



COMMUNIQUÉ DE PRESSE 16/01/2023

HOA NAM X HAPPYVORE : UN NOUVEAU NEM VÉGÉTAL POUR CÉLÉBRER LE NOUVEL AN CHINOIS



À l'occasion du Nouvel An chinois, Hoa Nam, 1^{re} entreprise franco-asiatique à s'être implantée sur le marché des grandes surfaces françaises, et HappyVore, pionnier de l'innovation végétale Made in France, s'associent pour lancer le premier nem 100% végétal à base de simili-carné* Hoa Nam X Happyvore, savoureux, sain et respectueux de la planète. Une bien belle manière d'entrer avec gourmandise dans l'année du Lapin d'Eau !

Après la création en 2022 de sa gamme premium « Taku collection by Hoa Nam » avec le Chef Takuya Watanabe, étoilé au guide Michelin, et de sa nouvelle gamme halal, Hoa Nam, l'entreprise alliant avec bonheur tradition vietnamienne et innovation à la française, cherchait comment ravir gourmands et gourmets pour le Nouvel An chinois 2023.

De son côté, acteur reconnu de la croissance des alternatives végétales à la viande en France à peine deux ans après son lancement, la start-up française HappyVore n'en finit pas d'étonner avec ses produits 100% végétaux parmi lesquels ses célèbres chipolatas, aiguillettes, nuggets et, plus récemment, sa gamme de charcuterie.

Le hasard faisant bien les choses, Philippe Chieu, dirigeant de Hoa Nam, et Cédric Meston, co-fondateur de HappyVore, ont été tous les deux sélectionnés par l'association Citizen Entrepreneurs pour intégrer la délégation française du G20 des Jeunes Entrepreneurs 2022. Cette belle aventure entrepreneuriale et humaine qui les a réunis fin octobre à Hambourg a permis à ces deux dirigeants audacieux de sceller cette nouvelle collaboration qui leur tenait tant à cœur.

Comment marier les recettes traditionnelles d'Hoa Nam avec le fameux haché végétal d'HappyVore ? On a testé, goûté, modifié, testé à nouveau... Quelques mois après le début de ce projet, le nem 100% végétal Hoa Nam X HappyVore a vu le jour pour satisfaire les amoureux de la cuisine asiatique souhaitant changer leurs habitudes de consommation, sans faire de compromis sur le goût. Il sera officiellement lancé pour le Nouvel An chinois.

**Produits simili-carné = alternatives végétales qui reproduisent le goût et l'aspect de la viande*

Contact : stephanie.decay@bleugrizzly.com



Tous les ingrédients qui font le succès de Hoa Nam depuis plus de 40 ans sont bien évidemment au rendez-vous : une sélection rigoureuse de matières premières, des fournisseurs de confiance, un contrôle minutieux du processus de fabrication pour des mets de qualité supérieure, authentiques et savoureux, confectionnés par une équipe de passionnés dans les ateliers d'Ivry-Sur-Seine... A quoi s'ajoute la touche d'innovation responsable d'HappyVore pour une transition alimentaire simple et heureuse !

Les nouveaux nems végétaux Hoa Nam X HappyVore sont à retrouver sur labellevie.com, le site internet qui dépoussière le marché des courses en ligne en Île-de-France et chez Hoa Nam Traiteur dans le 13e arrondissement de Paris à l'occasion du Nouvel An chinois. Une invitation au voyage tout en gourmandise !

À propos de Hoa Nam

Créé en 1981 par les frères Heang Korng et Try Chieu, Chinois du Vietnam passionnés de gastronomie grâce à l'influence de leur mère, madame Kim, Hoa Nam est au départ un modeste atelier familial de fabrication de mets asiatiques. Le succès est tel que Hoa Nam s'impose comme l'un des pionniers de l'industrie agroalimentaire asiatique en France. 1^{re} entreprise franco-asiatique à s'être implantée sur le marché des GMS françaises, Hoa Nam est désormais leader européen à l'exportation de produits cuisinés asiatiques frais et surgelés. 3^e génération de la lignée Hoa Nam, Philippe Chieu, dirigeant bienveillant et inspiré, s'emploie, depuis 2010, à valoriser les recettes traditionnelles de sa grand-mère tout en insufflant modernité et dynamisme à cette entreprise familiale à taille humaine qui compte aujourd'hui 90 collaborateurs passionnés.

Plus d'informations hoanam.com

À propos de HappyVore

Foodtech de +60 employés certifiée B Corporation® lancée en 2019 par Guillaume Dubois et Cédric Meston, elle permet à chacun de réduire sa consommation de viande grâce à ses alternatives gourmandes et variées, meilleures pour la planète et sans compromis sur la santé. Des produits qui reprennent les codes de la viande en saveur, en texture et en cuisine. Des produits meilleurs pour la santé avec très peu de gras saturés – Nutriscore A, vert sur Yuka – et vraiment meilleurs pour l'environnement : en moyenne chaque produit HappyVore, par rapport à leur équivalent carné, c'est 12 fois moins d'émissions de CO2 et 2,8 fois moins d'eau. Disponible dans plus de 3000 points de vente sur tout le territoire national, dans plus de 2000 restaurants et sur la boutique en ligne happyvore.com, la gamme HappyVore compte désormais 15 produits

Pour en savoir plus, rendez-vous sur happyvore.com

Contact : stephanie.decay@bleugrizzly.com