



Alerte Média
Paris, le 08 janvier 2025

SIRHA 25 : Le tour du monde des saveurs... sans quitter la France grâce à HappyVore !



Paris, le 08 janvier 2025 - HappyVore, pionnier de la gastronomie végétale, revient au SIRHA 2025 avec une proposition audacieuse : faire voyager les papilles à travers le monde, tout en mettant en lumière son engagement pour une fabrication française.

Lyon, EurExpo, du 23 au 27 janvier 2025, 2.1L38 Hall 2.1

Un voyage culinaire inédit

Sur le stand **2.1L38 Hall 2.1**, HappyVore invite les visiteurs à un véritable tour du monde gustatif avec ses produits 100% végétaux. Grâce à une démonstration en direct réalisée par un chef cuisinier, les visiteurs pourront déguster des recettes emblématiques revisitées : couscous, pad thai, burgers, ou encore aiguillettes au curry coco. Ces plats démontrent, une nouvelle fois, que les produits HappyVore s'intègrent naturellement et facilement dans toutes les traditions culinaires, en alliant authenticité et modernité.

Cerendez-vous est également une occasion de célébrer une tendance de fond : le marché des alternatives végétales ne cesse de croître. En France, les ventes de substituts de viande ont augmenté de 32 % entre 2021 et 2023, atteignant 221 millions d'euros^[1]. En 2023, ce sont près de **18,3 millions de kilogrammes**^[2] d'alternatives végétales à la viande qui ont été vendus, un chiffre en constante progression malgré le contexte inflationniste.

L'objectif ? HappyVore souhaite démontrer l'adaptabilité et la qualité de sa gamme, tout en répondant aux attentes des professionnels de la restauration, toujours plus nombreux à intégrer des options végétales dans leurs menus. Cette évolution répond également à l'appétit des consommateurs modernes, désireux de découvrir des produits innovants, durables, et sans compromis sur le goût.

Une expérience immersive et conviviale

- **Démonstrations culinaires** : des préparations en direct de recettes savoureuses par un chef expérimenté.
- **Animations interactives** : une roue de la fortune à tenter, des goodies exclusifs à remporter et une cabine photo thématique pour immortaliser chaque passage.
- **Rencontres inspirantes** : des échanges avec Guillaume Dubois et Cédric Meston, les fondateurs, ainsi qu'avec les membres de l'équipe HappyVore, autour de l'évolution de l'entreprise, de sa nouvelle usine, et de ses ambitions pour l'avenir.

Des valeurs au service de l'innovation

Guillaume Dubois et Cédric Meston, co-fondateurs de HappyVore, expliquent : *"Le SIRHA est bien plus qu'un salon pour nous. C'est une occasion unique de partager notre vision d'une gastronomie plus responsable et de montrer, à travers nos produits, que l'innovation culinaire peut aussi être porteuse de sens. Nous sommes fiers de contribuer à réinventer les codes de la cuisine végétale."*

À propos de HappyVore

Entreprise de plus de 150 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.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur happyvore.com