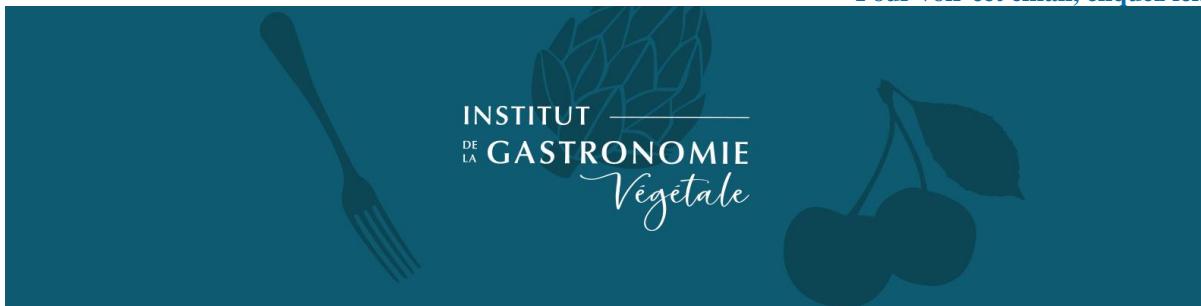


Ceci est le premier texte visible par vos lecteurs.

[Pour voir cet email, cliquez ici.](#)



Communiqué de Presse / 21 septembre 2021

Le Club de l'Institut de la Gastronomie Végétale fête sa première année !

Le Club Institut V fête sa première année. Le premier réseau dédié à la gastronomie végétale accueille les professionnels de la restauration avec pour mission d'accompagner Chefs et marques dans leur démarche vers une gastronomie végétale.

Créé en septembre 2020, Le Club Institut V est une communauté de professionnels souhaitant faire rayonner la gastronomie végétale tout en participant à son développement.

Le Club est ouvert aux Chefs cuisiniers et pâtissiers, de cuisine traditionnelle ou végétale, mais aussi aux Chefs ayant créé une marque en lien avec la thématique végétale, aux Chefs traiteurs et formateurs, ou encore aux Chefs proposant une offre de restauration 100% végétale.

Le Club accueille également les professionnels en reconversion qui souhaitent développer une activité en lien avec la cuisine ou la pâtisserie végétale mais aussi les apprentis étudiants, les élèves en école hôtelière et tout professionnel de la restauration souhaitant apprendre et partager.

Au-delà des Chefs, ce sont aussi les professionnels en lien avec eux, tels que les diététiciens ou les nutritionnistes, les sommeliers, les responsables de restaurant... qui souhaitent inscrire la thématique végétale dans leur pratique.

Le Club accueille des profils aux parcours variés et propose à ses membres de mieux se connaître et de s'informer sur la gastronomie végétale, à travers des échanges, des rencontres, du partage d'information, des retours d'expérience...

Les sujets plébiscités de la gastronomie végétale

La cuisine végétale haut de gamme y est particulièrement représentée mais nous parlons aussi de cuisine végétale en restauration commerciale et collective, de techniques culinaires, d'ingrédients, de produits et producteurs, de marques...

Le sujet phare de cette première année a résolument été la pâtisserie végétale. Avec la présence de Pierre Hermé en tant que [Chef Pâtissier d'Honneur](#), le sujet a

pris de l'élan avec un engouement certain des professionnels pour cette thématique.

Echanger entre pairs pour développer ses connaissances culinaires

Être membre du Club Institut V permet d'accéder à un réseau professionnel dédié à la gastronomie végétale et de bénéficier de nombreux avantages. Rencontres d'experts, partage d'idées, retours d'expérience, découverte de produits, de techniques et de marques...

Après une première année faite de [rencontres en ligne](#) en présence de Chefs prestigieux, tels que Pierre Hermé, Régis Marcon, Johanna Le Pape, Christophe Moret, Frédéric Bau, Nicolas Cloiseau... Le Club entame sa deuxième année avec de nouvelles rencontres thématiques.

Les principales motivations pour rejoindre Le Club sont le fait de pouvoir **partager et échanger entre pairs** (40%), **approfondir ses connaissances** (50%), et **développer son réseau professionnel** (10%).

En savoir plus sur Le Club Institut V: <https://institut-v.com/le-club/>

Accéder à l'article anniversaire [sur ce lien](#).

Accéder au Communiqué de Presse et aux visuels [sur ce lien](#).

A Propos de l'Institut V

Première entité de référence dans son domaine, l'Institut de la Gastronomie Végétale (Institut V) accompagne les professionnels de l'hôtellerie-restauration dans le développement et la communication de leur offre végétale.

En savoir plus sur l'Institut V : [Site Web](#), [Instagram](#), [Linkedin](#), [Facebook](#), [Twitter](#)
Découvrez les extraits des rencontres du Club sur notre chaîne [Youtube](#)