



Prix Imagin'Maïs 2019-2020

un dessert, un burger et une recette végétarienne récompensés

Pour sa 3^{ème} édition du prix Imagin'Maïs*, la filière maïs (AGPM, FNPSMS, sections maïs et sorgho du Gnis et de l'UFS) a souhaité susciter de nouvelles recettes créatives salées et sucrées. Lors de la remise du prix, qui s'est déroulée à Paris lundi 24 février sur le stand des coulisses des céréales au Salon de l'Agriculture, trois recettes et quatre étudiants de l'Institut Paul Bocuse et de l'Université Technologique de Compiègne ont été récompensés.

Le maïs sous toutes ses formes au cœur de la création culinaire

Le dessert gastronomique *épidélice*, présenté dans une coque chocolatée en forme d'épi, a été conçu par Axel Chomel, étudiant en 3^{ème} année à l'Institut Paul Bocuse en spécialisation pâtisserie. Cette belle réalisation a été unanimement saluée par le jury et gagne le prix de la rubrique « maïs gastronomique ».

Grâce à leur burger revisité avec un pain de maïs, Sophie Fergous et Loïc Ollevier, élèves de l'Université technologique de Compiègne, gagnent le prix de la rubrique « maïs dans la cuisine du quotidien ».

Une belle assiette végétarienne, riche de différentes textures et sans gluten, créée par Lisa BARBOTEU en 2^{ème} année de Bachelor Arts Culinaires et Management de la Restauration à l'Institut Paul Bocuse gagne un prix « coup de cœur ».

Pour retrouver les recettes en vidéo : <https://www.maisculturedurable.com/category/video/>

Un jury d'experts éclectiques

Le jury a évalué les dossiers présentés au concours en fonction de quatre critères principaux : la valorisation du maïs, 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 à Lectour dans le Gers
- Laurent Séminel, Directeur de la maison d'édition Menu Fretin
- François-Xavier Masson, Directeur d'investissements chez Unigrains

Le Président de Maiz'Europ' a chaleureusement remercié les candidats et rappelé toute la richesse de la plante maïs capable d'être déclinée en de multiples produits de grande qualité.

Le Président de la FNPSMS Pierre Pagès a affirmé la volonté des professionnels de voir cette initiative perdurer afin de mieux faire connaître les atouts alimentaires de la céréale.

Contact Maiz'Europ' : Anne Kettaneh / 01 44 31 10 96 / anne.kettaneh@agpm.com

* Association Générale des Producteurs de Maïs, Fédération Nationale de la Production de Semences de Maïs et de Sorgho, Groupement National Interprofessionnel des Semences, Union Française des Semenciers