

## **La 8e Semaine des fruits et légumes**

### **Quels sont les meilleurs restaurants de légumes en Belgique ?**

Du 1er au 7 mai 2017, la 8<sup>e</sup> Semaine des Fruits et Légumes© est organisée à l'initiative de Frank Fol – Le Chef des Légumes® – et We're Smart® World.

We're Smart® World est une plate-forme récente offrant une nouvelle vision d'un monde oeuvrant pour une meilleure santé, plus écologique, plus équilibrée, plus sociale et plus respectueuse de la vie en société. Pour en savoir plus, n'hésitez pas à jeter un œil à la rubrique consacrée aux citations de plus de 140 européens célèbres amateurs de fruits & légumes.

Cette 8<sup>ème</sup> semaine est à nouveau une semaine bien remplie. Au cours de la conférence de presse de ce 1er mai, les différentes activités de la semaine seront notamment présentées mais aussi :

- les légumes et fruits 2017
- le projet de gestion des déchets via la « 3<sup>ème</sup> semaine du développement durable » dans les restaurants et ce, en collaboration avec l'organisation française « Bon pour le Climat »
- l'Ecole Hôtelière de Bruges, Ter Groene poorte a lancé un nouveau programme « De Groene Goesting »
- un partenariat avec le programme alimentaire mondial des Nations Unies
- le nouveau livre de Frank Fol, La Grande Bible des Légumes – Europe
- Gent Jazz & Jazz Middelheim et We're Smart World

et en cerise sur le gâteau :

- la présentation des Prix pour les Meilleurs Restaurants de Légumes© 2017 en Flandre et en Wallonie ainsi que les Prix spéciaux We're Smart® world 2017.

### **Les légumes et les fruits de l'année 2017**

Cette année, l'asperge est le légume de l'année et la rhubarbe, le fruit. L'asperge est un symbole belge par excellence. La combinaison des asperges et œuf dur, beurre fondu et persil frais haché est communément appelé « asperges à la flamande ». C'est l'un des plats-phares de notre gastronomie nationale. Et oui, si vous avez encore des doutes, sachez que la rhubarbe est bien un fruit. Cependant, la rhubarbe souvent sous-évaluée, peut être utilisée à la fois en version sucrée et en version salée. Découvrez plus de détails et d'informations intéressantes à ce sujet sur : <http://weresmartworld.com/fr/la-semaine-des-fruits-et-légumes>

## **La Grande Bible des Légumes – Europe**

Le 1er mai est également l'occasion de présenter le nouveau livre de Frank Fol. Quels sont les légumes du meilleur goût en fonction des saisons ? Quelles sont les techniques de cuisson qui donnent la saveur optimale du fruit ? D'où proviennent les légumes que vous mangez ?

L'ouvrage de référence, La Grande Bible des légumes, répond non seulement à ces questions, mais présente également tous les fruits européens et les herbes aromatiques les plus populaires.

De même, ce nouveau livre de Frank Fol, en collaboration avec l'auteur culinaire Marc Declercq, contient plus de 120 recettes super faciles à réaliser et constituées de 100 % de légumes mais aussi, pour certaines, de viande et de poisson. Cet ouvrage est enrichi des belles photos de Heikki Verdurme. Il est tarifé 39.95 € et comprend 368 pages.

<http://weresmartworld.com/fr/boeken/la-grande-bible-des-legumes-marc-declercq-en-frank-fol>

## **3ème Semaine du développement durable**

Pour la troisième fois, la Semaine du Développement Durable est, elle aussi, organisée du 1<sup>er</sup> au 5 mai prochains. La Semaine du développement durable Belgique est une initiative qui motive les collectivités locales à jouer un rôle dans le développement d'une planète durable. Les activités programmées agissent comme un catalyseur pour générer des motifs de consommation conscients et une relation économique plus stimulante avec notre planète. Le projet a été lancé à New York en 2014 par Pamela Peeters et un an plus tard, il a été introduit en Belgique. **Pamela Peeters**, une Belge vivant à New York, est une personnalité importante dans le domaine du durable, toujours soucieuse de vie plus saine et de qualité de vie optimale. Elle est l'auteur du livre « Word ook een eco Hero ».

Le 1er mai, elle représentera le thème de l'alimentation en collaboration avec Frank Fol. Ensemble, ils porteront également attention au nouveau livre de cuisine végétarienne « Jours sans viande » – inspiré par le projet « 40 jours sans viande » ainsi qu'à un défi alimentaire ECO HERO pour les enfants : [www.sustainable-planet.net](http://www.sustainable-planet.net) et également [www.pamelapeeters.com](http://www.pamelapeeters.com) pour plus d'informations sur Pamela Peeters.

## **Projet de gestion des déchets dans les restaurants**

Une grande partie de la nourriture dans le monde est perdue et génère un grand gaspillage. Pamela Peeters, va voir via une étude de cas bruxelloise et le restaurant Humphrey et WORMS (Association à but non lucratif) comment le compostage des matières organiques dans les restaurants fournit non seulement une solution pour la réduction des déchets en même temps qu'il génère la production de compost.

### **Bon pour le Climat**

We're Smart© World va travailler en France en collaboration avec l'organisation « Bon pour le Climat ». A partir de 2018, Frank Fol organisera en collaboration avec cette organisation « La Semaine des Fruits et Légumes » et le concours du Meilleur Restaurant de Légumes de France. Ainsi, désormais et pour mieux être informé, tout le monde peut visiter We're Smart World©, la plate-forme intelligente pour calculer gratuitement l'impact écologique d'un repas avec Etiquet'table®.

