



Communiqué de presse - 23 janvier 2025

À l'occasion de Veganuary, SWAP déploie son foodtruck pour les professionnels de la restauration

Veganuary représente le moment idéal pour accompagner les chefs dans l'élaboration de menus plus végétaux, alliant saveur et créativité. À cette occasion, SWAP (anciennement Umiami) déploie son foodtruck pour partir à la rencontre des professionnels de la restauration et leur faire déguster son filet végétal, grâce à plusieurs recettes cuisinées sur place. Le filet SWAP, tendre, savoureux, nutritif et accessible, rivalise indéniablement avec le filet de poulet en termes de texture, de goût, de facilité d'emploi et de possibilité de recettes... l'alternative à la viande idéale à intégrer à sa carte !

[Cliquez ici pour télécharger les visuels](#)



## **Une tournée inédite pour promouvoir le filet SWAP**

À l'occasion du mouvement Veganuary, SWAP lance son foodtruck pour permettre aux chefs et restaurateurs de découvrir et tester son filet végétal. Lancé sur le pavillon central du SIRHA à Lyon du 23 au 27 janvier, le foodtruck sera ensuite installé sur des sites stratégiques pour s'adresser à un maximum de professionnels du foodservice. La tournée se poursuivra en effet avec une étape inédite à Rungis et une présence au Sandwich & Snack Show du 2 au 3 avril 2025.

Les chefs et professionnels de la restauration auront ainsi l'opportunité de vivre l'expérience SWAP en découvrant son filet : son goût, sa texture, sa facilité de préparation et d'intégration dans une multitude de recettes

## **Plusieurs enseignes déjà convaincues, aux 4 coins de la France**

Depuis mars 2024, Le filet SWAP est disponible dans différentes enseignes françaises et plusieurs restaurateurs indépendants. Il est notamment référencé au sein de l'enseigne de restauration Furaah, mais aussi chez la chaîne Popotes, qui l'a rendu visible sur son menu depuis Janvier 2025, à travers une création exclusive : la SWAP Plant Power !

Il est aussi disponible chez différents distributeurs tels que Médelys, Official Vegan Shop, Dispa, le grossiste Crétagel, Vegetal Food, ou encore le eshop Vegetal Square. D'autres partenariats sont à venir !

**Tristan Maurel, cofondateur de SWAP, déclare :** *"Veganuary est le moment parfait pour promouvoir une cuisine ultra-gourmande et végétale. Avec ce food truck, nous souhaitons offrir aux chefs et restaurateurs l'occasion de découvrir des alternatives savoureuses et simples à adopter dans leurs menus, en remplaçant tout simplement la protéine animale ou en créant de nouvelles recettes..."*

## **Le filet SWAP : tout pour séduire**

### **Une véritable alternative à la viande**

SWAP reproduit l'expérience d'un filet de poulet, sans compromis sur le goût, la texture et les valeurs nutritionnelles, séduisant ainsi tous types de consommateurs, des flexitariens aux véritables amateurs de viande. En effet, avec 20g de protéines pour 100g, le filet SWAP offre un apport en protéines proche de celui d'un blanc de poulet.

### **Une composition simple et Clean Label**

Le filet végétal SWAP est composé de seulement 7 ingrédients (eau, protéines de soja, huile de tournesol, arômes naturels, farine de pois, acide citrique, sel). Nutri-Score A, sans gluten, sans additifs controversés ni arômes artificiels, il répond aux exigences croissantes des chefs et de leur clientèle en matière de transparence et de qualité.

### **Une polyvalence remarquable**

Adaptable à tous types de recettes, des plats les plus classiques aux créations originales, le filet SWAP peut être utilisé chaud ou froid, cuit au four, à la poêle, au grill, ou même à l'air fryer. Sa cuisson rapide et uniforme permet d'optimiser le temps passé en cuisine tout en limitant le gaspillage grâce à un format congelé pratique et une longue DLC (date limite de consommation). Un véritable atout pour les chefs qui peuvent l'utiliser au même titre qu'une protéine animale classique, sans avoir à réapprendre à travailler un produit, ni à changer leur menu !

### **À propos de SWAP :**

Fondée en France en 2020, SWAP (anciennement Umiami) élabore des substituts de viande savoureux qui reproduisent l'expérience gustative à partir de protéines végétales, et avec une liste restreinte d'ingrédients. Élaboré à l'intention des amateurs de viande, des flexitariens et des végétariens, le premier produit de la marque est un alternatif au poulet sous la forme d'un un

filet épais et entier qui reproduit l'apparence, le goût et la texture fibreuse de la viande animale. De la préparation à l'exécution, le filet SWAP peut remplacer le poulet dans n'importe quelle recette, permettant aux chefs de créer des recettes classiques et modernes. En 2024, l'entreprise a changé de nom, passant d'Umiami à SWAP, afin de montrer à quel point il est simple pour les consommateurs et les chefs d'opter pour des protéines végétales. Le filet SWAP est disponible dans toute l'Europe et depuis juillet 2024 aux Etats-Unis où le lancement a été effectué à Chicago, Illinois.

Pour en savoir plus sur SWAP Food, rendez-vous sur [www.swapfood.com](http://www.swapfood.com)