



imagin'mais
PRIX 2020-2021

Cet épi
m'épate

Qui remportera le Prix Imagin'Mais 2021 ? 5 binômes vont s'affronter autour du maïs durable

Pour sa 4^{ème} édition, le Prix Imagin'Mais se transforme en concours culinaire inter-écoles. Cette compétition sera accueillie le **jeudi 11 février prochain** par le partenaire de l'année, l'école **FERRANDI Paris Campus de Bordeaux**.

Les jeunes pousses de la cuisine devront prouver leur capacité à **sublimer un produit de notre terroir : le maïs**. 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. Grâce au Prix Imagin'Mais, la **filière maïs (AGPM, FNPSMS, Gnis, UFS*)** récompense l'innovation culinaire et encourage ainsi les jeunes talents.

Différentes spécialités à l'honneur : Portraits des candidats !

Cette année, 3 écoles seront représentées avec un point commun : **la passion de la cuisine**. **FERRANDI Paris Campus de Bordeaux**, le **lycée professionnel Poullart des Places** à Thiais et **l'Institut Paul Bocuse**... éclairage sur ces étudiants qui font rayonner la gastronomie française !

FERRANDI PARIS
CAMPUS DE BORDEAUX

Campus du Lac

L'école Ferrandi Paris campus de Bordeaux
verra concourir 1 binôme

Julie LENOIR & Jeffrey NG CHEONG WONG
option pâtisserie et 2^{ème} année bachelor
"Vision du Maïs aux souvenirs d'une Bretonne et d'un Mauricien"

APPRENTIS D'AUTEUIL

Le lycée professionnel Poullart des Places
accompagne 1 binôme en 2^{ème} année de BP Arts de la Cuisine

Malick Diop EL HADJI & Mathis PICQ
"Maïs en trompe l'œil"

PAUL BOCUSE
INSTITUT BOCUSE

ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
Hospitality & Arts Culinaires

L'Institut Paul Bocuse
verra concourir 3 binômes en Bachelor Arts Culinaires et Management de la restauration

Lise MERCAT & Louis HEBERT
"Maïs au Zénith"

Camille Masson & Marat Khismatullin
"1,2,3... le maïs est roi"

Mattéo IVANCHAK & Damien LHORTOLAT
3 cuillères... "Maïs part en mer"
"L'origine" et "L'oublié"
et une boisson "Ma'jito"

Un jury multi facettes

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

- Lionel Créteur, Chef du restaurant Racine à Lecture, Gers
- Laurent Seminel, directeur de la maison d'édition Menu Fretin
- Hervé Palmieri, youtubeur de la chaine 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. **Le binôme gagnant remportera 1500 €.**

Contacts

Agence Nutrikéo – Mélanie Lavaysse
m.lavaysse@nutrikeo.com
Tél. 06 81 80 12 78

AGPM – Anne Kettaneh
anne.kettaneh@agpm.com
Tél. 06 83 22 05 01

* 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



Avec la participation de

FERRANDI
PARIS
CAMPUS DE BORDEAUX

