



Le restaurant français L'Oustau de Baumanière est le septième meilleur restaurant de légumes au monde. Le restaurant espagnol El Invernadero d'Espagne est le nouveau numéro un

Les We're Smart Awards 2024 présentés à Valence (Espagne)

- *Le restaurant L'Oustau de Baumanière (Les Baux-de-Provence) du Chef Glenn Viel est classé à la septième place du classement mondial.*
- *Le restaurant El Invernadero (Madrid) est le Meilleur Restaurant de Légumes du Monde.*
- *Le restaurant La Mirande (Avignon) de Florent Pietravalle et Christian Ohnet remporte le Prix de la découverte en France.*
- *La cheffe Begoña Rodrigo (La Salita, Valence) est la Lady Chef de l'Année.*
- *Huit restaurants français figurent dans le Top 100 de We're Smart.*
- *Le Green Guide 2024 des Meilleurs Restaurants de Légumes a été dévoilé à Valence, Capitale verte de l'Europe.*

[Media Gallery We're Smart Awards 2024](#)

[Press File We're Smart movement](#)

Valence (Espagne), le 10 décembre 2024 - Le restaurant français L'Oustau de Baumannière est le septième meilleur restaurant de légumes au monde. Le restaurant El Invernadero de Madrid est le nouveau numéro un mondial. Voici quelques-uns des prix décernés par We're Smart, la référence incontestée en matière de gastronomie végétale. La cérémonie de remise des prix a eu lieu cette année à Valence, Capitale verte de l'Europe en 2024. Le nouveau Green Guide, avec son classement des 1.300 meilleurs restaurants de légumes du monde, a également été dévoilé.

Pas moins de huit restaurants français de légumes figurent au prestigieux Top 100 du Green Guide. Ce guide gastronomique classe les restaurants de légumes du monde entier sur une échelle de **un à cinq radis**. Le restaurant L'Oustau de Baumannière du Chef Glenn Viel se classe septième dans ce Top 100.



Glenn Viel

El Invernadero (Madrid) numéro un mondial

C'est le [restaurant espagnol El Invernadero](#) du chef Rodrigo de la Calle qui a été élu meilleur restaurant de légumes au monde.



Rodrigo de la Calle

Frank Fol, le Chef des Légumes® et fondateur de We're Smart : « Rodrigo de la Calle est l'un des chefs les plus influents de la gastronomie végétale. Il transforme des légumes du quotidien en plats raffinés aux saveurs et aux textures complexes. Sa cuisine met l'accent sur le développement durable : il travaille avec des produits de saison et des producteurs locaux, et lutte contre le gaspillage alimentaire. Le goût et le plaisir sont au cœur de ses plats. Il sait sublimer la douceur naturelle et les autres saveurs des légumes, et maîtrise un large éventail de techniques culinaires. »

BEST VEGETABLES
RESTAURANTS



2024

TOP 1-10

we're smart.

N°	1		El Invernadero <i>Madrid (Spain)</i>
N°	2		Central <i>Lima (Peru)</i>
N°	3		Piazza Duomo <i>Alba (Italy)</i>
N°	4		Vrijmoed <i>Ghent (Belgium)</i>
N°	5		Flore <i>Amsterdam (The Netherlands)</i>
N°	6		Ricard Camarena <i>Valencia (Spain)</i>
N°	7		L'Oustau de Baumanière <i>Les Baux-de-Provence (France)</i>
N°	8		Geranium <i>Copenhagen (Denmark)</i>
N°	9		Humus x Hortense <i>Brussels (Belgium)</i>
N°	10		Villa Aida <i>Wakayama (Japan)</i>

Emile van der Staak, chef du restaurant [De Nieuwe Winkel](#) (Pays-Bas), obtient aujourd'hui le titre d'[Untouchable](#), après avoir reçu le premier prix deux fois d'affilée. Il rejoint ainsi les grands chefs Xavier Pellicer ([Healthy Kitchen](#), Espagne) et René Mathieu ([La Distillerie](#), Luxembourg) comme ambassadeur de We're Smart.



