



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Vegan en restauration : Chef Vegan lance une solution clé en main pensée pour la rentabilité

Paris, 10 février 2026 – La demande végétale progresse de manière continue en restauration, portée par l'évolution des usages alimentaires et la **montée des profils flexitariens** (plus de 10% par an). Dans de nombreux établissements, l'**absence d'une option végétale adaptée** peut aujourd'hui suffire à orienter le choix d'un groupe vers un autre restaurant, entraînant une perte de chiffre d'affaires rarement identifiée comme telle, mais pourtant non négligeable.

C'est à partir de ce constat terrain qu'est né Chef Vegan, une solution développée par VegetalFood, acteur de référence de la distribution de produits végétaux auprès des **professionnels de la restauration** et de la CHR. Chef Vegan a été conçu pour permettre aux établissements d'**intégrer une offre végétale structurée, sans modifier leur organisation existante** ni leurs habitudes de travail.

Chef Vegan repose sur un fonctionnement volontairement **simple et opérationnel**. Les restaurateurs commandent des recettes végétales professionnelles, pensées pour un usage en conditions réelles de service. La commande en un clic intègre l'ensemble des éléments essentiels à la réalisation de chaque recette, livrés directement au restaurant. Les ingrédients de base déjà présents en cuisine restent inchangés.

Chaque recette est accompagnée de **contenus pédagogiques et de vidéos professionnelles** permettant aux équipes de **maîtriser la mise en place, les gestes techniques** et le rendu final, sans formation externe ni déplacement.

« En travaillant au quotidien avec des restaurateurs, on a constaté que la demande végétale était bien réelle, mais que son intégration restait souvent compliquée en cuisine. Chef Vegan est né de cette réalité : proposer des recettes végétales pensées pour le service, testées en conditions réelles, et faciles à exploiter sans changer l'organisation des équipes », explique Dimitri Daix, le directeur commercial de Végétal Food.

Les recettes Chef Vegan ont été **élaborées et testées** en collaboration avec **plusieurs chefs et profils issus du terrain**, dont Cheynese, spécialisée dans la cuisine végétale inspirée des cuisines du monde, Jimmy, ambassadeur parisien de la street food vegan, ainsi que Clément et Bruno Viala.

Dès son lancement, Chef Vegan propose des recettes pensées pour différents formats de restauration : street food, bistro, bowls, desserts, cuisine asiatique et cuisine fusion.

À titre d'exemple, les premières recettes disponibles incluent notamment un bacon cheeseburger végétal, des pâtes carbonara en version végétale, un croque-monsieur truffé, ainsi qu'un steak végétal sauce au bleu et beurre maître d'hôtel.

Chef Vegan s'inscrit comme un **outil permettant aux établissements de répondre à une demande existante** et d'**éviter une perte de chiffre d'affaires** liée à l'absence d'offre végétale adaptée, sans complexifier leur fonctionnement.

À l'occasion de son lancement, Chef Vegan **propose un abonnement professionnel facturé 39 euros par mois, offert pendant un an**. L'abonnement donne accès aux recettes, aux contenus vidéo de formation associés, ainsi qu'à des conditions de livraison préférentielles réservées aux abonnés.

Chef Vegan est accessible à partir du 9 février sur chefvegan.fr

À propos de VegetalFood

VegetalFood accompagne depuis plusieurs années les professionnels de la restauration et de la CHR dans le développement de leur offre végétale, en proposant des solutions adaptées aux usages et aux contraintes des métiers de la food.