

## 1 500 € à gagner, à vos fourneaux !

**2 prix** (1 500 € chacun) seront décernés le jour j :

- **Le prix du Jury**, décerné après dégustation des recettes et délibération
- **Le prix des étudiants**, via un vote sur la page facebook @imaginmais



## Publicité du prix et des projets

Le lancement du prix, la réception des projets, les résultats et la remise des prix donneront lieu à communication par les organisateurs. Les noms des candidats et des lauréats seront publics. Les candidats et les lauréats pourront être appelés à répondre à des médias.

Les candidats et les lauréats autoriseront les organisateurs à publier leurs projets, sans modification des contenus, libres de droits.

Les candidats et les lauréats seront libres de publier leurs projets à leur convenance sous réserve de mention du « Prix Imagin'Maïs décerné par les organisations professionnelles de la Filière Maïs ».

La propriété intellectuelle des idées et innovations proposées par les projets soumis au concours demeurera régie par les règles propres à chaque unité de rattachement des concurrents. Les organisateurs du prix n'en revendiqueront aucune part.

### COMMENT PARTICIPER ?

Adressez un mail d'intention à **imaginmais@agpm.com** en indiquant : prénom et nom, établissement scolaire, numéro de téléphone et adresse mail.

### Avant le 31 décembre 2020,

envoyez votre projet et dossier complet (pièces spécifiées ci-dessus), conformément au règlement du Prix.

### POUR EN SAVOIR PLUS

Sur **www.maisculture durable.com** retrouvez toutes les informations des éditions précédentes.

Suivez-nous sur la page **Facebook @imaginmais**.

Vous retrouverez toutes les actualités du prix et pourrez soutenir votre école & étudiants participants.

**imagin'maïs**  
PRIX 2020-2021



**CONTACTS : imaginmais@agpm.com**

**Agence Nutrikéo :**  
Mélanie Lavaysse  
05 47 74 80 16

**AGPM :**  
Anne Kettaneh  
01 44 31 10 96

en partenariat avec l'école



Maquette : AGPM-GIE - 09/20 - © Istock

## Qui remportera le Prix Imagin'Maïs 2021 ?

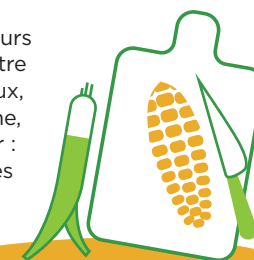


**imagin'maïs**  
PRIX 2020-2021

**Snacking, sans gluten, tendance popcorn... Le maïs peut se décliner sous de multiples formes où il sera apprécié tant pour ses saveurs que pour ses qualités nutritionnelles. La diversité des caractéristiques qui composent le grain de maïs et ses produits (pop-corn, maïs doux, semoule, amidon...) permettent de laisser libre cours à l'imagination des amateurs et des professionnels de cuisine. Grâce au Prix Imagin'Maïs, la filière maïs (AGPM, FNPSMS, Gnis, UFS\*) récompense l'innovation culinaire et ainsi encourage les jeunes talents.**

## Nouveau concept, nouveaux talents

Pour sa 4<sup>ème</sup> édition, le Prix Imagin'Maïs se transforme en concours culinaire inter-écoles ! Cette compétition, qui sera accueillie par notre partenaire de l'année : l'école FERRANDI Paris Campus de Bordeaux, récompensera l'innovation culinaire. Les jeunes pousses de la cuisine, devront prouver leur capacité à sublimer un produit de notre terroir : le maïs. En s'affrontant lors d'une épreuve de cuisine, les 10 équipes de 2 participants tenteront de remporter le prix.



**Les binômes gagnants remportent 1 500 euros.**

Avec le partenariat de l'école

**FERRANDI**  
PARIS  
CAMPUS DE BORDEAUX



## Au-delà de la compétition, c'est l'occasion de se rencontrer

Cuisine, créativité, convivialité, challenge, seront au rendez-vous **jeudi 11 février 2021** à l'école FERRANDI Campus de Bordeaux, sur le Campus du Lac. 10 rue René Cassin 33071 Bordeaux.



Inscriptions ouvertes  
du 1<sup>er</sup> octobre  
au 31 décembre 2020.

Annnonce des binômes  
retenus courant  
janvier 2021.

## Modalités du concours

Les dossiers de candidature devront présenter :

- **Les noms des deux candidats constituant le binôme**, et le nom de leur établissement scolaire. Plusieurs binômes d'une même école peuvent participer et être sélectionnés. Il est également possible de constituer des binômes de différentes spécialités (cuisine /pâtisserie / diététique),
- **La recette écrite assortie d'une photo et d'une vidéo** (de 180 secondes) de votre création,
- **Les arguments de conviction** pour démontrer en quoi la recette est une innovation durable.

### • 11h30 - 12h00 > accueil des étudiants

Découvrez vos concurrents, discutez et rapprochez-vous des autres étudiants. Rappelez-vous, vous avez un point commun : la passion de la cuisine !

Possibilité de venir découvrir les cuisines en amont du concours (contactez Nicolas Touroul-Chevalerie, Référent Technique BACHELOR FERRANDI Campus de Bordeaux : [nicolas.touroul-chevalerie@formation-lac.com](mailto:nicolas.touroul-chevalerie@formation-lac.com))

### • 12h00 - 16h00 > concours culinaire

Les binômes participants disposeront de 3h pour réaliser leur recette. Ils auront à leur disposition tout l'équipement nécessaire pour sublimer le maïs et surprendre le jury.

Chaque équipe devra porter les produits nécessaires à la réalisation de la recette : uniquement des produits bruts (chaque panier sera vérifié en amont par un Chef).

### • 16h00 - 17h30 > délibération du jury et remise des prix

Après délibération, le jury remettra son prix au binôme vainqueur du Prix. C'est une belle occasion de voir votre talent culinaire reconnu devant vos pairs.

### • 17h30 > cocktail

## Un jury multi-facettes

Placés sous la présidence de **Daniel Peyraube**, Président de Maïz'Europ', les membres du jury sont :

**Lionel Créteur**, Chef du restaurant *Racine* à Lectoure, Gers

**Laurent Seminel**, directeur de la maison d'édition Menu Fretin

**Hervé Palmieri**, youtubeur de la chaîne Hervé Cuisine sur YouTube, Facebook et Instagram

Chaque recette réalisée à l'occasion du concours, sera dégustée par les membres du jury. L'innovation gustative, les atouts nutritionnels de la recette et le niveau de technicité, seront notés et pris en compte lors de la délibération.

## PROPOSEZ VOTRE CRÉATION GOURMANDE !

Votre recette devra retranscrire au moins l'une des trois dimensions de l'innovation :

- 1 **L'innovation gustative** : vous devrez réaliser une préparation associant le maïs à d'autres ingrédients inattendus dans le but de créer une saveur originale et spécifique
- 2 **L'innovation nutritionnelle** : votre projet valorisera la contribution des caractéristiques du maïs à la conception de recettes spécialement adaptées à la création de menus équilibrés et diététiquement intéressants
- 3 **L'innovation pratique** : vous aurez recours aux ressources des produits du maïs pour concevoir une recette originale, accessible et présentant un atout majeur en termes de praticité