



Communiqué de presse
Février 2023

UMIAMI s'installe dans les cuisines des chefs. Isabelle Arpin met le filet de volaille 100% végétal à la carte de ses établissements.

Spécialiste de la fabrication d'alternatives végétales à la viande, UMIAMI fait ses premiers pas dans le monde de la gastronomie aux côtés d'une cheffe engagée, animée par des convictions sociales et environnementales fortes et déjà très sensibilisée aux alternatives végétales.



La startup qui s'adresse aux flexitariens, désireux de réduire leur consommation de viande a trouvé les faveurs de la cheffe Isabelle Arpin, installée à Bruxelles et étoilée en 2016 et 2017. Proposé au sein de l'ensemble des établissements de la cheffe, le premier filet de volaille 100% végétal entend séduire les palais les plus affûtés.

VOLAILLE MYSTÈRE POUR NOËL

C'est à l'occasion des fêtes de fin d'année que la cheffe a proposé à ses convives le filet de volaille UMIAMI.

La version végétarienne du menu dégustation en quatre services du restaurant gastronomique mettait à l'honneur le filet de volaille UMIAMI.

Les hôtes ayant choisi l'option végétale se sont étonnés de voir arriver une assiette avec une pièce semblable à de la viande par son aspect, sa texture et son goût. L'occasion de lancer la discussion sur le format inédit créé par UMIAMI.

À *La Bonne Etoile* by Isabelle Arpin, gamme traiteur de la cheffe, de nombreux gourmets, pourtant carnivores, poussés par la curiosité, ont instinctivement privilégié le menu végétarien et sa *“volaille végétale, oignons caramélisés, chou de Savoie mousseline de pommes de terre et jus de truffes noires”*, travaillé ici comme un vrai produit brut.

UMIAMI SE MET À TABLE

Après ce premier test surprise, le filet de volaille 100% végétal UMIAMI sera à retrouver, et surtout à déguster à partir du mois de mars 2023, au sein des trois adresses de la cheffe : Isabelle Arpin Bruxelles - restaurant gastronomique, Ciao - table italienne du club TheMerode et le traiteur La Bonne Etoile by Isabelle Arpin.

“Je travaille depuis longtemps les alternatives végétales au sein de mes restaurants. Avec UMIAMI, j’ai pu retrouver le travail de texture, forme et goûts, caractéristique d’une pièce de viande. J’ai apprécié travailler la pièce comme un produit brut d’origine animale, peu transformé et affichant une liste courte d’ingrédients, compréhensible par tous.” souligne Isabelle Arpin.

Le filet est également proposé comme alternative végétarienne ou végane dans tous les événements où la cheffe intervient.

EN 2023, MOINS DE VIANDE, PLUS DE MIAM

La viande fait partie de la culture alimentaire dans de nombreux pays, et beaucoup y restent attachés. Mais si de nombreux consommateurs souhaitent aujourd'hui réduire la quantité de protéines animales dans leurs régimes alimentaires, beaucoup s'interrogent sur le goût, la qualité nutritionnelle ou encore le caractère ultra-transformé de ces nouveaux produits.

UMIAMI a développé un produit 100% végétal qui imite en tout point le blanc de poulet (goût, texture, jutosité..) pour accompagner la transition alimentaire des consommateurs, habitués à cuisiner et déguster ces produits depuis l'enfance.

“Pour accélérer le changement, nous avons développé un savoir-faire inédit et pouvons désormais proposer des alternatives sans compromis sur le goût, la composition, ou la nutrition. Voir nos produits travaillés par la cheffe Isabelle Arpin va nous permettre de nous challenger en répondant aux exigences propres au monde de la gastronomie.” indique Tristan Maurel - co-fondateur d'UMIAMI.

Après deux années de recherche et développement, les équipes UMIAMI dévoilent aujourd'hui un filet 100% végétal affichant une liste d'ingrédients courte et simple. Le tout pour un produit avant tout gourmand.

UMIAMI vient d'annoncer l'acquisition de sa première usine en Alsace et travaille à la conception du premier site de production au monde capable de produire à échelle industrielle des filets de viandes et poissons, 100% vegans.

L'entreprise répond aux attentes des gourmets et gourmands qui cherchent une alternative savoureuse aux viandes et poissons sans faire une croix sur le plaisir de la cuisine et de la dégustation.

Pour Martin Habfast, co-fondateur d'UMIAMI, *"De la table gastronomique aux repas du quotidien, la transition alimentaire doit se faire à tous les niveaux."*

A propos d'UMIAMI

Fondée en 2020, UMIAMI propose des alternatives aux produits carnés et de la mer pour réduire l'impact de l'élevage (15% des émissions de CO2 mondiales) sur le réchauffement climatique et les effets de l'élevage intensif sur le bien-être animal et la santé humaine. La société, basée en Ile-de-France, a développé un procédé de production innovant de viande à base de protéines végétales qui permet de créer des morceaux entiers de viande végétale, épais et fibreux, sans agent de texture artificielle. www.umiami.com

A propos d'Isabelle Arpin

Isabelle Arpin est une cheffe généreuse et engagée. Son univers est coloré, rempli de saveurs venues du monde entier, de bonne humeur, de bienveillance et de travail.

Avec son associée Dominika Herzig et leur équipe, Isabelle reçoit au sein du restaurant Isabelle Arpin Bruxelles, prépare des plats via son traiteur La Bonne Etoile et embarque avec elle dans ses aventures culinaires et surtout humaines les gourmets avertis du monde entier. Isabelle et son associée Dominika Herzig ont à cœur de soutenir les projets qui partagent leurs valeurs : la passion du métier, le savoir faire et la transmission. www.isabellearpin.com