[Emile van der Staak](#)

Le restaurant La Mirande (Avignon) récompensé par un Discovery Award 2024

Chaque année, We're Smart décerne à une sélection de restaurants inspirants un Discovery Award. Il s'agit de restaurants qui existent souvent depuis des années et qui ont été reconnus pour leurs efforts exceptionnels dans le monde culinaire des fruits et légumes. Le restaurant La Mirande des chefs Florent Pietravalle et Christian Ohnet remporte le Discovery Award pour la France.



DISCOVERY AWARDS WINNERS 2024

we're smart.

 Souvenir (Ghent) Vilhjalmur Sigurdarson	 La Mirande (Avignon) Florent Pietravalle	 Limaná (Lima) Anita Belaunde
 Silberstreif (Südharz) Eric Jadischke	 De Tuinkamer in Priona (Schuinesloot) Alwin Leemhuis	 Il Mirto (Forio) Tommaso Luongo
 Florilège (Tokyo) Hiroyasu Kawate	 Fabrik (Austin) Je Wallerstein	 Luciole (La Chaux-De-Fonds) Daniel Baker
 Plates (London) Kirk Hayworth	 Fierro (Valencia) Carito Lourenço / German Carrizo	 VeVe (Copenhagen) Mateus Silva

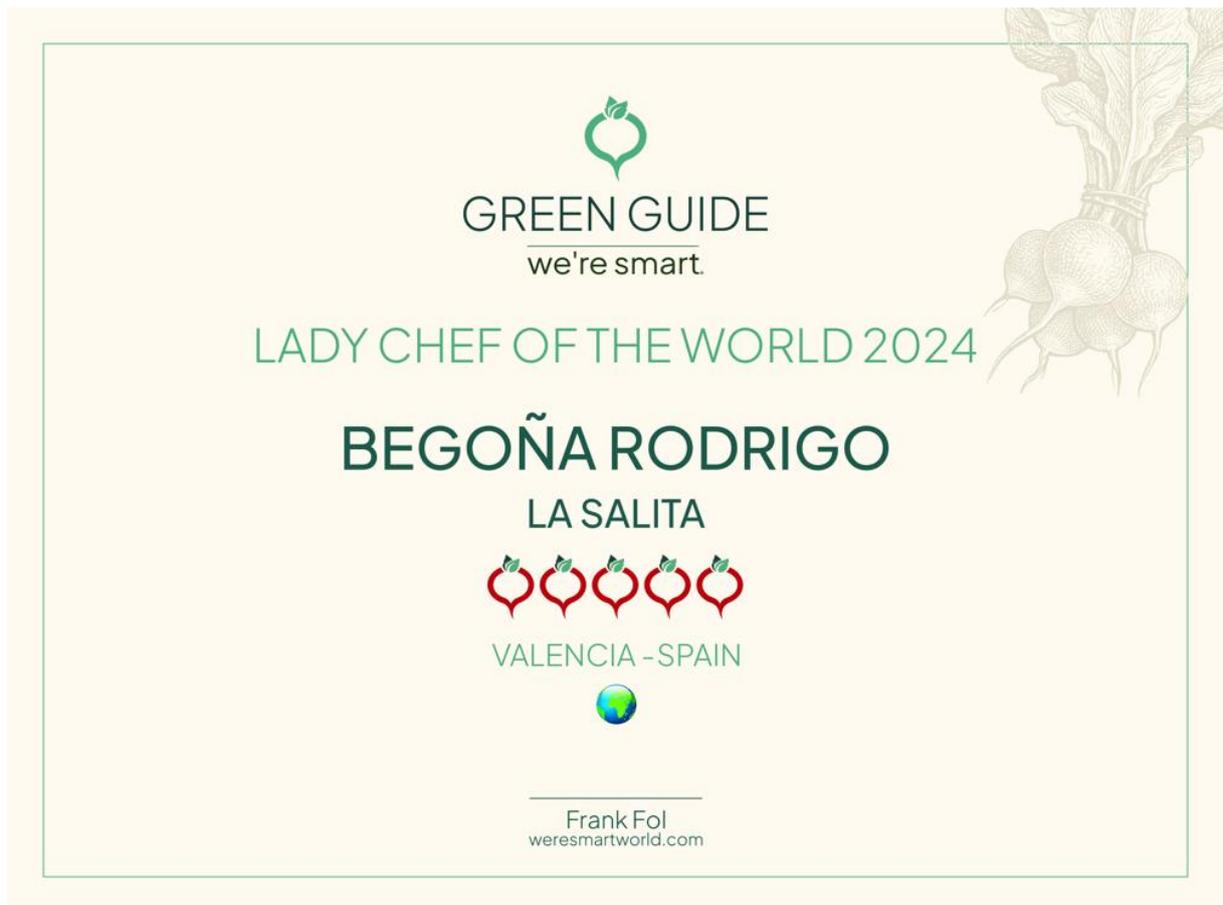
Begoña Rodrigo est la Femme Chef de Légumes de l'Année

