

**manley** makes  
newsworthy  
newswordy

FOR IMMEDIATE RELEASE



## **We're Smart Remise de Prix du Meilleur Restaurant de Légumes se déroule à Valence**

***Quel restaurant de légumes est le meilleur au monde ?  
Quel chef a une approche inégalée de la cuisine des légumes et des fruits ? Quels sont les nouveaux restaurants qui ont obtenu une place convoitée dans le guide We're Smart Greene de cette année ?***

***Le 12 novembre 2024, Valence, Capitale verte de l'Europe 2024, accueillera l'événement international qui répondra à toutes ces questions : la cérémonie annuelle de remise des prix de We're Smart - la référence incontestée dans le monde culinaire des fruits et légumes.***

## **Valence, une ville engagée dans la durabilité**

Cette distinction, décernée par la Commission européenne, reconnaît les efforts déployés par la ville pour améliorer l'environnement et la qualité de vie de ses habitants et de ses visiteurs. Cet engagement associe Valence à la philosophie du guide vert We're Smart et de son concours annuel We're Smart Award Show.

## **Le grenier du monde : L'approvisionnement naturel de Valence vous attend**

L'une des caractéristiques de la ville est sa grande source d'alimentation. Valence est entourée de milliers de kilomètres carrés de vergers. C'est là que sont cultivés des produits locaux tels que la tomate Perelló, le garrofón ou le loquat, entre autres. Elle se trouve également dans le parc naturel de l'Albufera, l'habitat et le berceau du riz local, qui possède sa propre appellation d'origine. De plus, la proximité de la mer Méditerranée fait que les restaurants, les marchés et les bars regorgent de produits frais 365 jours par an. À Valence, on mange des produits locaux, à zéro kilomètre. C'est pourquoi la gastronomie valencienne est reconnue internationalement, et pas seulement pour son plat phare, la paella.

Valence abrite un autre espace vert d'une importance transcendante : la Huerta. 120 km<sup>2</sup> de fermes maraîchères et fruitières fertiles entourent la ville. Leurs produits alimentent les marchés locaux et les restaurants, mais sont également exportés. On pourrait dire que la Huerta n'est pas seulement importante pour Valence, mais pour le monde entier.

## **Prix We're Smart**

Les prix des meilleurs restaurants de légumes du monde seront annoncés lors d'un prestigieux spectacle en direct en novembre, auquel participeront les plus grands chefs de cuisine végétale du monde. Nous mettrons également en lumière une Lady Vegetable Chef exceptionnelle, afin d'inspirer et d'encourager d'autres femmes chefs de cuisine végétale. Avec les prix Discovery, l'accent sera mis sur les nouveaux venus dont les restaurants se distinguent par des plats culinaires délicieux qui illustrent parfaitement le credo de We're Smart "Think Vegetables ! Pensez fruits !".

## **Guide vert 2024 et Top 100**

Au cours de la cérémonie de remise des prix, les restaurants qui ont obtenu une place convoitée dans le Guide vert de We're Smart de cette année seront également annoncés. Ce guide gastronomique en ligne passe en revue environ 1 500 restaurants dans plus de 50 pays du monde entier et leur attribue de un à cinq radis, en fonction de l'utilisation culinaire des fruits et légumes.

Dans le Top 100 de cette année, vous découvrirez qui monte ou descend dans le classement et quels sont les nouveaux venus. We're Smart compile également les Top-10 de 15 pays : Afrique du Sud, Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, États-Unis, France, Italie, Japon, Luxembourg, Pays-Bas, Pérou, Royaume-Uni et Suisse.

*Frank Fol : "Pour notre mouvement, il s'agit d'un mariage parfait. Valence étant cette année la capitale verte de l'Europe, nous sommes en phase sur ce que nous voulons faire : promouvoir un mode de vie plus sain et plus végétal. Je suis donc ravie d'organiser notre concours annuel We're Smart Award dans cette belle ville."*

Inscrivez-vous ici pour recevoir des mises à jour sur l'événement, y compris les gagnants et les annonces importantes avant l'événement.

[media gallery](#)

## À propos de We're Smart®



We're Smart est la référence incontestée dans le monde culinaire des fruits et légumes. L'idée de Frank Fol, The Vegetable Chef®, reconnaît et promeut les individus, les restaurants et les organisations qui placent les fruits et légumes au cœur de la nutrition.

Le guide gastronomique annuel We're Smart Green Guide présente les meilleurs restaurants de légumes du monde, classés de un à cinq radis. Chaque année, les We're

Smart Awards récompensent les meilleurs restaurants et organisations spécialisés dans les légumes. Dans l'Académie We're Smart, les meilleurs chefs végétariens du monde partagent leurs connaissances avec tous ceux qui s'intéressent à une alimentation saine et écologique. C'est ainsi que We're Smart® World contribue à un monde sain, durable et écologique.

We're Smart World a été sélectionné par le gouvernement belge en 2021 comme l'un des SDG Voices officiels, les ambassadeurs des objectifs de développement durable des Nations unies.

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

Suivez We're Smart World sur Facebook ou We're Smart Green Guide sur Instagram pour obtenir les dernières mises à jour.

*"Avec ces différentes initiatives, We're Smart continue de construire un vaste mouvement international de chefs, de restaurants, d'entreprises alimentaires et d'autres parties prenantes. Ensemble, nous encourageons tout le monde à faire de meilleurs choix, pour un meilleur avenir pour nous tous" - Frank Fol*