

Bonjour,

Le **Challenge Végétal 2026 de la dernière édition du Snack Show** vient de rendre son verdict, et le constat est sans appel : l'innovation de **Redefine Meat™** a bluffé les chefs les plus exigeants du secteur.

Partenaire premium de cette 4e édition, la marque a fourni le produit étalon de l'épreuve technique : la bavette **Beef Flank**. Sa mission ? Démontrer qu'une alternative végétale peut répondre aux standards de la haute gastronomie.

?? Le retour d'expérience de la gagnante

Elora Theobald, lauréate du concours, a utilisé la Beef Flank pour sa création signature. Son verdict est immédiat :

« C'était la première fois que je la cuisinais et j'ai été très surprise... notamment par les odeurs qui ressemblent vraiment à la viande. »

Pour remporter le trophée, elle a exploité toute la polyvalence du produit avec une **"Brochette pressée de Beef Flank fumée, banane plantain et laquage au sirop de batterie"**. Une preuve concrète que ce produit supporte les techniques les plus complexes : fumage, pressage et caramélisation.



?? La vision technologique : "Battre la vache"

Lors de son intervention sur le podium, **Edwin Bark (Senior Vice President chez Redefine Meat)** a rappelé que la "Nouvelle Viande" s'inscrit dans une démarche d'innovation continue, comparable à celle de la tech : le produit bénéficie de mises à jour majeures tous les 6 à 12 mois grâce à une R&D de pointe. Avec une ambition claire, il a souligné que contrairement aux méthodes traditionnelles, Redefine Meat ne cesse d'évoluer : « On sait que la vache n'innove plus, alors que nous, nous continuons d'améliorer le produit pour devenir le partenaire de choix des chefs. »

Pourquoi la Beef Flank s'impose comme la référence :

- **Mimétisme sensoriel** : Une texture fibreuse et une odeur saisissante qui permettent de recruter une clientèle carnivore.
- **Performance en cuisine** : Une tenue parfaite au grill ou à la poêle (saisie 3 minutes par face) et une structure idéale pour le "finger food".
- **Validation d'experts** : Un produit testé et validé par un jury d'exception, incluant

Frédéric Janault (Meilleur Ouvrier de France).
