



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### **Redefine Meat annonce un partenariat stratégique d'envergure avec le géant de l'importation de viande Giraudi Meats afin d'accélérer l'adoption de sa New-Meat™ en Europe**

- *Principal distributeur de viandes d'exception en Europe, mais aussi restaurateur, Giraudi Meats ajoutera à son portefeuille la New-Meat™, viande alternative haut de gamme de Redefine Meat.*
- *Les deux acteurs signent un accord paneuropéen de vente, de marketing et de distribution à compter d'aujourd'hui, pour le lancement commercial de la New-Meat™ en France. L'Italie, la Suède et la Grèce seront les prochains marchés à se lancer, suivis de dizaines d'autres pays européens.*
- *Giraudi Meats ajoutera également des produits New-Meat™ au menu de sa chaîne de restaurants Beefbar dans toute l'Europe.*

**Paris, le 13 octobre 2022** – À deux jours du [SIAL \(15-19 octobre\)](#), principal salon européen destiné à l'alimentation, [Redefine Meat™](#), pionnier de la viande alternative annonce une collaboration stratégique d'envergure avec le principal importateur européen de viandes d'exception et restaurateur, [Giraudi Meats](#) – dans le cadre de son développement et de son expansion en Europe.

Présent dans plus de 30 pays et fort d'un réseau de pointe composé de plus de 300 distributeurs et grossistes en viande, Giraudi Meats assurera la distribution des produits Redefine Meat dans toute l'Europe – avec un premier lancement en France. Au cours de l'année 2023, Redefine Meat, en partenariat avec Giraudi Meats, prévoit de se lancer sur les marchés italiens et suédois, avant de continuer son expansion dans une dizaine d'autres pays.

Réputé pour la vente de viande premium et de luxe dans le milieu de l'hôtellerie-restauration, Giraudi Meats distribuera la gamme New-Meat™ à sa clientèle existante, en plus de démarcher de nouveaux clients pour leur proposer les produits Redefine Meat.

Giraudi Meats, propriétaire de la chaîne de restaurants Beefbar dans toute l'Europe, ajoutera par ailleurs des produits New-Meat™ au menu de ses établissements. Approuvée par plusieurs grands chefs de renommée mondiale, la New-Meat™ représente ce qui était auparavant considéré comme impossible dans l'univers de la gastronomie : des produits d'origine végétale offrant un niveau de qualité à même de satisfaire les chefs les plus attachés à la viande.

**Riccardo Giraudi, PDG de Giraudi Meats, déclare** : « *Dans le cadre de notre étroite collaboration avec le secteur européen des services de restauration, nous constatons une explosion de la demande de produits flexitariens pour satisfaire les besoins des amateurs de viande. Afin de répondre à ce marché en plein essor, nous cherchions une alternative de qualité à ajouter à notre portefeuille de viandes d'exception. La New-Meat™ occupe une catégorie à part. Avec un tel niveau de qualité, nous sommes certains du potentiel de la gamme New-Meat™, qui sera rapidement synonyme de succès sur le marché et de revenus pour le groupe.* »

**Eshchar Ben-Shitrit, PDG et cofondateur de Redefine Meat, ajoute :** « *Les synergies entre Redefine Meat et Giraudi Meats reposent sur notre amour et notre passion pour la viande. Voir un importateur de viande aussi prestigieux que Giraudi Meats – qui travaille avec les plus grands chefs et bouchers de toute l'Europe – intégrer notre New-Meat™ à son portefeuille de viandes d'exception est un signal fort. Distribuée aux côtés de produits tels que le bœuf Angus et de Kobé, notre New-Meat™ représente une nouvelle catégorie de produits haut de gamme dans le secteur de la viande. La réputation de Giraudi Meats et son aptitude à s'adapter et à innover sans cesse font de cet accord un excellent partenariat, qui accélérera nettement l'adoption de la New-Meat™ à travers l'Europe. »*

###

### **À propos de Redefine Meat**

Créée en 2018, Redefine Meat, entreprise pionnière de la viande alternative, lançait alors sa New-Meat™ : une viande végétale plus respectueuse de l'environnement et des animaux. Après avoir étudié les composants uniques de la viande et perfectionné des technologies de pointe, Redefine Meat a développé une large gamme de produits de qualité supérieure qui procurent la même expérience sensorielle que la viande : son goût, sa texture et ses saveurs, sans compromis.

Le portefeuille de produits novateurs New-Meat™ s'étend des viandes hachées aux plus belles pièces de viandes. On les retrouve dans les menus de centaines de grands chefs de restaurants, d'hôtels et d'autres lieux de restauration au Royaume-Uni, en Allemagne, en Autriche, aux Pays-Bas et en Israël. En Israël, les produits Redefine Meat sont également disponibles dans le commerce de détail, comme les boucheries.

Le siège de Redefine Meat se trouve à Rehovot, en Israël et l'entreprise emploie plus de 240 personnes en Israël et en Europe.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur [www.redefinemeat.com](http://www.redefinemeat.com)

*\* Tous les produits Redefine Meat Ltd. sont préparés avec des ingrédients végétaux sans OGM, antibiotiques, ni cholestérol, et sans ingrédients et produits dérivés d'origine animale.*

### **À propos de Giraudi Meats**

Fort de sa réussite depuis les années 1960, Giraudi Meats est le principal importateur de viandes d'exception d'Europe, avec plus de 90 000 tonnes de produits carnés vendus en un an à sa clientèle de grossistes, détaillants et restaurants. Marquant deux étapes importantes dans l'industrie européenne de la viande, il a été le premier et demeure aujourd'hui le plus gros importateur de bœuf Black Angus sans hormones des États-Unis, et le seul importateur de bœuf japonais de Kobé en Europe. L'entreprise possède également 30 restaurants dans le monde entier.