

Avignon

Avignon VegOresto : un dîner de Noël 100 % végétal au restaurant Le Crillon

À l'approche des fêtes, l'association de protection animale L214 a lancé au restaurant Le Crillon un défi VegOresto spécial Noël, parrainé par les éditions La Plage. Le défi ? Concocter un repas de fêtes entièrement végétal, de l'apéritif au dessert. Le but ? Faire découvrir aux convives, dans une ambiance conviviale et positive, de bons plats végétaliens et éveiller leur curiosité pour les mets de fêtes sans produits animaux.

C'est ainsi que le 8 décembre, à partir de 19h30, trente-deux convives ont pu savourer les mets confectionnés pour l'occasion par le Chef Christophe Coindeau, « à base de produits frais et régionaux ». Après le feuilleté aux olives servi en apéritif, place au menu festif ! En entrée : une terrine de haricots rouges au Porto et son chutney de fruits secs, accompagnée d'une salade de jeunes pousses ; en plat : un copieux Wellington végétal aux champignons et aux épinards, agrémenté d'huile de truffe et accompagné de panais rôti aux châtaignes ; puis, en dessert, une surprenante bûche au chocolat, au butternut et aux amandes, son coulis de fruits rouges et son bonbon maison au butternut et chocolat croquant.

Pour ce dîner 100 % végétal, le restaurant a affiché complet. « C'est aussi le principe de VegOresto, ces dîners constituent une incitation financière positive aux professionnels pour encourager l'évolution de leur offre vers plus de cuisine végétale », explique Natacha Régnier, ambassadrice VegOresto.

Le dîner s'est clôturé par un tirage au sort pour remporter l'ouvrage : « Les Chefs cuisinent vegan », offert par les éditions La Plage.

« Lors des VegOresto, nous comptons en général autant de véganes que de personnes qui mangent un peu de tout. Nous sommes ravis que l'initiative attire autant de personnes non véganes, car l'idée est d'inviter à la découverte d'une cuisine créative, diverse, saine, et surtout sans souffrance animale », confie Natacha Régnier.

Proposant chaque jour un menu végane (entrée, plat, dessert), le restaurant Le Crillon est déjà référencé par VegOresto, « à l'instar d'un nombre croissant de restaurants avignonnais, dont le japonais Naka, l'un des derniers référencés », s'enthousiasme l'ambassadrice. Et d'ajouter « Une soirée VegOresto est prévue prochainement à La Machine à Écrire, Place des Carmes, qui a déjà une offre végane variée : nous souhaitons ainsi l'encourager positivement dans ce sens ».

Plus d'infos : <https://www.facebook.com/VegOrestoAvignon/>



2 : À gauche, Natacha Régnier, ambassadrice de VegOresto, et quelques-uns des convives présents au dîner 100 % végétal.



1 : Les convives écoutent les explications des ambassadrices de VegOresto festif, pendant le service de l'entrée.