

SALLE DES VENTES

Bel ameublement et objets d'art aux enchères

» Samedi à partir de 14h15, Me Armegeau de l'hôtel des ventes en Courtine propose une belle vente de près de 400 lots. Beaucoup de gravures, peintures, aquarelles, dessins... les propositions sont variées et les prix très raisonnables avec des enchères débutant à seulement quelques dizaines d'euros mais qui pourront grimper pour certaines œuvres des écoles françaises, anglaises ou flamandes. Côté objets, de jolies cannes seront mises à prix. Coffres, tables, escabelles, scriban, buffet, il sera également possible de meubler votre intérieur d'articles de belle facture d'époque Louis XVI, Louis XIV, Renaissance, voire gothique. Sans compter tapis et autres objets de décoration tels pendules, sculptures etc. Exposition aujourd'hui de 10h à 12h et de 14h à 18h et samedi de 10h à 12h. Plus d'infos au 04 90 86 35 35 ou sur www.avignon-encheres.com



EXPOSITION

Cinquante-deux œuvres de Raoul Dufy à Angladon

» C'est aujourd'hui, et jusqu'au 27 août, que commence la très belle exposition "La légèreté Raoul Dufy" au musée Angladon. Au deuxième étage, totalement libéré et rénové, cinquante-deux œuvres prêtées par un collectionneur privé sont présentées par la jeune conservatrice Lauren Laz. Plus de quarante années de travail de l'artiste et un univers élégant, joyeux, coloré mais aussi très profond et poétique. (Rue Laboureur, de 13 à 18 heures). Photo Le DL/Olivier TRESSON

AVIGNON

AGROALIMENTAIRE | La 20^e édition du Grand Jury "Nouveaux produits" s'est tenue hier à l'espace Jeanne-Laurent

Ils ont imaginé les assiettes de demain

Huit groupes de cinq à six étudiants en master 1 (bac + 4) de l'Isema (l'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 sept mois de dur labeur. Depuis vingt ans, le Grand Jury "Nouveaux produits" vient couronner le fruit de leur travail d'élaboration d'un produit alimentaire innovant : recette culinaire, concept marketing, étude de marché, process industriel, fabrication, plan de financement, packaging et commercialisation. Cette année, pour la première fois, deux équipes d'une école partenaire de l'Isema, Groupe FIM situé à Saint Lô (50), ont été accueillies pour concourir. Plus de 150 professionnels de l'agroalimentaire, de l'industrie du vivant, de l'environnement et de la distribution sont venus évaluer leurs innovations.

Marie-Félicia ALIBERT



Ryad Bensifi, Elsa Mevel, Candice Le Corroncq, Anaëlle Morot et Yohan Beuns remportent le Grand Jury nouveaux produits avec leurs frites de légumes inédites.

Friterra, la meilleure innovation de l'année

Ryad Bensifi, Elsa Mevel, Candice Le Corroncq, Anaëlle Morot et Yohan Beuns remportent le Grand Jury "Nouveaux produits" avec leurs frites de légumes inédites, Friterra. « Nous avons travaillé au

croisement de deux tendances : le développement des légumes élaborés et la perte de vitesse des produits à base de pomme de terre. Notre frite 100% végétale, à la courge ou à la betterave, a tout d'une frite

sauf la patate. Soucieux du développement durable, nous avons utilisé les pertes de découpe pour la patate. Surgelées, on peut les cuire en 5 minutes à la friteuse ou 17 minutes au four à 210 °C. »

"Veg and sweet" décroche le deuxième prix



Ces jeunes étudiants ont imaginé une mousse végétale gourmande sans lactose et avec déjà trois parfums.

De gauche à droite : Lisa Lesbros, Léanna Guizardi, Maxime Vereecque, Marjorie Deligne et Marvin Akbi terminent à la deuxième place avec leur nouveau concept "veg &

sweet", une mousse végétale gourmande. Ces jeunes étudiants ont réussi à allier dans une bombe végétale et gourmande, en créant une mousse sans lactose à base de lait de

coco, avec moins de matière grasse. Ils ont déjà élaboré trois parfums : coco, chocolat et framboise. « Nous avons suivi les tendances actuelles sans lactose et pour le végétal. »

Le 3^e prix pour Fizzy'choc

Ils ont imaginé un biscuit au chocolat pétillant, idéal pour les enfants.

