

## TCRA

## Un service spécial de bus pour la Nuit des musées et une déviation pour travaux à partir de samedi

» Samedi, pour la Nuit des musées, les TCRA mettent en place un service en soirée qui concerne les lignes de bus 1, 2, 3 et 4. Vous pourrez stationner vos véhicules sur les parkings gratuits des Italiens et Piot. Les horaires de la Cityzen des Italiens et de la navette du parking Piot, sont étendus jusqu'à minuit. Dernier départ à l'arrêt Porte de l'Oulle.

D'autre part, à partir de samedi 21, et jusqu'à nouvel ordre, en raison des travaux boulevard Saint-Roch, l'arrêt Gare centre dans les deux sens, pour les lignes 2 et 10 ne sera pas desservi. Les usagers devront se reporter sur les arrêts Gare routière.



## OPÉRATION PROPRETÉ

## Plus d'une centaine d'enfants nettoie leur quartier

» Le rendez-vous de Cécile Helle, et de son adjointe à la propreté, Chantal Rezouali, avait été donné devant l'école maternelle des neuf Peyres hier matin pour une opération nettoyage. Les écoliers ont été rejoints par ceux de l'Amandier au Pont-des-Deux-Eaux. Au total, une centaine d'enfants, quelques parents et les enseignants, revêtus de la panoplie de nettoyage fournie par la Ville, ont ratissé le quartier pour qu'il retrouve un peu de propreté, après une sensibilisation en classe.

## AVIGNON

INNOVATION/ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR | "Le Grand jury" de l'ISEMA s'est déroulé hier à l'espace Jeanne-Laurent

## Ils imaginent les produits culinaires de demain

Voilà une petite sélection de nouveaux produits que vous pourriez trouver un jour chez les restaurateurs ou dans les rayons des supermarchés ! Répartis en huit groupes, les étudiants de master 1 de l'ISEMA (école supérieure de commerce des industries alimentaires, bio-industries, du vivant et de l'environnement), ont présenté hier à l'espace Jeanne-Laurent le fruit de 9 mois de travail en équipe dans le cadre du projet "nouveaux produits". Depuis la recette jusqu'à la commercialisation en passant par toutes les étapes de la conception et de la réalisation. Créé en 1994, le "grand jury" récompense chaque année, les trois innovations les plus remarquables (en 25 ans, 800 étudiants ont présenté 230 projets). Cette année, les produits surfent sur les tendances autour de la santé, du bien-être, du bien manger et de la convivialité : apéritif, boisson énergisante ou relaxante, assaisonnement et nappage... Étonnant et très alléchant !

Marie-Félicia ALIBERT



Ti'Noë, un tartinable inédit à base d'algues dulces et d'avocat remporte le Grand Jury.

## Ti'Noë est le grand vainqueur

De gauche à droite : Mathilde Zammit, Cassandre Michau, Léa Bland, Quentin Vallée, Chahrazed Abdou-Rabbih et Mathilde Soriano ont inventé

"Ti'Noë". Ce tartinable inédit à base d'algues dulces, produite en France, et d'avocat, conditionné en pot de 90 grammes, a emporté les faveurs du jury. Une al-

liance savoureuse terre-mer, à manger à la petite cuillère ou à étaler sur des toasts, des gressins ou des crudités à l'apéritif ou en assaisonnement, sur du poisson.



Ils ont inventé une gamme alliant l'exotisme des fruits et la fraîcheur des plantes aromatiques.

## Les insolites finissent deuxième

Mathilde Laurac, Fanny Pretet, Thomas Rey, Maxime Fouet, Marie-Bénédicte Martini et Anaïs Martin ont inventé une gamme de préparations culinaires alliant l'exotisme des fruits et la

fraîcheur des plantes aromatiques, "Les insolites". Ils finissent à la deuxième place avec ces préparations de 25 cl à la texture sirupeuse, ananas-cannelle, orange-badiane ou gingembre-citronnel-

le, à utiliser chaudes ou froides, en assaisonnement ou lors de la cuisson, pour sublimer toutes les recettes, de l'apéritif au dessert (chutney, cocktail, sur viandes et poissons, dans des meringues...).

