

manley makes
newsworthy
newswordy



— INVITATION DE PRESSE

We're Smart® World Awards 2022

8 - 9 novembre 2022 | Barcelone, Forum Gastronomic

WE'RE SMART GREEN GUIDE 2022 🥕 TOP 100 OF BEST VEGETABLES RESTAURANTS 🍄 DISCOVERY AWARDS

Quel sera le meilleur restaurant de légumes du monde ?

8-9 novembre 2022, Barcelone, Forum Gastronomic

- Les We're Smart World Awards récompenseront les meilleurs chefs du monde qui mettent les légumes à l'honneur, lors du Forum Gastronomic de Barcelone
- Lancement du We're Smart Green Guide 2022
- Annonce du nouveau top 10 des We're Smart Best Vegetables Restaurants
- Remise des We're Smart Discovery Awards
- Remise des We're Smart Future Awards
- Master class culinaires avec les chefs « 5 Radis » René Mathieu, Rodrigo de la Calle et Emile van der Staak

Chère/Cher Journaliste,

We're Smart World est la référence incontestée en matière de gastronomie qui fait la part belle aux fruits et aux légumes. Le 8 novembre, cette initiative dévoilera le nouveau numéro 1 mondial des restaurants de légumes ! En 2022, c'est lors du Forum Gastronomic, l'événement gastronomique de l'année à Barcelone, qu'aura lieu la prestigieuse cérémonie de remise des prix.

Les We're Smart World Awards seront à nouveau décernés lors d'un show en direct lors duquel les meilleurs chefs qui mettent les légumes à l'honneur recevront personnellement leur trophée. À cette occasion, vous découvrirez également quels

sont les restaurants qui figurent dans le nouveau [We're Smart Green Guide 2022](#), l'influent guide culinaire et gastronomique des restaurants de légumes.

Chaque année, We're Smart World récompense les restaurants et les entreprises qui œuvrent pour une alimentation saine, durable, innovante et écologique. Nous avons le plaisir de vous inviter à la cérémonie de remise des prix à Barcelone. Lors de celle-ci, le Le Chef de Légumes® Frank Fol, instigateur de We're Smart World, annoncera les lauréats :

- We're Smart Green Guide 2022
- We're Smart Discovery Awards 2022
- We're Smart Plant-Based Untouchable 2022
- We're Smart Person of the Year 2022
- We're Smart Top 10 Best Vegetables Restaurants 2022
- We're Smart Future Awards 2022

INFORMATIONS PRATIQUES

8 & 9 novembre 2022

[Forum Gastronomic, Montjuïc Venue, Avda. Reina Maria Cristina s/n, 08004 Barcelona](#)

PROGRAMME*

We're Smart World Awards, mardi 8 novembre (Auditorio) :

- 10h30 Accueil
- 11h00 Remise des prix par Frank Fol et Ilse De Vis
- 13h00 Moment photo avec les lauréats
- 13h15 Possibilité d'interviews dans l'espace presse (en continu jusqu'à 15h00)
- 13h15 Master class culinaire du Chef « 5 Radis » [René Mathieu](#) ([La Distillerie](#), Luxembourg)
- 14h00 Réception
- 15h00 Fin

Master class culinaires, mercredi 9 novembre (the Kitchen Theater) :

- 11h15-12h15 Chef « 5 Radis » [Rodrigo de la Calle](#) ([El Invernadero/Virens](#), Espagne)
- 13h00-14h00 Chef « 5 Radis » [Emile van der Staak](#) ([De Nieuwe Winkel](#), Pays-Bas)
- 14h00-16h00 Possibilité d'interviews

- * Présentations en anglais, avec traduction en espagnol et en catalan.
- * Un espace presse sera disponible.

Merci de nous confirmer votre présence par e-mail à l'adresse weresmart@manley.eu.

Veuillez également nous indiquer si vous souhaitez réaliser une interview avec Frank Fol et/ou les chefs lauréats.



Frank Fol, Le Chef de Légumes®

« Ces dernières années, le secteur Horeca a dû faire face à de nombreux défis. Avec We're Smart World, nous voulons délivrer un message positif et plein d'espoir : de plus en plus de grands chefs mettent les légumes au menu, et avec quelle maestria ! Comme partenaires officiels du Forum Gastronomique, nous avons cette année choisi l'élégance et le cadre magnifique de Barcelone pour mettre à l'honneur les meilleurs restaurants et entreprises du monde qui font la part belle aux légumes. » - Frank Fol, Le Chef de Légumes® et fondateur de We're Smart World.

Au plaisir de vous accueillir !

Annexes

- [Dossier de presse We're Smart World](#)
- [Dossier de presse Forum Gastronomique](#)
- [Espace presse](#)

Contact Presse

Vous avez des questions ou souhaitez planifier une interview ? N'hésitez pas à contacter :



Saar Dietvorst

press contact Europe

saar@manley.eu

+32 3 830 10 37

+32 468 19 75 07

<https://manley.eu>



Anne-sophie Jonkers

press contact

anne-sophie@manley.eu

+32 3 830 10 37

+32 471 33 68 13

<https://manley.eu>

À propos de We're Smart® World

We're Smart World est la référence incontestée en matière de gastronomie qui fait la part belle aux fruits et aux légumes. Cette initiative du Le Chef de Légumes® Frank Fol met en avant les personnalités, les restaurants et les organisations qui placent ces produits au cœur de leur travail. Le guide culinaire et gastronomique We're Smart Green Guide recense chaque année les meilleurs restaurants de légumes du monde, avec un classement de 1 à 5 Radis. De même, les We're Smart Awards récompensent les meilleurs restaurants et entreprises qui mettent les légumes à l'honneur. Grâce à la We're Smart Academy, les meilleurs chefs de légumes du monde partagent également leurs connaissances avec les personnes intéressées par une alimentation saine et écologique. We're Smart® World contribue ainsi à un monde sain, durable et écologique. En 2021, les autorités belges ont d'ailleurs désigné We're Smart World comme l'une des [SDG-Voices](#) qui jouent le rôle d'ambassadeurs officiels pour les objectifs de Développement durable des Nations Unies.

Pour plus d'informations, visitez [le site www.weresmartworld.com](http://www.weresmartworld.com).

Suivez également nos dernières informations sur [la page Facebook de We're Smart World](#) et sur [le compte Instagram de We're Smart Green Guide](#).