

manley makes
newsworthy
newswordy

La meilleure « Cheffe de légumes » du monde est japonaise

We're Smart World met à l'honneur les 10 « Best Lady Vegetable Chefs » 2023



Bruxelles, le 13 octobre 2023 - **Keiko Kuwakino, cheffe du restaurant « Sanaburi » dans la ville japonaise de Niigata, est la « meilleure cheffe de légumes » du monde. Cette distinction lui sera remise par Frank Fol, fondateur de l'association culinaire We're Smart, à l'occasion des We're Smart Awards. Deux cheffes belges figurent également dans le top 10 des meilleures Lady Vegetable Chefs.**

Nouvelle récompense

We're Smart est la référence incontestée en matière de cuisine qui fait la part belle aux légumes. L'organisation récompense pour la première fois les 10 « Best Lady Vegetable Chefs » du monde. Le fondateur Frank Fol, bien connu comme « Chef des légumes » (De Groentekok®), présentera les dix lauréates de cette nouvelle catégorie lors des We're Smart Awards à Bruxelles, le 24 octobre prochain.

Les six premiers restaurants du top 10 ont reçu 5 Radis, la plus haute distinction de We're Smart. L'association récompense ainsi des restaurants

qui font figure de pionniers et qui mettent à l'honneur les légumes et les fruits, en proposant un menu qui magnifie ces produits. Les quatre restaurants qui ferment le top 10 obtiennent quant à eux 4 Radis.

La meilleure cheffe de légumes du monde est japonaise

Le prix de la meilleure cheffe de légumes du monde revient à Keiko Kuwakino, qui dirige les cuisines du restaurant « Sanaburi » de l'hôtel « Satoyama Jujo », dans la ville japonaise de Niigata. Les cheffes Begona Rodrigo (« La Salita » à Valence, Espagne) et Justine Viano (« La Table de Castigno » à Assignan, France) complètent le top 3.



La cheffe Keiko Kuwakino avec le fondateur de We're Smart, Frank Fol

Deux restaurants belges figurent aussi dans ce top 10 mondial. Les cheffes Laurence Haegeman de « De Vijf Seizoenen » à Brakel et Arabelle Meirlan de « Arabelle » à Marchin occupent respectivement la quatrième et la cinquième place de ce prestigieux palmarès.

Tenantes d'une philosophie purement végétale

Les prix « Best Lady Vegetable Chefs » de We're Smart honore les cheffes qui visent une végétalisation drastique des menus de leur restaurant. Les lauréates sont des modèles inspirantes pour toutes les femmes chefs qui mettent en pratique le principe « Pensez aux fruits et légumes ! » propre au mouvement global initié par We're Smart.



Frank Fol, fondateur de We're Smart

Frank Fol : « Le nombre de femmes chefs reste trop limité, même s'il est en constante augmentation. En mettant les meilleures cheffes de légumes à l'honneur au niveau international, nous voulons mettre en avant les opportunités qui s'offrent aux femmes de réussir et de mener une carrière de haut niveau. »

Prix décernés aux meilleurs restaurants de légumes

La remise des prix aux « Best Lady Vegetable Chefs » se fera à Bruxelles, le 24 octobre, lors d'un événement festif. À cette occasion, l'association annoncera les meilleurs restaurants de légumes au monde en présence de plusieurs cheffes et chefs de renommée internationale.

We're Smart dévoilera également ses Future Awards 2023. Ces récompenses sont décernées aux entreprises alimentaires qui lancent des produits, des innovations ou des projets d'exception pour un mode de vie plus écologique et plus durable. Enfin, We're Smart lancera son Green Guide : un guide en ligne rassemblant les critiques de quelque 1.200

restaurants, dans 50 pays, classés de 1 à 5 Radis. Le guide s'attachera à évaluer l'importance et la place réservées aux fruits et aux légumes dans les plats de chaque restaurant.

Top 10 des meilleures Cheffes de légumes dans le monde (2023)

Voici les 10 meilleures cheffes de légumes au monde, classées par score :

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Sanaburi - Satoyama Jujo, Niigata (JAP) | Keiko Kuwakino (5 Radis) |
| 2. La Salita, Valencia (SPA) | Begoña Rodrigo (5 Radis) |
| 3. La Table de Castigno (FRA) | Justine Viano (5 Radis) |
| 4. De Vijf Seizoenen, Brakel (BEL) | Laurence Haegeman (5 Radis) |
| 5. Arabelle, Marcin (BEL) | Arabelle Meirlan (5 Radis) |
| 6. Apricity, London (ENG) | Chantelle Nicholson (5 Radis) |
| 7. The Green Spot, Barcelona (SPA) | Julia Kleist (4 Radis) |
| 8. Hiso Franko, Kobarid (SLO) | Ana Ros (4 Radis) |
| 9. Kjolle, Lima (PER) | Pia Leon (4 Radis) |
| 10. Auberge La Fenière, Cadenet (FRA) | Nadia Sammut (4 Radis) |

Frank Fol : « Le vaste mouvement international lancé par We're Smart poursuit son essor avec ce nouveau prix spécifiquement destiné aux femmes chefs de légumes. Ensemble avec les cheffes et les chefs, les restaurants, les entreprises alimentaires et d'autres acteurs, nous encourageons chacune et chacun à faire de meilleurs choix, pour un avenir meilleur pour nous toutes et tous. »

GREENYARD 

arqan

BergHOFF®

be
be.brussels

ce
ra

Dovy
KEUKENS

ekomenu

KO.
mi

K
KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

H
Le Nouveau Chef
EST. 1986

Griffith
FOODS

CHASSENAY
D'ARCE
Maison de Vignerons

SCHENK

SUD'n'SOL

CUSTOM
CULINARY

EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

À propos de We're Smart®

We're Smart® est la référence incontestée dans le monde culinaire des fruits et légumes. La création de Frank Fol, le chef des légumes®, reconnaît et promeut les personnes, les restaurants et les organisations qui placent les fruits et légumes au cœur de la nutrition.

Le Guide vert gastronomique annuel We're Smart® présente les meilleurs restaurants de légumes du monde, classés de 1 à 5 radis. Chaque année, les We're Smart® Awards récompensent les meilleurs restaurants de légumes et organisations promouvant une alimentation végétale. Enfin, dans le cadre de la We're Smart® Academy, les meilleurs chefs de légumes du monde partagent leurs connaissances avec tous ceux qui s'intéressent à une alimentation saine et écologique. We're Smart® World contribue ainsi à un monde en meilleure santé, durable et respectueux de l'environnement.

We're Smart® World a été sélectionné par le gouvernement belge en 2021 comme l'un des SDG-Voices officiels, les ambassadeurs des objectifs de développement durable des Nations unies.

Pour plus d'informations, visitez le site www.weresmartworld.com ou [le dossier de presse](#). Suivez We're Smart® World sur Facebook ou We're Smart® Green Guide sur Instagram pour obtenir les dernières mises à jour.