pour accompagner le développement de notre marque ACCRO, en proposant de nouvelles expériences gustatives et sensorielles. Dynamique, drôle et spontané... Nous avons été séduits par la personnalité d'Arnaud Delvenne et sommes

convaincus qu'il saura conjuguer à merveille assiette responsable, plaisir gourmand, le tout avec la touche de peps qui le caractérise !" indique **Charlotte Ballarin, directrice marketing ACCRO.**

La promesse de recettes et autres expériences gustatives inédites

La collaboration entre Arnaud Delvenne et ACCRO se traduit par l'élaboration de recettes gourmandes, malines et faciles. Elles révèlent la qualité gustative des produits ACCRO et la facilité avec laquelle il est possible de les cuisiner et de les intégrer dans notre alimentation au quotidien. Cette série de recettes a débuté dès ce 1er trimestre 2023 et est déclinable en RHF.

Au-delà de ces recettes gustatives et surprenantes, d'autres temps forts ponctueront la collaboration, et notamment au moment du lancement des nouveautés ACCRO. L'occasion de surprendre et de faire plaisir aux consommateurs, mais aussi aux équipes à travers différents événements...

La collaboration est illustrée par un dispositif de communication dédié : influence, partage sur les réseaux sociaux de la marque et d'Arnaud Delvenne...

A propos d'ACCRO

Start-up innovante, issue de la food tech, créée en 2019, ACCRO est le spécialiste des alternatives végétales à la viande gourmandes et savoureuses. Animée par la volonté de contribuer à la protection du climat et de la planète, la marque se fixe pour objectif de donner à chacun les moyens d'agir à travers son alimentation en limitant sa consommation de protéine animale, et propose des alternatives gourmandes à intégrer dans son alimentation quotidienne. ACCRO veut être la marque qui réconcilie végétariens, flexitariens, amateurs de viande... autour du goût, de l'alimentation plaisir et de la consommation responsable ! Son ambition ? Devenir la marque d'alternatives végétales à la viande préférée des Français en 2023, et l'un des leaders européens de ce marché à horizon 2024. Pour y parvenir, ACCRO a lancé en 2022, 10 références de produits aux rayons traiteur surgelé et frais des GMS, pour satisfaire tous les goûts - de l'emblématique haché (premier produit développé par ACCRO), aux nuggets en passant par la farce à cuisiner ou encore les boulettes.