

Un Noël Végétal, pour faire rimer gourmandise et santé !

Paris, le 18 décembre 2024 - À l'approche des fêtes de fin d'année, une nouvelle tendance s'invite sur les tables : les recettes végétales. Plus qu'un simple choix alimentaire, opter pour une cuisine végétale durant les fêtes, c'est adopter une alternative plus légère, plus saine et tout aussi gourmande. Dans une période où les repas sont souvent riches et copieux, HappyVore et Jay&Joy proposent une nouvelle manière de célébrer : des recettes créatives aux ingrédients plus simples, moins gras et plus équilibrés. Une façon délicieuse de sortir de sa zone de confort tout en alliant plaisir et responsabilité.

Une table végétale pour épater les convives !

Les fêtes de Noël marquent une période où les traditions culinaires évoluent pour répondre aux attentes d'un public toujours plus attentif à son alimentation. En France, 40 % des consommateurs souhaitent intégrer davantage de produits végétaux dans leur quotidien, une tendance portée par des préoccupations environnementales, éthiques et de santé^{[1] [2]}. Le marché des alternatives végétales, en pleine expansion, séduit au-delà des cercles végétariens et vegan. Des produits festifs, tels que les fromages végétaux, connaissent une forte croissance, avec des ventes multipliées par trois pour certaines d'entre eux ces dernières années^[3]. Les alternatives végétales ne se contentent plus d'être une option : elles redéfinissent les plaisirs gastronomiques de Noël avec créativité et modernité.

Pour répondre à cette demande, HappyVore et Jay&Joy proposent une vision commune : rendre la gastronomie végétale accessible, innovante et parfaite pour les fêtes de fin d'année. Que l'on soit végétarien, flexitarien ou simplement curieux, leurs gourmandises ajoutent une touche festive et gourmande à chaque table, pour créer des menus originaux, délicieux et respectueux de l'environnement.

HappyVore : la tradition des fêtes renouvelée avec des alternatives végétales savoureuses



HappyVore, marque française spécialisée dans les alternatives végétales, transforme les recettes classiques en de véritables chefs-d'œuvre festifs. Avec le kit de 5 plats de fêtes d'HappyVore, c'est l'occasion de se faire plaisir avec des recettes variées et gourmandes, idéales pour chaque moment de partage pendant les fêtes :

- [Nuggets croustillants à la libanaise](#)
- [Tagliatelles aux morilles & aiguillettes](#)
- [Mijoté de boulettes aux tomates & herbes de Provence](#)
- [L'égrené Wellington](#)
- [Risotto de butternut aux allumettes végétales](#)

Toute la gamme des produits HappyVore est fabriquée en France, Nutri-score A, meilleure pour l'environnement (en moyenne, un produit HappyVore nécessite 12x moins de CO2 et 2,8x moins d'eau que les équivalents carnés). Cette année, l'art de recevoir prend une dimension éthique et moderne, sans compromis sur la gourmandise !

Kit spécial de 5 kg est à un prix exceptionnel : 105,95 € au lieu de 113,98 € (soit 21,19 €/kg), disponible sur www.happyvore.com.

Jay&Joy : le plateau de fromages réinventé avec des créations végétales raffinées

Jay&Joy est la première crèmerie végétale de France, transposant avec talent les techniques traditionnelles de fromagerie apprises auprès de Maîtres Fromagers et Affineurs. Chaque création est fabriquée avec soin à La Croix Saint-Ouen, dans l'Oise, à partir d'une liste courte d'ingrédients naturels, sourcés avec exigence. Certifiées bio et vegan, ces spécialités à base de noix de cajou, d'amandes et d'autres ingrédients biologiques offrent une alternative gourmande et éthique. Idéales pour enrichir les plateaux de fêtes, elles séduiront par leur raffinement, leur originalité et leur fabrication artisanale française.





- [Le Jeanne](#) : alternative végétale au bleu/roquefort
- [Le Jil](#) : alternative végétale au fromage de chèvre
- [Le Joséphine](#) : alternative végétale au camembert/brie
- [Le Jean-jacques](#) : alternative végétale au maroilles

A partir de 5,90€ pour 90g, 100g ou 120g *disponible chez les magasins spécialisés Biocoop, Naturalia, Bio C Bon, La Vie Claire, Biomonde, Accord Bio, Greenweez, La Fourche...*

À propos de HappyVore

Entreprise de plus de 130 employés, certifiée B Corporation®, lancée en 2019 par Guillaume Dubois et Cédric Meston, HappyVore permet à chacun de réduire sa consommation de viande grâce à ses alternatives gourmandes et variées. Des produits sains, bons pour la santé, respectueux de l'environnement, qui reprennent les codes de la viande en saveur, en texture et en cuisine. Disponible dans plus de 5000 points de vente sur tout le territoire national, dans plus de 4000 restaurants et sur la boutique en ligne de la marque, la gamme HappyVore compte désormais 18 produits.

À propos de Jay & Joy

Jay & Joy est la première crèmerie végétale de France, créée en 2015 et aujourd'hui présente partout en France et dans 9 pays européens. Transposant les techniques traditionnelles de fromagerie, apprises auprès de Maîtres Fromagers et Affineurs, Jay & Joy a développé un savoir-faire unique, offrant ainsi une grande variété d'alternatives au fromage aux résultats bluffants autour de produits gourmands. Ces spécialités sont certifiées bio et vegan, avec une liste courte d'ingrédients naturels, et fabriquées à La Croix Saint-Ouen dans l'Oise. Jay & Joy souhaite partager largement ses produits et son message à travers une politique de prix raisonnée et place la qualité, l'innovation, l'amélioration continue de ses produits et l'engagement écologique comme ses valeurs essentielles. Derrière, une équipe de près de 30 personnes qui se donne pour mission de préserver la planète et le vivant en plaçant le végétal au centre de notre alimentation.

[1] [Alternatives végétales : un virage incontournable, un marché en construction](#)

[2] [Marché vegan : 40 % des Français veulent consommer davantage de produits végétaux](#)

[3] [Le marché français des protéines alternatives résiste à l'inflation](#)