



Communiqué de presse
Décembre 2023

Le Chef Thierry Marx propose une recette exclusive et embarque les boulettes végétales ACCRO à bord des TGV Inoui !

Le chef cuisinier (renommé) Thierry Marx annonce sa nouvelle collaboration avec ACCRO, spécialiste des alternatives végétales à la viande, pour le Bar TGV INOUI. Depuis le 12 octobre 2023, les boulettes ACCRO 100% végétales sont au menu du Bar TGV INOUI, à travers une délicieuse recette concoctée par Thierry Marx ! Cet événement lance officiellement la collaboration d'ACCRO avec le chef étoilé : une association pour promouvoir le végétal, de manière gourmande et quotidienne.

Un partenariat au cœur des tendances !

Depuis quelques années, le marché des alternatives végétales à la viande connaît une forte croissance ; selon une étude Kantar de mars 2023, 45% des foyers français comptent au moins une personne flexitarienne recherchant à limiter sa consommation de viande. Dans ce contexte, la start up innovante lancée en 2019, ACCRO, propose aux flexitariens des alternatives **gourmandes** à la viande, et faciles à intégrer dans leur alimentation quotidienne. La marque est aujourd'hui présente aux rayons traiteur frais des GMS mais aussi dans plus de 2000 restaurants indépendants et collectivités, partout en France. Dans cette démarche de démocratisation du végétal, **ACCRO et le Bar TGV INOUI se sont rapprochés ; l'occasion pour les voyageurs de déguster des alternatives végétales savoureuses, tout en adoptant une consommation responsable et durable.**

Une première recette unique qui enchantera les voyageurs !

Partageant des valeurs communes, ACCRO et Thierry Marx souhaitent offrir l'opportunité à chaque voyageur d'adopter une alimentation plaisir et responsable, et de végétaliser son assiette, sans faire de concession sur le goût !

A l'occasion de cette première collaboration, le chef propose **la recette "Boulettes végétales et légumes comme un pot au feu"**, élaborée avec les boulettes ACCRO 100% végétales, accompagnées d'un bouillon aromatique.

Appréciées de tous, petits et grands, les boulettes ACCRO révolutionnent les recettes ! Fabriquées dans les Hauts-de-France à base de protéines de pois et de blé français, elles sont riches en protéines, en vitamine B12 et source de fer. Notées Nutriscore A, les boulettes ACCRO sont sans soja et sans OGM.

Cette recette officialise le lancement d'une belle collaboration prévue entre les 2 partenaires pour une durée de 3 ans !

Thierry Marx, symbole d'une cuisine riche en saveurs, innovante et inventive

Parisien d'origine, Thierry Marx est l'un des chefs les plus reconnus de sa génération. Il se forme chez les Compagnons du Tour de France et les meilleurs Chefs français parmi lesquels Claude Deligne, Joël Robuchon et Alain Chapel.

Avec une approche innovante et planétaire de la cuisine, Thierry Marx puise son inspiration en France, et à travers ses nombreux voyages, notamment au Japon. Passionné par l'art de vivre nippon et par sa gastronomie, il voyage régulièrement au Pays du Soleil Levant pour s'y ressourcer et pratiquer les arts martiaux, dont le kendo et le judo.

Proposant des textures et des saveurs avant-gardistes, Thierry Marx défend une cuisine responsable, alliant plaisir et bien-être, qui ne connaît pas de conflit entre la tradition et l'innovation.



Crédit photo : Mathilde de l'Ecotais

Thierry Marx s'investit également en dehors de ses cuisines. Ardent défenseur de la formation professionnelle, il crée en 2012, dans le 20^{ème} arrondissement de Paris, Cuisine Mode d'Emploi(s). Il y offre des parcours d'insertion à des personnes éloignées de l'emploi en les formant gratuitement et en 12 semaines à devenir cuisinier, boulanger ou serveur.

Séduit par les produits ACCRO, Thierry Marx favorise ainsi la rencontre entre la marque et quelques partenaires prestigieux, à l'instar de TGV INOUI. Cette collaboration entre ACCRO et le célèbre chef s'inscrira dans la durée, et sera déclinée sous de multiples facettes : à bord des Bars TGV INOUI, mais aussi sur les réseaux sociaux, ou encore à l'occasion de grands salons incontournables dans l'univers de la food et de la restauration... Autant d'occasions pour les consommateurs de découvrir régulièrement de nouvelles recettes ACCRO !

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 végétalisant son assiette avec des alternatives gourmandes à intégrer dans son alimentation quotidienne. Certifiée B Corp, 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 2025. Pour y parvenir, ACCRO a lancé en 2022 et 2023, 10 références de produits aux rayons traiteur végétal 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. Les produits sont disponibles dans plus de 5 000 magasins et plus de 800 restaurants indépendants, partout en France. Liste des points de vente disponible sur <https://accro.fr/acheter-accro/>