

manley makes
newsworthy
newswordy



Le restaurant néerlandais De Nieuwe Winkel reste le meilleur restaurant de légumes au monde.

L'Ousteau de Baumanière des Beaux-de-Provence est le restaurant français le mieux classé (5^e). L'un de ses chefs a également reçu le prix spécial We're Smart[®] Future Award. Au total, 10 restaurants français de légumes figurent dans le Top 100.

CONTENTS

- **Lauréats des We're Smart® Awards (Top 10 des meilleurs restaurants de légumes au monde) et nouveau We're Smart Top 100**
- **Lauréats des Discovery Awards**
- **We're Smart® Green Guide 2023**
- **Lauréats des We're Smart® Future Awards : initiatives alimentaires remarquables et innovantes pour un mode de vie écologique et durable**

Cher journaliste,

We're Smart®, la référence incontestable dans l'univers culinaire des fruits et légumes, a présenté ses Awards annuels lors d'un prestigieux show en live le 24 octobre dernier. Ont été récompensés le meilleur restaurant de légumes du monde, les meilleures cheffes de légumes du monde (annoncé précédemment) et une sélection d'innovations alimentaires remarquables, durables et saines. La cérémonie de remise des prix s'est déroulée au théâtre du Vaudeville à Bruxelles.

Lauréats WE'RE SMART® et nouveau TOP-100

Comme chaque année, l'équipe d'experts internationaux de We're Smart® dresse la liste des meilleurs restaurants de légumes au monde. Pour la deuxième année consécutive, De Nieuwe Winkel, du chef Emile van der Staak, figure en tête du Top 10. Le restaurant français L'Oustau de Baumanière des chefs Jean-André Charial et Glenn Viel prend la cinquième place.



TOP-10

1 DE NIEUWE WINKEL	Pays-Bas
2 EL INVERNADERO	Espagne
3 PIAZZA DUOMO	Italie
4 VRIJMOED	Belgique
5 L'OUSTAU DE BAUMANIERE	France
6 FLORE	Pays-Bas
7 RICARD CAMARENA	Espagne
8 GERANIUM	Danemark
9 HUMUSxHORTENSE	Belgique
10 VILLA AIDA	Japon

Dans le Top 100 de cette année, on ne compte pas moins de 19 nouveaux venus, 20 restaurants ont maintenu leur position, 34 ont reculé et 27 ont progressé. Le Healthy (ES) de Xavier Pellicer et La Distillerie (LU) du chef René Mathieu détiennent le titre d'Intouchables, ayant été classés numéro un pendant deux années consécutives et servant ainsi d'exemples à suivre pour les autres restaurants.

[Consultez la liste complète ici](#)

Las cifras más destacadas

Progression les plus rapides

The Dining Room (UK) - 98 ==> 35
Kadeau (DK) - 70 ==> 14
Seven Swans (DE) - 75 ==> 31
Faro (JP) - 88 ==> 41
Geranium (DK) - 23 ==> 8

Nouveaux venus les mieux classés

La Table de Castigno (FR) - 20
La Mirande (FR) - 34
Menssa (BE) - 37
Neon (BE) - 56
Apricity (UK) - 57
Basiliek (NL) - 59

Lauréats des DISCOVERY AWARDS 2023

Chaque année, trois restaurants par pays concourent également pour le prix de la découverte. Ce dernier récompense chaque année les efforts de nouveaux talents et n'est annoncé que s'il y a au moins trois nouvelles découvertes avec au moins quatre radis dans le pays.

Voici les gagnants:

- **Belgium:** Neon (Lier) du Chef Nils Proost

- **Danemark:** Ark (Copenhague) du chef Brett Lavender
- **Allemagne:** Masters (Blankenhain) du chef Danny Schwabe
- **France:** La Table de Castigno (Assignan) des chefs Stephan Paroche et Justine Viano
- **Italie:** Butterfly (Lucques) du chef Fabrizio Girasoli
- **Japon:** Mutsukari (Tokyo) du chef Yoshihisa Akiyama
- **Pays-Bas:** Basiliiek (Harderwijk) du chef Yornie Van Dijk
- **Espagne:** La Salita (Valence) de la cheffe Begoña Rodrigo
- **Royaume-Uni:** The Dining Room at Gravetye Manor (Sussex) du chef Georges Blogg
- **Suisse:** Magdalena (Rickenbach) du chef Dominik Hartmann

LIEN VERS TOUS LES NOMINÉS

Guide vert WE'RE SMART® 2023

Le Top-100 fait partie du Guide vert We're Smart®, qui ne cesse de s'étoffer. Ce guide culinaire et gastronomique en ligne passe en revue quelque 1 200 restaurants dans 50 pays du monde entier et les classe de 1 à 5 radis, en fonction de l'utilisation de fruits et de légumes dans leurs plats. Les restaurants à 5 radis sont de véritables pionniers et exemples en la matière.

