



**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**  
31 janvier 2019

## Résultat du Prix Imagin'Mais 2018-2019 :

### Anna Hoarau récompensée pour son « Magret de canard fumé et déclinaison de maïs »

**Pour sa 2<sup>ème</sup> édition du prix Imagin'Mais\*, la filière maïs (AGPM, FNPSMS, sections maïs et sorgho du Gnis et de l'UFS) a souhaité, avec le soutien d'Unigrains et de la Fiac, distinguer la créativité dans l'assiette en dédiant ce concours aux étudiants en cuisine et aux youtubers culinaires. Lors de la remise du Prix qui s'est déroulée à Paris mercredi 30 janvier, Anna Hoarau, étudiante en bachelor cuisine chez Ferrandi Bordeaux, a vu sa recette gastronomique primée et remporte le Prix Imagin'Mais 2018-2019 ainsi que 2 000 euros.**

### La gastronomie à l'honneur !

« Magret de canard fumé et déclinaison de maïs » : c'est avec cette recette originale et gastronomique que l'étudiante Anna Hoarau, bachelor chez Ferrandi Bordeaux, a remporté le Prix Imagin'Mais 2018-2019 ! Elle est parvenue à sublimer pleinement le maïs dans un seul et même plat grâce aux formes, aux textures et aux saveurs variées. Fumé, en bouillon, en grains, en farine, en polenta et en popcorn : le maïs y est présent dans tous ses états !

Pour retrouver en images la recette d'Anna : <https://youtu.be/Tm3DIZIUubk>



### Un jury d'experts éclectiques

Réuni mi-décembre 2018, le jury a évalué les dossiers présentés au concours en fonction de trois critères principaux : l'innovation gustative, l'innovation nutritionnelle et l'innovation pratique.

Placés sous la présidence de Daniel Peyraube, Président de Maiz'Europ' et agriculteur dans les Landes, les membres du jury sont des professionnels du monde culinaire et agroalimentaire :

- Lionel Créteur, Chef du restaurant Racine au Château de Pallane à Tillac (Gers)
- Laurent Seminel, Directeur de la maison d'édition Menu Fretin
- Lucie Arribard, Chargée d'études économiques chez Unigrains

Retrouvez les témoignages des membres du jury : <https://youtu.be/aPffr46ldE8>

## D'autres recettes saluées...

Tois autres candidats ont également été salués pour leurs dossiers de qualité :

- Nolwenn Divaret de l'EDNH Paris avec sa « Pop bûche de Noël »  
<https://youtu.be/OsVHPpuzAlw>
- Rabah Admi, youtuber chaîne Cuisine Rapide avec son « Cupcake au maïs »  
<https://youtu.be/C-0AuYh4aTM>
- Sandrine Lezin de l'Atelier du Lait avec son « Riz au lait au maïs doux caramélisé »  
<https://youtu.be/OPKYF7qFiik>

Pierre Pagès, Président de la FNPSMS qui représentait Daniel Peyraube, a chaleureusement remercié les candidats et a affirmé l'ambition de la filière maïs à pérenniser ce prix qui sera reconduit en 2019-2020 pour d'autres recettes épatantes.

Rappelons que ce prix est organisé dans le cadre de la campagne « Cet épi m'épate » destinée à promouvoir le maïs à travers ses innombrables usages, sa culture et les hommes et les femmes de la filière.

**Contact presse : BCW / Alexia Chrétien / 01 56 03 12 35 / [alexia.chretien@bcw-global.com](mailto:alexia.chretien@bcw-global.com)**

**Contact Maiz'Europ' : Anne Kettaneh / 01 44 31 10 96 / [anne.kettaneh@agpm.com](mailto:anne.kettaneh@agpm.com)**