Grégoire Blanc, Cassandra Granier, Hector Hamon, Marine Pugi et Tiffany Vanderwegen finissent à la troisième place du podium avec leur biscuit au chocolat pétillant, "Fizzy'choc". Pour faire pétiller les papilles des enfants de 5 à 12 ans, à l'heure du goûter, Fizzy'choc allie le fondant d'un biscuit moelleux au chocolat et aux amandes, au craquant de son enrobage au chocolat au lait au sucre pétillant. Conditionnés dans cinq sachets individuels de trois biscuits, dans un paquet au design attrayant, les enfants vont craquer pour leur goûter et sa mascotte Pétipik.

Pic & eat remporte le prix B to B



Ils ont mis au point la pique à brochette 100% comestible

Romain Senabre, Cécile Wisniewski, Paul-Marie Avias, Aude Nopre et Valentin Mairey ont mis au point pour les industriels "Pic & eat", une pique à brochette 100% comestible, à base de

gressin aromatisé au curry tandoori, dans un enrobage à l'huile. Cette dernière, qui fond à la chaleur, permet de créer une pellicule hydrophobe pour que la brochette garde son craquant et sa so-

lidité, quand le jus de la viande coule dessus lors de la cuisson.

Un accord parfait avec les brochettes de bœuf, tomates cerise ou poivrons !

Ogow : la première boisson énergétique naturelle



« On voulait faire quelque chose de naturel à base de baies exotiques » expliquent ces étudiants de l'Isema Saint-Lô.

Vincent Grenet, Emmanuelle Huck, Savinien Laisne, Lucie Lemasurier et Corentin Thériaux, de l'Isema Saint-Lô, ont créé "Ogow", la première boisson énergétique à base de jus de fruits, performante et bonne, avec un packaging innovant. « On voulait faire quelque chose de naturel à base de baies exotiques, pour se démarquer de tout ce qui existe sur le marché, qui est chimique, explique Emmanuelle. Sans colorant, sans conservateur, antioxydant, riche en vitamines et en fruits, Ogow est un mélange de jus de fraises, eau, menthe, sirop de cranberry, acérola, guarana et açai. »

Breakd'ej : un coup de fouet vitaminé



Ils ont imaginé un kit idéal pour donner du peps les lendemains de soirées agitées et éviter les petites fringales de milieu de matinée.

Alexis Monnet-Dubouloz, Justine Selva, Dénia Safsafi et Ibrahim Moudoub ont inventé "Breakd'ej", un coup de fouet vitaminé pour démarrer la journée. Voilà un

kit petit-déjeuner en distributeur comprenant une boisson de 25 cl, au goût atypique de miel, citron et gingembre pour réveiller les papilles, et un petit gâteau chocolat et muesli. Ri-

che en fibres et en vitamines C et B12, ce kit est idéal pour donner du peps les lendemains de soirées agitées et éviter les petites fringales de milieu de matinée.

Les Délices cachés



Ils proposent des "pâtisseries trompe-l'œil, surgelées et de qualité".

Julie Havard, Alexis Boscredon, Julien James et Flavie Galliot, de l'Isema Saint-Lô, offrent le goût de l'illusion avec leurs Délices cachés, des "pâtisseries trompe-l'œil, surgelées et de qualité". La première gamme propose des hamburgers au pain au lait avec mousse au chocolat, crème anglaise et compotée de framboises, ainsi que des bagels à la crème cheese parfumée à la vanille et pommes caramélisées. L'édition fruit, la pomme, est une crème bavaroise onctueuse à la vanille, un cœur de brunoise de pommes caramélisées, le tout reposant sur un palet breton craquant.

Gustapat' : une pâte brisée aux saveurs de la Provence



« Avec notre pâte pur beurre et sans conservateur, nous souhaitons apporter un peu d'innovation gustative » assure le groupe.

Nina Casanova, Julien Pellet, Lucile Josserand, Besnik Raqi et Thibaut Ravel ont imaginé Gustapat', la pâte brisée qui va vous épater par son goût unique, déclinable à l'infini, en tartes, bouchées, salades, gressins, chips, sucette... Cette pâte brisée, qui se présente comme celles que l'on connaît aujourd'hui au rayon frais, est aromatisée à la tomate ou à la tapenade d'olives vertes. « Avec notre pâte pur beurre et sans conservateur, nous souhaitons apporter un peu d'innovation gustative, avec des produits locaux naturels. »