

Prix Imagin'Maïs : top départ des inscriptions !



La 6^{ème} édition du prix Imagin'Maïs' est lancée ! Les jeunes pousses de la cuisine doivent prouver leur capacité à sublimer un produit de notre terroir : **le maïs lors d'un concours culinaire inter-écoles.**

Ce dernier sera accueilli le 6 février 2023 par notre partenaire de l'année : **La Faculté des Métiers – CCI Ile-et-Vilaine située à Rennes sur le campus de Ker Lann.**

Il s'agit de concevoir une recette innovante salée ou sucrée avec au moins 50 % de maïs et utilisant au moins 2 types de maïs différents. La diversité des caractéristiques du grain de maïs et de ses produits (popcorn, maïs doux, semoule, amidon...) permettent de laisser libre cours à l'imagination des futurs professionnels de cuisine.

Grâce au Prix Imagin'Maïs, la filière maïs (AGPM, FNPSMS, Semae*) récompense l'innovation culinaire et encourage ainsi les jeunes talents.

Ensemble, innovons autour du maïs français

Les 5 binômes présélectionnés tenteront de remporter l'un des Prix en s'affrontant lors d'une épreuve de cuisine autour du thème de l'innovation.

Tout le monde a sa chance !

Ce concours est ouvert à tous les élèves des **écoles de cuisine ou comprenant des formations culinaires ou nutritionnelles, mais également aux filières pâtisserie-boulangerie, diététiques et agroalimentaires.**

Un jury multi facettes de la fourche à la fourchette

Le jury est composé de 3 membres fidèles depuis l'origine

- **Lionel Créteur**, Chef du restaurant *Racine* à Lectoure, Gers
- **Laurent Seminel**, directeur de la maison d'édition *Menu Fretin*
- **Daniel Peyraube**, Président de Maïz'Europ', agriculteur dans les Landes

Ils noteront en toute impartialité, l'innovation gustative, les atouts nutritionnels de la recette et le niveau de technicité des candidats.

2 Prix sont en lice

- **Le prix du Jury**, décerné après dégustation des recettes et délibération avec, à la clé **2 000 € à gagner pour l'équipe lauréate.**
- **Le prix des internautes**, via un vote sur la page Facebook du Prix le jour J avec, à la clé **1 000 € pour l'équipe lauréate.**

Les deux prix étant indépendants, il est possible pour une équipe de recevoir les deux prix.

COMMENT PARTICIPER ?

Adressez un mail à imaginmais@agpm.com d'ici le **6 janvier 2023** avec :

- **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.
- **La recette écrite**, assortie d'une photo. Le coût de la recette devra être intégré à la fiche technique remise par les candidats : **10 € maximum par assiette**
- **Une courte vidéo** (180 secondes) dans laquelle le binôme défendra son travail. Il devra présenter son plat, expliquer ses choix et sa façon de sublimer le maïs et enfin, montrer en quoi sa recette est innovante.

REGARDER LA VIDÉO POUR SE METTRE DANS L'AMBIANCE ET SE MOTIVER ! <https://bit.ly/3SVrUMk>