

**INNOVATION/ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR** | Hier matin, sept groupes de cinq personnes ont présenté leurs créations alimentaires au palais des papes

# Les innovations des étudiants au concours de l'Isema mettent l'eau à la bouche

La 21<sup>e</sup> édition du concours de l'Isema, école supérieure de commerce agroalimentaire s'est déroulée hier à l'espace Jeanne Laurent. Sept groupes de cinq étudiants ont inventé les produits alimentaires de demain qu'ils ont soumis à dégustation aux professionnels du secteur. Trois prix ont été décernés à l'issue de la présentation. Le grand prix du jury est remis par l'équipe pédagogique, les deux autres, par les partenaires. Le prix Food in Provence récompense les produits de la région PACA est remis par la fédération régionale des industries agroalimentaire de la région. Le prix BtoB, quant à lui est remis par le distributeur CGI.

## Le grand prix du jury pour une préparation à gâteau originale



L'équipe de composée de Brice Agui-Miezan, Sarah Bachir, Jennifer Barthélemy, Clément Castellani, Cindy Dessert et Smahane Elbaidi devant leur stand avant la dégustation. Photo : Le DL/Angélique SUREL

Ce groupe de six étudiants a créé "Les inattendus". Ils sont lauréats cette année avec une préparation pour gâteau au chocolat... à shaker ! Et le plus innovant c'est qu'elle est à base de courgette. Pour Jennifer : « La courgette peut remplacer le beurre. Plus légère, elle est source de fer, magnésium et fibres ». L'utilisation est rapide. Il suffit d'ajouter des œufs dans la préparation, shaker le tout et passer au four une vingtaine de minutes. Jennifer ajoute : « Nous aimerions développer le concept et faire d'autres desserts à base de légumes ». La courgette ne se sent pas dans le gâteau et offre une texture moelleuse à s'y méprendre !

Manon BERNARD

## Un petit snack fruité et gourmand pour le goûter



Henri Abrieu, Cédric Caponi, Lucille Catala, Laure De Besombes et Camille Garcin, l'équipe d'Edenice. Photo : le DL/A.S.

La contraction des mots "Eden" et "délice" donne Edenice : à l'image du produit crée par les étudiants. Des chips de pommes déshydratées enrobées de chocolat noir ou au lait, une pause goûter pas comme les autres. De plus, c'est parfait pour garder la ligne, ce serait deux fois moins calorique qu'un biscuit classique.

## Le kit de pâte bien pratique



L'équipe, qui facilite la cuisine au quotidien, est composée de Koloïna Andrianirina, Marie Destaing, Benjamin Lelong, Manon Orcier et Alexis Piana. Photo : Le DL/Manon BERNARD

L'équipe des pâtes toquées a inventé un kit qui permet de faire des pâtes bonnes et rapides. Le concept : des pâtes, de légumes déshydratés et une sauce. De là, il faut ajouter un peu d'eau et faire cuire à la manière d'un risotto. Les étudiants ont développé cinq recettes pour différentes régions : Provence, Antilles, Bourgogne, Sud-Ouest et Nord. Marie explique : « Les légumes sont d'origine française et les recettes ont été élaborées par le chef étoilé Samuel Destaing ».

## Le prix FoodinProvence pour les Léguminés



Anais Darbousset, Salloua El Moussaoui, Simon Koenig et Aurore Salette présentent une pizza made in Provence. Photo : Le DL/A.S.

Manger une pizza sans culpabiliser, c'est désormais possible ! L'équipe Les léguminés composée d'Anais Darbousset, Salloua El Moussaoui, Simon Koenig et Aurore Valette a créé "la pizza du fin jardinier". « Nos pizzas sont végétariennes et moins caloriques qu'une pizza traditionnelle. On a imaginé la pâte à partir d'épeautre et de légumes », assure Anais la coordinatrice du projet. Les quatre étudiants, âgés de 21 à 25 ans, ont misé la carte de la fabrication provençale avec des légumes uniquement issus de la région. Et pour plus de choix, ils ont même pensé à varier les recettes en fonction des saisons !

## Le poulet qui croustille



Thibaud Chaleas, Camille Dumartin, Quentin Hagnere, Gaëlle Laving et Marie Legrand sur leur stand de dégustation. Photo : le DL/A.S.

Ces cinq étudiants de 21 à 25 ans ont inventé les chips de poulet en feront craquer plus d'un. Le produit est aussi présenté sous forme de petit craquant pour accompagner les salades, soupes ou verrines. Les étudiants attendaient beaucoup de la rencontre avec les professionnels, pour faire connaître leur produit à la grande distribution.

## Des cannelés salés à l'apéritif avec Can be Salt



L'équipe de Can be Salt composée de Nicolas Chavegrand, Quentin Debard, Anais Farcy, Anais Goize et Ibrahim Meziayan et leurs bouchées apéritives colorées. Photo : le DL/A.S.

L'équipe de Can be Salt a inventé un nouveau concept pour les apéritifs : les cannelés salés. Trois recettes

sont exposées : cumin/carotte/chèvre, curry/courgette/conté et paprika/poivron/parmesan. Destinés aux

rayons frais, ils peuvent être réchauffés. De quoi régaler les papilles des plus gourmands pour les apéros d'été !

## Le Calissieux, un nouvel apéritif raffiné remporte le prix BtoB

En partenariat avec la confiserie provençale Le Roy René, Alexis Bouttier, Caroline Brachet-Schertz, Gwendoline Minot, Jules Schmidhauser et Eléa Vinuesa ont conçu un calisson pas comme les autres. Ces bouchées sucrées salées sont composées de noix de cajou et de truffe. Un produit qui se veut plutôt haut de gamme et que l'équipe voit recouvrir les tables des fêtes de fin d'année. Caroline, la chef de projet de l'équipe explique : « C'est l'aboutissement d'un travail de sept mois. Maintenant nous allons le présenter à la direction de la confiserie ». Les cinq étudiants ont conclu leur présentation en évoquant un second goût qui pourrait être créé... au safran ! Un apéritif surprenant qui a beaucoup été apprécié par les professionnels comme l'indique le prix reçu.



L'équipe du Calissieux présente ce calisson salé, à base de noix de cajou et de truffe. Photo : Le DL/A.S.