### **De Groene Goesting**

Avec « De Groene Goesting », de l'Ecole Hotellière de Ter Groene Poorte à Bruges organise en collaboration avec We're Smart World et Vredeseilanden, des cours mettant l'accent sur une alimentation saine et variée où l'offre et la consommation de légumes sont étendues et promotionnées. Chaque mois, les élèves découvriront une nouvelle expérience culinaire unique où frais, local, sain, saisonnier et varié auront une place centrale et les légumes auront également un rôle important. Plus de légumes au programme avec la philosophie « Pensez fruit ! Pensez légumes !

### **Gent Jazz Festival et We're Smart World**

Option saine et fraîche côté nourriture également à Gent Jazz Festival et Jazz Middelheim tout en profitant des meilleurs artistes dans un cadre unique. Avec Frank Fol, le Chef des Légumes® et Seppe Nobels, le Restaurant Graanmarkt 13 à Anvers sera ouvert exclusivement au Gent Jazz Festival & Jazz Middelheim. Ce restaurant pop-up permettra à chacun de profiter de produits sains et frais. Pensez légumes! Pensez fruits!® sera ainsi au mieux illustré ! Les chefs travailleront en étroite collaboration avec J & M Catering qui est, depuis trois ans, le fidèle partenaire de la restauration de Gent Jazz Festival.

### **Partenariat : World Food programme (WFP) – Programme alimentaire mondial, PAM**

Frank Fol est l'un des cinq chefs européens qui collabore comme « avocat de l'alimentation » avec le World Food Program (WFP) et l'Union Européenne pour l'aide humanitaire via la campagne #WhatFoodMeans.

Dans une séquence vidéo Frank découvre l'importance de la nutrition pour les personnes qui ont été touchées par la grave sécheresse dans le nord de l'Ethiopie. La vidéo montre comment la nourriture nous relie tous. Frank y a écouté les histoires de ce peuple et appris comment préparer les plats préférés des familles qu'il a visitées. La série vidéo explique encore la façon dont les bons soins, à un moment critique, pourraient empêcher une catastrophe humanitaire majeure. Cette assistance a également apporté l'espoir et donné la force aux éthiopiens de résister et de sauver la vie de millions de personnes. Les vidéos peuvent être visionnées sur :

<https://www.youtube.com/watch?v=QQzLdsyw0y4>

<https://www.youtube.com/channel/UCqfp3t4J48rcIIHjyRdsQBA>

### **We're Smart® Awards 2017**

Chaque année We're Smart Awards récompense les restaurants, les magasins, les entreprises et les personnes qui ont fait des efforts particuliers dans leur région pour promouvoir les fruits et légumes.

#### **Lauréats**

Meilleur Fleurs Culinaires Award – Benelux 2017

**'t Aards Paradijs**, Nevele

Meilleure Communication Fruits et Légumes – Benelux 2017

**Hofke Van Bazel**, Bazel

Le plus de fruits et légumes dans l'assiette – Benelux 2017

**Condacum**, Kontich

Meilleur producteur de fleurs et d'herbes culinaires – Benelux 2017

**Bell'Arma**, Vlezenbeek

Meilleur magasin de fruits et légumes – Belgique 2017

**'t Fijnproevertje**, Hofstade

Award du Meilleur goût et de la cuisine la plus saine – Benelux 2017

**Ô de Vie**, Juprelle

We're Smart World Award – Meilleur Projet de l'année 2017

**Tia Hellebaut, meter et Jan Delvaux**, projectmanager [www.onemileaday.be](http://www.onemileaday.be)

We're Smart World Award – Personnalité de l'Année 2017

**Valérie Mostert**, Aubel

### **Meilleurs Restaurants de Légumes du Benelux 2017**

Les gagnants « Les meilleurs restaurants de légumes dans le Benelux en 2017 » ont été jugés par un jury de professionnels en collaboration avec Gault & Millau Benelux et les clients des restaurants. Prix remis en tenant compte de la proportion de fruits et légumes présents dans les repas, le goût et l'originalité de la nourriture, la présentation, la structure des ingrédients, les couleurs naturelles et une bonne communication sur l'utilisation des fruits et légumes.

Plus d'infos: <http://weresmartworld.com/fr/le-concours-de-meilleur-restaurant-de-legumes-du-benelux-2017>.

Huit restaurants, quatre en Flandre, quatre en Wallonie – Bruxelles ont été nommés.

Voici les gagnants de l'année :

**Le Meilleur Restaurant de Fruits et Légumes de Flandre 2017**

**Hofke Van Bazel, Bazel**

**Le Meilleur Restaurant de Fruits et Légumes de Wallonie/Bruxelles 2017**

**Bouchéry, Bruxelles**

Les lauréats des Pays-Bas seront annoncés le 12 Juin lors d'une conférence de presse à Koppert Cress Monster.

**Plus d'infos sur We're Smart World**

A travers ce projet nous souhaitons que les gens travaillent à la bonne santé, à l'écologique et au durable. Ceci à travers l'apprentissage aussi bien de l'alimentation équilibrée, saine et naturelle que dans d'autres domaines. Que toutes ces actions et approches se renforcent mutuellement dans le seul but de faire évoluer notre société vers des solutions plus intelligentes (smart) pour notre corps, la nature et le monde (world). Des projets tels que « La Semaine des Fruits et Légumes », la compétition « Meilleur Restaurant de Légumes du Benelux », les actions du « Chef des légumes » et « Le Guide Vert – **We're Smart World** » y contribuent largement en prodiguant des conseils et des solutions pour un monde meilleur.

Plus d'informations: <http://weresmartworld.com/fr>

Contact: Frank Fol – [info@weresmartworld.com](mailto:info@weresmartworld.com) – 0032 (0) 475/973441