Begoña Rodrigo, du restaurant La Salita à Valence, cheffe aux cinq radis et numéro 11 du Top 100 de We're Smart, reçoit le prix We're Smart de la Lady Chef de l'Année.

« En proposant des femmes chefs de haut niveau comme modèles, nous voulons réduire l'écart de genre dans le secteur et encourager les talents féminins à se lancer dans la cuisine végétale », explique Frank Fol, fondateur de We're Smart. « Begoña Rodrigo reçoit le Lady Chef Award pour son approche innovante des plats de légumes. Elle a une façon unique de faire ressortir les saveurs et les textures des légumes, ce qui les rend non seulement sains, mais aussi extrêmement savoureux. Elle a même développé sa propre sélection de charcuterie végétale, ce qui fait d'elle une pionnière dans ce domaine. La cuisine de Begoña met également l'accent sur la durabilité. »



Begoña Rodrigo



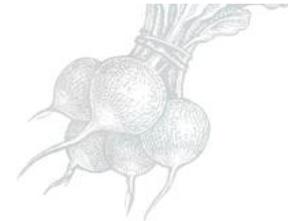
Le nouveau We're Smart Green et son classement de 1.300 restaurants de légumes à travers le monde

Frank Fol, « Chef des Légumes » et fondateur de We're Smart, a également dévoilé la dernière édition du [We're Smart Green Guide 2024](#) à Valence, Capitale verte de l'Europe. Ce guide gastronomique en ligne passe en revue quelque 1.300 restaurants dans 51 pays partout dans le monde. Chaque établissement y est classé de un à cinq radis en fonction de l'utilisation créative et durable des fruits et légumes dans les plats. Les restaurants récompensés sont des pionniers et une source d'inspiration dans le domaine de la gastronomie végétale. We're Smart présente chaque année son nouveau Green Guide pour mettre à l'honneur les meilleurs restaurants de légumes dans le monde.



FACTS & FIGURES 2024

We're Smart Restaurants :	_____	1.355
We're Smart Countries :	_____	51
New We're Smart Restaurants :	_____	217
Rising Restaurants :	_____	41
Descenders :	_____	47
Deleted Restaurants :	_____	45
◇◇◇◇◇ Radishes Restaurants :	_____	126 of which 25 are New
◇◇◇◇◇ Radishes Restaurants :	_____	251
◇◇◇ Radishes Restaurants :	_____	409
◇◇ Radishes Restaurants :	_____	353
◇ Radish Restaurants :	_____	219



TOP 100

FASTEST RISERS



Central (<i>Peru</i>) _____	44	2
La Madernassa (<i>Italy</i>) _____	55	21
Mil (<i>Peru</i>) _____	87	39
Le Vieux Château (<i>Belgium</i>) _____	81	65

