

ÉCOLE DE COMMERCE

Ils inventent les produits de demain

Place à l'innovation !

Péti'fruits, Lisa d'or, Twisthé, Cuisto'Pain, Sacré chef ! ou bien encore Criq'&Craque... autant de nouveaux produits alimentaires qui ne vous diront rien aujourd'hui, mais qui pourraient bien peut-être un jour se retrouver dans votre chariot de supermarché ou votre assiette !

Ces drôles de noms sont sortis tout droit de l'imagination d'étudiants de l'Isema, école supérieure de commerce des industries alimentaires basée à Agroparc. Depuis 16 ans, chaque année l'Isema propose à ses étudiants de 1^{re} année Master spécialisé commerce et agroalimentaire de participer à un concours où ils doivent présenter des produits alimentaires innovants. Par groupes de 5, les 30 étudiants de la promo 2014 sont passés sur le grill le 27 mars dernier à l'Espace Jeanne-Laurent du Palais des Papes devant un jury composé de partenaires de l'école, d'entreprises de l'agroalimentaire, de l'industrie du vivant ou de la distribution.

L'épreuve s'est jouée en deux temps : d'abord une présentation du produit via des saynètes faisant la promotion de chaque produit (originalité, viabilité, commercialisation, etc.) puis une dégustation sur un stand qui se voulait attractif où chaque équipe pouvait faire l'article afin de séduire le consomma-



C'est l'équipe de Twisthé qui a remporté cette 16^e édition du Grand Jury de l'Isema. Sur la troisième marche du podium, l'équipe de Criq'&Craque qui ont défendu leur concept de biscuits apéritif aux saveurs du monde et à la farine... d'insectes ! (photo ci-dessous)

teur/jury. Toutes les papilles étaient en éveil pour la compote qui pétillait (Péti'fruits), le biscuit sablé aux éclats de pomme de terre flambés au rhum (Lisa d'or), la pâte crue en bombe aérosol pour pancakes et blinis (Sacré chef !), le pain perdu salé (Cuisto'Pain), mais aussi deux autres idées originales : des biscuits apéritifs élaborés avec de la farine d'insectes (Criq'&Craque) ou bien encore la sucette de thé qui se dissout dans l'eau en 30 secondes (Twisthé) ! Pendant six mois, ils ont travaillé au projet de bout en bout pour mettre en pratique le double enseignement technique et commercial qu'ils reçoivent à l'an-

née : du concept marketing/étude de marché, à la recette via un processus industriel, sans oublier le packaging et bien sûr la commercialisation. Au final c'est Marlène, Damien, Marion, Vincent et Élodie inventeurs de

Twisthé qui ont décroché la 1^{re} place sur le podium avec à la clé un chèque de 750 €. (Lire le palmarès ci-contre) Un beau concours qui leur permet de toucher du doigt la réalité de leur futur emploi • So.M.



ECO TROPHÉLIA



Les gagnants du Grand Jury cette année participeront d'office l'an prochain à un autre concours national celui-là, Eco-Trophélie. Cette année les lauréats 2013 du Grand Jury Nouveaux Produits, Créa Fruit présenteront en juillet prochain au Palais des papes leur fine pâte de fruits à la figue, à la fraise ou à la pomme destinée aux professionnels avec laquelle ils peuvent créer des recettes originales.

LE PALMARÈS

Après le vote du Grand Jury, les six équipes en compétition se répartissent les places ainsi :

- 1^{er} : **Twisthé** avec une note de 15,9/20. Ils remportent un chèque de 750 €
- 2^e : **Sacré Chef !** : 15,7/20 (un chèque de 500 €)
- 3^e : **Criq'& Craque** : 15,6/20 (un chèque de 250 €)
- 4^e : **Péti'fruits** : 14,9/20
- 5^e ex aequo : **Lisa d'Or** et **Cuisto'Pain** (14,3/20)

Cuisto'Pain remporte quant à lui le prix spécial B to B, représentant le commerce interentreprises, et donc un chèque de 750 €.

NOUVELLE CARTE

PRINTEMPS-ÉTÉ

PLAT DU JOUR : 10,90€ - FORMULE 14,90€ (ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT) - CARTE SOIR : PLATS DE 8€ À 17€

RESTAURANT
BAR À VINS

koté kour



Idéalement situé entre la rue Mazan et la rue Plaisance (côté terrasse), à deux pas de la place Crillon et du parking de l'Oratoire ou des allées de l'Oulle, Koté Kour est un restaurant-bar à vins décontracté et convivial.

Le propriétaire, Kévin Valentin, fin gourmet et amateur de bons vins, vous réserve un accueil chaleureux et personnalisé. Dans les assiettes, à la présentation soignée, une cuisine traditionnelle élaborée à partir de produits frais, locaux et de saison. Dans la carte estivale, en place le 14 avril prochain, un tartare de bœuf au couteau, la fameuse ardoise de charcuteries (avec le sublime pata negra de Séville) et en dessert, le tiramisu spéculoos-framboises ou encore le Kfé gourmand. Ambiance cosy, lumières tamisées. Ici, le vin est à l'honneur : Kévin propose 50 références en rouge, blanc et rosé, sans oublier de nombreux champagnes. Pour varier les plaisirs et découvrir de grands crus à un prix modéré, Kévin propose les vins au verre (à l'effigie du restaurant). Avec le retour du soleil, il est désormais possible de manger en terrasse, dans la petite cour qui a donné son nom au lieu, à l'ombre du superbe mur en pierres apparentes, authentique. Un havre de paix et de verdure en plein cœur de la ville, qui a déjà séduit nombre de personnalités durant le Festival.

découvrir de grands crus à un prix modéré, Kévin propose les vins au verre (à l'effigie du restaurant). Avec le retour du soleil, il est désormais possible de manger en terrasse, dans la petite cour qui a donné son nom au lieu, à l'ombre du superbe mur en pierres apparentes, authentique. Un havre de paix et de verdure en plein cœur de la ville, qui a déjà séduit nombre de personnalités durant le Festival.

7, RUE MAZAN (À CÔTÉ PLACE CRILLON) - 84000 AVIGNON - TÉL. 04 90 82 45 22
FERMÉ LE DIMANCHE - WWW.KOTEKOUR.COM