WE'RE SMART® FUTURE AWARDS

Les entreprises qui aident les gens à manger plus de fruits et légumes, qui créent des emballages durables, qui développent des innovations dans le domaine des fruits et légumes ou qui nous encouragent à vivre plus sainement... peuvent prétendre à un Future Award. Les lauréats de cette année sont:

Projet de l'année : Winning Foods, avec Lego For Food

Motivation : « *We're Smart® est séduit par l'approche créative de Winning Foods qui utilise les légumes surgelés dans le cadre du projet "Lego for Food" comme une solution facile et savoureuse pour les familles. Cela permet d'augmenter le pourcentage de légumes d'une manière simple et d'éliminer les obstacles à une alimentation saine.* »

Innovation de l'année : Scelta Inside, avec le sel de champignon

Motivation : « *Nous entendons sans cesse qu'il faut consommer moins de sel traditionnel (sodium). Scelta Inside a trouvé la solution pour nous, à savoir le sel de champignon. Son utilisation, mélangé ou non au sel de table traditionnel,*

donne la même sensation de sel et apporte un supplément d'umami à toutes les préparations. C'est simple, tout cuisinier de légumes devrait avoir ce sel chez lui. C'est la raison pour laquelle nous voulons le mettre en avant, car nous constatons qu'il est encore trop peu connu. »

Campagne de l'année : Une semaine sans viande

Motivation : « Pour de nombreuses personnes, le changement est difficile, et l'habitude de manger de la viande n'échappe pas à la règle. La campagne "Une semaine sans viande" vise à changer cela. We're Smart[®] ne peut qu'encourager une telle action, qui devient en toute logique la campagne de l'année. Nous sommes également heureux que plusieurs restaurants We're Smart[®] nous suivent dans cette voie ! »

Média de l'année : Saisonnier Magazine

Motivation : « Culinaire Saisonnier est depuis des années un magazine de qualité incontournable dans le Benelux. We're Smart[®] a été ravi lorsque le rédacteur en chef Edwin Loos nous a fait savoir qu'il soutenait pleinement notre philosophie "Think Vegetables! Think Fruit! [®]" et qu'il souhaitait en faire la promotion dans son magazine. Le Saisonnier est tellement sur la même longueur d'onde que We're Smart[®], qu'il ne pouvait que gagner dans la catégorie "Média de l'année". Amplement mérité ! »

Produit de l'année : l'huile d'argan Arqan

Motivation : « Non seulement la qualité est exceptionnelle, mais l'histoire et les avantages pour la santé sont remarquables ! Cet or liquide est la nouvelle "truffe" ou le "caviar" de la cuisine végétale. L'huile d'argan Arqan apporte une réelle différence lorsque vous en arrosez les bonnes créations de légumes à table. Elle ajoute une saveur et un parfum délicats à la préparation ».

Future Award, Prix spécial 2023: Chef Jean-André Charial de L'Oustau de Baumannière

Motivation : « L'Oustau de Baumannière disposait déjà d'une carte des légumes en 1987 et ce, grâce au chef Jean-André Charial qui a compris très tôt que les légumes avaient d'énormes atouts culinaires. Aujourd'hui encore, la carte des légumes est une signature de la maison, qui connaît un tel succès qu'elle est servie à 50 % des convives. C'est pourquoi nous voulons rendre hommage au pionnier Jean-André Charial en lui décernant le Speciale Future Award 2023 ».

Personne de l'année : Paul Newnham de Chef's Manifesto

Motivation : « Paul Newnham est un défenseur et un partisan du monde végétal pur. En tant que directeur du secrétariat de la plateforme de plaidoyer SDG2 et coordinateur de Chef's Manifesto, Good Food for All et Beans is How, il

parcourt le monde pour convaincre tout le monde que les choses peuvent et doivent être différentes. Tout ce qu'il fait est en totale synergie avec l'ADN de We're Smart[®] et c'est pourquoi nous voulons le remercier et l'honorer pour son engagement et son travail quotidiens. En tant qu'ODD, We're Smart[®] souhaite donc le déclarer "Personne de l'année 2023 !" »