



Le bacon végétal La Vie™ à la carte des restaurants Pitaya

Destination Bangkok pour La Vie™ ! La start-up à l'origine d'une recette brevetée de gras végétal poursuit son expansion en **s'associant à Pitaya, enseigne de street food thaï leader en France.**

A compter du 31 mai, le bacon végétal La Vie™ est utilisé comme ingrédient phare du **“Yaki Udon La Vie™”**. Cette version inédite et gourmande de nouilles sautées sans viande est à déguster sur place, à emporter ou en livraison. Le bacon végétal de La Vie™ est **également disponible en option pour agrémenter** tous les plats de l'enseigne qui s'inspirent de la cuisine riche en saveurs des rues thaïlandaises.

La collaboration entre La Vie™ et Pitaya repose sur un socle de valeurs communes : **convivialité, originalité et gourmandise**. En développant ce type de partenariat, **La Vie™ a pour objectif d'encourager la transition alimentaire**, en permettant à tous les consommateurs, vegans et viandards, d'intégrer facilement une alternative végétale aux plats de leur restaurant préféré.



“ Tout comme La Vie , Pitaya fait montre d'une réelle volonté de rassembler autour de recettes plus durables et tout autant gourmandes. Nous sommes ravis d'intégrer la carte de cette enseigne qui est une référence de la restauration rapide et qui a à cœur de s'engager pour l'alimentation de demain. La transition végétale se doit d'être une priorité pour l'ensemble des acteurs de l'alimentation et toutes les cuisines du monde.”

Romain Jolivet, CMO de La Vie™.

“ En intégrant le bacon végétal La Vie à notre carte, nous ambitionnons d'offrir de multiples options végétales aux consommateurs de l'enseigne et une carte plus inclusive, tout en gourmandise. ”

Capucine Gagnez directrice marketing Pitaya



Pour rappel La Vie™ c'est : ™

- 3 ans de recherche et développement qui ont permis de concocter une recette de gras végétal brevetée à base d'huile de tournesol et une technologie unique au monde de lardons et bacon qui reproduisent de manière bluffante le goût du cochon... Sans le cochon
- Des recettes véganes, riches en protéines et en fibres, moins de 1% de graisses saturées et une liste d'ingrédients toute verte sur l'application Yuka, La Vie™ détient les arguments pour convaincre les 30% de français « flexitariens » à passer le cap des substituts végétaux.

À propos de La Vie™ :

Grâce à son invention française de gras brevetée et ses recettes de viande végétale uniques au monde, La Vie™ a su convaincre les palais les plus exigeants. Fondée en septembre 2021 par Nicolas Schweitzer et Vincent Poulichet, la startup est désormais distribuée dans les plus grandes enseignes de grande distribution et de la restauration. Après avoir fait passer haut et fort ses messages de rassemblement en France, La Vie™ ambitionne de se déployer rapidement dans de nombreux pays européens. En Janvier 2022, la startup a annoncé une levée de fonds record de 25M€ en série A auprès de fonds d'investissement et de célébrités internationales engagées pour la protection de la planète dont Natalie Portman (actrice, réalisatrice, productrice), et les CEO de Vinted, Blablacar, et Back Market. **Plus d'informations sur :**

www.laviefoods.org et [instagram.com/laviefoods.fr](https://www.instagram.com/laviefoods.fr)

À propos de PITAYA :

Créée en 2010, Pitaya est l'enseigne leader de street food thaï en France. C'est au cœur de la cuisine de rue de Bangkok que le concept Pitaya trouve son origine : des saveurs nouvelles, cette culture de rue haute en couleurs typique de la street food thaïlandaise, des fruits et légumes de qualité associés à des plats subtilement relevés... Pitaya offre des plats savoureux cuisinés au wok et préparés minute depuis une cuisine ouverte sur la salle. Inspiré des restaurants de rue locaux, tout se joue sous les yeux et sous le nez des clients. Pitaya propose un vrai show, une authentique invitation au voyage par les odeurs et les couleurs des produits frais pour émerveiller ses convives. Du mobilier aux contenants, tout est fait pour immerger le client à Bangkok. En toute convivialité. Fort de plus de 160 restaurants, Pitaya prévoit d'ouvrir de nouveaux restaurants en 2023, aussi bien en France qu'à l'international. **Plus d'informations sur :**

<https://www.pitaya-thaistreetfood.com/> et <https://www.instagram.com/pitayaresto.fr/>