## Twice à la troisième place



La boisson deux en un qui ne produit pas les mêmes effets selon qu'on la consomme chaude ou froide !

Estelle Paul, Justine Bouquet, Paul Gaudillière, Méline Thomas et Bénédicte Bourachot ont élaboré "Twice", une boisson à base de fruits, de plantes et de ginseng, qui ne produit pas les mêmes effets, selon qu'on la consomme chaude ou froide ! En bouteille de 25 cl, aux goûts framboise-rose, abricot-romarin ou fraise-basilic, c'est une boisson énergisante, consommée froide pour booster au travail ou au contraire, une boisson relaxante, consommée chaude en fin de journée, dans son canapé.

## Bicou, une version salée des Mikados



À l'heure de l'apéritif, de délicieux gressins artisanaux aromatisés aux herbes.

Paul Mathieu, Sophie Espinoza, Enzo Spallacci, Sophie Holtzer et Alexandre Marcotte, ont présenté "Bicou" (qui désigne une petite chose dans le patois

marseillais), de délicieux gressins artisanaux aromatisés aux herbes et enrobés d'un nappage aux olives noires ou aux poivrons, conditionnés en boi-

te de seize (8 gressins de chaque parfum). Après les Mikados au chocolat à l'heure du goûter, place à Bicou à l'heure de l'apéritif !

## Le prix BtoB pour Technichef



Une pointe d'alcool fruitée pour sublimer les desserts.

Thomas Oudin, Laura Penalver, Marie Carrere, Benjamin Landais et France Jolivet remportent le prix spécial BtoB, qui récompense les produits destinés aux professionnels. Ils ont conçu "Technichef", des feuilles gélifiées à base de fruits et d'eau de vie de fruits pour sublimer les desserts des traiteurs, des restaurateurs et des pâtisseries. Ces derniers n'ont qu'à découper les formes qu'ils souhaitent dans cette grande plaque gélifiée à l'alcool et aux fruits et en recouvrir leurs douceurs, pour ajouter une note inédite.

## Une nouvelle sauce à base d'épices



La Robe des saveurs, pour enrober viandes et poissons.

Sonia Ramdani, Marine Deroo, Caroline Reynier, Cassandra Gallego et Philomène Brac de la Perrière ont décidé d'innover avec "La Robe des saveurs", une sauce à base d'épices et de caramel en tube de 150 g, pour enrober viandes et poissons avant de les cuire à la poêle, à la plancha, au barbecue ou au four. Elles ont présenté saveurs d'Orient avec du caramel, des oignons, du cumin, de la coriandre et un mélange de cinq baies et de poivre Sichuan, pour sublimer du poulet par exemple. Elles espèrent élaborer saveurs d'Espagne, plus pimentées, saveurs grecques et saveurs italiennes, plus aromatisées.

## Ils réinventent les chips



Oh my chips !, les premières chips sans matière grasse.

Anaïs Thiolière, Maxime Quittard, Louise Rémy, Agathe Lhomme et Hindia Mechalik ont réinventé les chips avec "Oh my chips !", les premières chips sans matière grasse à base de pomme de terre (70%) et de patate douce (30%), goûts nature, cheddar/oignon, moutarde ou encore chocolat/piment pour un plaisir inattendu et exaltant.

## Du peps pour l'apéritif



Vedji'Pop, un plateau dégustation de 12 bouchées, de légumes, épices et aromates, et 12 gressins.

De gauche à droite : Geoffrey Bernard, Anne Lubin, Manon Bricault, Michaël Donot, Marion Cottin et Loïs Chain ont imaginé "Vedji'Pop", un plateau dégustation de 12 bouchées, de légumes, épices et aromates, et 12 gressins pour apporter du peps à nos apéritifs. Ces petites boules colorées, savoureuses et diététiques carotte-cumin, betterave-persil ou petit-pois-menthe..