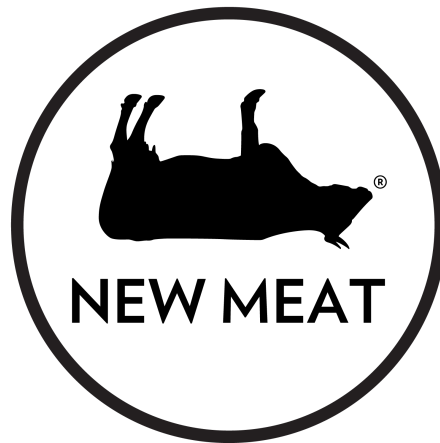




Redefine Meat™ au sommet du Challenge Végétal 2026 : La « Nouvelle Viande » s'impose au Snack Show

Le 1er avril 2026, de 9h à 12h, le salon Snack Show accueillera un rendez-vous stratégique pour la filière food : **le Challenge Végétal**. Partenaire premium de cette 4e édition, **Redefine Meat™ en sera l'acteur central en fournissant le produit étalon de l'épreuve technique**. Les chefs travailleront ainsi **sa nouvelle bavette « Beef Flank »**, pour une démonstration de force culinaire.

L'épreuve reine : sublimer la bavette « Beef Flank »

Lors de l'épreuve de la « Bouchée façon traiteur », les quatre candidats professionnels sélectionnés auront l'obligation d'utiliser la bavette végétale Redefine Meat™ pour réaliser une création gastronomique complexe. L'enjeu est de taille : démontrer que cette alternative possède les propriétés structurelles nécessaires pour une dégustation de précision, sans couverts.

Ce choix, opéré par les organisateurs du salon, souligne le statut de Redefine Meat™ comme nouvelle référence du secteur, capable de rivaliser avec les pièces de viande traditionnelles par sa structure et son comportement à la cuisson. Les réalisations seront évaluées par un jury d'experts composé de :

- Frédéric Janault, Meilleur Ouvrier de France (MOF) Primeur ;
- Édouard Cuisine, Chef et critique culinaire ;
- Jérôme Leniaud, Responsable culinaire chez Bonduelle Food Service.

Beef Flank : L'innovation qui transforme la restauration professionnelle

Si le Challenge Végétal place la marque sous les projecteurs, c'est avant tout grâce aux performances techniques du nouveau Beef Flank. Cette version optimisée constitue une rupture sensorielle pour les acteurs de la restauration :

- Réaction de maillard et précision de coupe : Contrairement aux substituts classiques, le Beef Flank permet d'obtenir une caramélisation extérieure franche tout en conservant une structure juteuse à cœur. Sa structure fibrée unique assure une découpe nette, indispensable pour les formats "finger food" de haute gastronomie.
- Maîtrise opérationnelle : Pensé pour les contraintes des cuisines professionnelles, le produit garantit une tenue parfaite, que ce soit au grill ou à la poêle (saisie 3 minutes par face).
- Composition et profil nutritionnel : Avec un apport de 25 g de protéines par portion, le Beef Flank répond aux critères d'un profil nutritionnel de classe A. Riche en fibres et faible en graisses saturées, il est garanti sans OGM ni conservateurs, offrant une alternative saine et efficace pour les cartes premium.

L'expérience Redefine Meat™ au Pavillon 7.2 (Stand L42)

Pendant toute la durée du salon (1er et 2 avril 2026), Redefine Meat™ exposera les capacités culinaires de sa gamme sur son espace d'exposition. Cette présence constitue une opportunité pour les professionnels d'analyser comment le Beef Flank permet de moderniser les offres alimentaires tout en répondant aux exigences de texture et de goût les plus strictes du marché actuel.

À propos de Redefine Meat™

Redefine Meat™ propose la « Nouvelle Viande », une alternative végétale qui reproduit l'expérience sensorielle de la viande animale (goût, texture, arôme). La marque collabore avec de nombreux chefs, à l'international, pour intégrer le végétal au cœur de la gastronomie et répondre aux nouveaux standards de consommation.