TOP 100

TOP NEW ENTRANCE



La Rei Natura (<i>Italy</i>) _____	15
Plates (<i>UK</i>) _____	16
Florilège (<i>Japan</i>) _____	30
Fierro (<i>Spain</i>) _____	32
Maz (<i>Japan</i>) _____	35
Kol (<i>UK</i>) _____	36
Kjolle (<i>Peru</i>) _____	45
De Tuinkamer in Priona (<i>Netherlands</i>) _____	36

Valence, Capitale verte de l'Europe 2024, rejoint le mouvement We're Smart

En 2024, la ville de Valence est [la capitale verte de l'Europe](#). La ville est entourée de milliers de kilomètres carrés de cultures de fruits et de légumes, dont de beaux produits locaux : tomates d'El Perelló, haricots garrofón, nêfle... Et que dire du riz emblématique du parc naturel de l'Albufera ou de la fertile Huerta de Valencia qui abrite 120 km² de fermes maraîchères et fruitières. Cette richesse en produits frais renforce la culture culinaire de la ville.

María José Catalá, maire de Valence : « Valence est fortement engagée non seulement pour le talent culinaire, mais aussi pour un avenir plus vert et plus sain. Aujourd'hui plus que jamais, la ville démontre sa capacité à se tourner vers l'avenir, en relevant les défis avec la même détermination que celle avec laquelle elle a pris soin de ses jardins et de son environnement tout au long de son histoire. En tant que Capitale verte de l'Europe 2024, nous avons l'honneur d'accueillir les prix We're Smart. Cet événement célèbre le meilleur de la cuisine végétale et des pratiques durables. Il reflète l'identité unique de notre ville méditerranéenne dynamique en tant que destination durable et gastronomique ».



María José Catalá

Frank Fol, le « Chef des Légumes » : « L'abondance de fruits et de légumes autour de Valence est unique. Cette année, la ville est aussi la Capitale verte de l'Europe. Il y a donc une cohérence forte avec notre ambition de promouvoir un mode de vie plus sain et plus végétal.»



Frank Fol

Media Gallery We're Smart Awards 2024

Press File We're Smart movement



Contact presse :

Pour plus d'informations et d'interviews, veuillez contacter :

Saar Dietvorst

saar@manley.eu

+32 468 19 75 07

We're Smart® est la référence incontournable dans le monde culinaire des fruits et légumes. Fruit de l'imagination de Frank Fol, Le Chef des Légumes®, We're Smart reconnaît et met en valeur les individus, les restaurants et les organisations qui placent les fruits et légumes au cœur de l'alimentation. Le guide culinaire et gastronomique annuel We're Smart Green Guide recense les meilleurs restaurants végétariens au monde, classés de un à cinq Radis. Les We're Smart Awards récompensent chaque année les meilleurs restaurants végétariens et organisations. Et la We're Smart Academy permet aux meilleurs chefs végétariens du monde de partager leurs connaissances avec tous celles et ceux qui s'engagent pour une alimentation saine et écologique. We're Smart® contribue ainsi à un monde sain, durable et écologique. We're Smart® a été sélectionné par le gouvernement belge comme l'une des voix officielles des ODD, les ambassadeurs des Objectifs de développement durable des Nations Unies.

Découvrez plus de solutions pour un monde plus sain et meilleur sur www.weresmartworld.com.



AJUNTAMENT DE VALÈNCIA



Fundació Visit VALÈNCIA



GREENYARD



VALÈNCIA TURISME



COMUNITAT VALENCIANA



ACTITUD MEDITERRÀNEA



L'EXQUISIT mediterrani



CAPITAL VERDE EUROPEA



WILLICROFT



BergHOFF



SUD'n'SOL



ce ra



FUNDACIÓN cellbitec



CUSTOM CULINARY



beyond Seeds BIOTECH GROUP



KOPPERT CRESS Architecture Aromatique



Le Nouveau Chef EST. 1986



Griffith FOODS



2025 KESTIAL CONGRESSE INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA VERDE DE ALMERIA



SINGULAR veggies



LA SOUL DE



TYPHOON HOSPITALITY



la Caixa Foundation