



Communiqué de presse | Paris, le 21 mai 2024

Le filet végétal Umiami intègre la carte de nouvelles belles adresses : Land&Monkeys et Popotes !

Dans un contexte où les alternatives végétales séduisent de plus en plus les consommateurs, la tendance à la végétalisation des aliments ne se limite plus aux rayons des supermarchés, mais s'étend également au secteur de la restauration. En effet, portés par une prise de conscience croissante quant à l'impact de l'alimentation sur leur santé, l'environnement et le bien-être animal, 40% des Français expriment le désir de privilégier davantage les produits végétaux.

Forte de la mise en service de son usine permettant de produire à grande échelle et d'une stratégie commerciale orientée sur les professionnels du foodservice, la foodtech Umiami est fière d'annoncer que son filet végétal s'invite aux menus des boulangeries Land&Monkeys et des restaurants Popotes.

Une intégration au sein de deux adresses porteuses des mêmes valeurs

Land&Monkeys, la première boulangerie à impact positif

Land&Monkeys est née d'une volonté de faire rentrer l'alimentation végétale dans le quotidien des Français et avec un impératif : le goût doit être encore meilleur. C'est avec cette volonté que le filet végétal Umiami est désormais mis en valeur sur la carte d'été (cinq adresses à Paris et plusieurs à venir en province), où il se retrouve accompagné de croûtons maison, de tomates et d'une sauce crémeuse dans leur salade Caesar végétale. À travers ce partenariat, les clients de Land&Monkeys ont l'opportunité de découvrir une nouvelle alternative végétale et savoureuse, enrichissant ainsi l'offre culinaire de l'enseigne.

Popotes, les cantines respectueuses

Popotes, les cantines respectueuses basées à Paris, Lyon et Dijon, s'engagent dans une démarche éco-responsable en offrant à leurs clients la possibilité de composer des repas sur-mesure à partir d'une vaste gamme d'ingrédients. Conscientes des préoccupations croissantes concernant la transparence et la qualité des aliments, les cantines Popotes intègrent également diverses alternatives végétales dans leur sélection d'ingrédients, répondant ainsi aux nouvelles attentes des consommateurs. Dans le cadre de son partenariat avec Umiami, le fameux filet végétal de la foodtech française devient l'une des options de protéines végétales proposées dans ce concept de cantine de quartier novateur.

Land&Monkeys et Popotes se distinguent comme des adresses engagées dans la promotion d'une alimentation végétale et responsable, partageant ainsi les mêmes valeurs que Umiami. Ces deux collaborations témoignent de l'importance accordée par les deux établissements à la promotion d'une alimentation plus respectueuse de l'environnement et du bien-être animal. En unissant leurs forces, Umiami, Land&Monkeys et Popotes ouvrent la voie à une nouvelle ère de restauration, où le végétal prend une place de choix dans les assiettes des Français. Après avoir intégré la carte des restaurants végétaliens de renom de la place parisienne tels que Furahaa et aujourd'hui Season Square, cette expansion marque un tournant dans le développement de la foodtech française.

Pour Martin Habfast, co-founder et Chief Strategy Officer de Umiami : *“Nous sommes ravis de voir les filets Umiami prendre place dans les menus des boulangeries Land&Monkeys et des cantines responsables Popotes. Cette intégration représente une étape majeure dans notre développement commercial et dans notre mission de démocratiser une alimentation végétale.*

C'est une belle reconnaissance de la part d'établissements partageant nos valeurs, et cela nous encourage à continuer d'innover et de collaborer avec d'autres acteurs du foodservice pour offrir de nouvelles alternatives savoureuses et respectueuses de l'environnement."

Le filet Umiami : un ingrédient de choix pour les restaurateurs

En développant un filet végétal au plus proche du blanc de poulet de part sa texture, son goût et sa versatilité, Umiami offre aux consommateurs une expérience culinaire inédite, alliant saveur et conscience écologique.

Qu'il soit grillé, pané, frit, mariné ou cuisiné en sauce, ce filet végétal se prête aisément à toutes les techniques culinaires, offrant ainsi aux chefs comme aux professionnels de la boulangerie et du snacking, une liberté créative sans limite.

Cette versatilité permet d'intégrer le filet Umiami dans une variété de plats, aussi bien dans le cadre d'une offre de restauration rapide que dans des menus plus sophistiqués.

A propos d'Umiami : Fondé en 2020, UMIAMI a développé une technologie révolutionnaire de texturation appelée "l'umisation". Cette innovation lui permet de créer des alternatives végétales à la viande reproduisant fidèlement le goût et la texture d'un filet, tout en utilisant une recette simple composée de moins de 10 ingrédients, sans recours à des agents texturants ou additifs controversés, et en préservant les qualités nutritionnelles des produits. Son objectif principal est de contribuer à la réduction de l'impact de l'élevage sur le réchauffement climatique, avec celui-ci représentant 15% des émissions de CO2 mondiales. Certifiée B Corp, UMIAMI s'engage également à promouvoir le bien-être animal et la santé humaine. Cette vision durable est renforcée par l'obtention de la certification B Corp, rejoignant ainsi le mouvement mondial des entreprises à impact positif. Pour plus d'informations : www.umiami.com.