



Communiqué de presse
Octobre 2021

Lancement officiel : La Vie™ fait entrer la viande végétale dans une nouvelle ère avec ses recettes et son univers ultra décalé !

C'est inédit ! Après avoir fait sensation au Sirha 2021, La Vie™ dévoile enfin sa **technologie unique au monde de gras à base de plantes** et son **univers haut en couleur**. Après 3 années de recherche et développement et plus de 5 000 essais, **la start-up française est parvenue à mettre au point une recette de gras végétal brevetée reproduisant le goût, l'aspect et la texture véritables du cochon**. La Vie™ ambitionne d'aider les consommateurs à adopter une alimentation respectueuse de l'environnement. **Une transition qui ne peut se faire sans plaisir et bonne humeur !**

Le plaisir du cochon... Sans le cochon !

À l'heure où plus de 30% de français se revendiquent « flexitariens », La Vie™ propose une **alternative à la viande pour évoluer en douceur vers de nouvelles habitudes alimentaires**, sans pour autant dire adieu au plaisir de la bonne viande ! Les premières applications de cette technologie innovante de **graisse végétale à base d'huile de tournesol** sont des **allumettes et du bacon**, imaginés pour permettre de **concocter une version 100 % végétale de plats courants** (sauce carbonara, tartiflette, quiche, burgers, etc...). Les recettes La Vie™ **se comportent dans la poêle et en bouche comme une graisse animale, en version végane, riche en protéines, fibres et avec une faible teneur en graisses saturées (<1% contre 10% pour des lardons de porc)**. **Lors d'une dégustation à l'aveugle au Sirha, 92 % des testeurs ont d'ailleurs préféré le goût du bacon végétal La Vie™ à du bacon de porc ! Une première pour une alternative végétale.**

Bacon & lardons MADE IN FRANCE : les deux premiers produits d'une longue liste



Les allumettes végétales : l'ingrédient principal est la **protéine de soja (sans OGM)** qui donne au produit le goût et la texture, comparables à ceux de la viande ainsi qu'une **valeur nutritionnelle équilibrée**. **Vert sur Yuka, Nutriscore C** contre E pour la plupart des lardons de porc.

Le bacon végétal : Avec sa composition à **base de protéine de soja (sans OGM)**, il crépite lors de la cuisson et offre une **texture douce et croustillante en bouche**. Ce produit est disponible cru ou précuit, frais ou congelé. **Vert sur Yuka, Nutriscore C**.

Un mouvement de transition fun et décalé vers le végétal

« Notre mission avec La Vie™ est de faire évoluer les gens de l'animal au végétal avec un grand sourire sur les lèvres (et un peu de gras au bout des doigts....). Les oppositions actuelles sur le sujet sont un peu dépassées car même les plus gros amoureux de la viande ne mangent pas de viande pour l'animal, mais malgré l'animal. Avec nos produits très gourmands et notre marque joyeuse, positive et pleine d'humour, on est certains de parvenir à rassembler tout le monde un jour autour de la même table.»

Romain Jolivet (Directeur Marketing et Création).

Autour de ses produits, la marque souhaite **donner vie à un mouvement joyeux, fun, coloré et excentrique**, pour enfin **réunir à la même table, amateurs de viande et véganes**. Pour **casser les codes traditionnels de la viande** et créer cet univers décalé, La Vie™ s'est notamment entourée de l'agence de design danoise Everland™ et de l'agence de communication française Buzzman™.

À propos de La Vie™ :

Lancée en septembre 2021, La Vie™ (anciennement 77 foods) est une start-up à l'origine d'une technologie brevetée de gras à base de plantes. Ses 2 premières recettes végétales de fabrication 100 % française, des allumettes et du bacon, reproduisent le goût, l'aspect et la texture de la viande. Avec son univers décalé, La Vie™ souhaite accompagner en douceur les consommateurs vers les substituts végétaux, plus sains et plus respectueux de l'environnement. Fondée par Nicolas Schweitzer et Vincent Poulichet, la start-up ambitionne de se déployer rapidement et à grande échelle dans les enseignes de grande distribution et les restaurants.

Plus d'informations sur : www.laviefoods.org

Contacts presse :

Agence Impulse Communication

Coralie Diallo - 06 22 58 88 71 - coralie@impulse-communication.fr

Marie Legrand - 06 09 88 62 27 - marie@impulse-communication.fr