

AVIGNON

AVIGNON Neuf équipes étaient en lice hier à l'espace Jeanne-Laurent du Palais des papes pour la 22^e édition du Grand jury nouveaux produits de l'ISEMA

Ils ont imaginé les produits que l'on dégustera peut-être demain

Hier s'est déroulée la 22^e édition du Grand Jury nouveaux produits de l'ISEMA, école supérieure de commerce agroalimentaire. Neuf équipes, composées de 5 à 6 étudiants en master 1, dont sept à l'ISEMA et deux du groupe FIM de Saint-Lô, étaient en lice pour présenter leur produit alimentaire inédit, fruit de sept mois de travail, devant un jury de professionnels de l'agroalimentaire, de l'industrie du vivant et de l'environnement et de la distribution. Les étudiants ont trouvé la recette culinaire, développé le concept marketing, réalisé une étude de marché, le process industriel, la fabrication, le plan de financement, le packaging et la commercialisation. Chaque équipe a présenté son produit par le biais d'une petite saynète, puis sur son stand, dont la décoration avait été soigneusement pensée, avant la dégustation. Trois prix ont été décernés et "Hnoss" est le grand vainqueur de cette édition. En plus de vingt ans, 860 étudiants ont concouru et 264 projets ont été présentés aux professionnels, dont certains ont été commercialisés.

Marie-Félicia ALIBERT

Une version apéritive des meringues



Léo Cheynet, Hugo Labarre, Julie Marlon, Romain Vincent et Camille Weber ont mis au point un assortiment de meringues pour l'apéritif, transformant un produit sucré et délicat en plaisir salé. "Les Délim" existent en trois parfums, à base de produits locaux : fromage de chèvre (du Ventoux), ail (de Piolenc) et olive (de Nyons). Les jeunes ont créé le produit apéritif le moins calorique du marché.

Une tartine prête à déguster



Nelson Azonop Tchétago, Agathe Dupuy, Sema Kamis, Pauline Machabert et Marine Martinez, plus besoin de beurrer sa tartine au petit-déjeuner ! Leur tartine biscuitée avec des flocons d'avoine et de la poudre d'amandes, recouverte de cuir de pomme (purée de pommes déshydratées à basse température), riche en céréales et en fruit est prête à déguster. Des tartines bio, sources de nutriments, avec 30 % de sucre en moins que la moyenne.

Des micro-perles d'huile d'olive



Fénil Echaïti, Julien Grosset, Kimberly Malaquin, Marianne Medall et Raphaël Naranjo révolutionnent l'huile d'olive liquide en imaginant des microperles d'huile d'olive nature, au basilic ou thym-citron, élaborées à base d'huile d'olive bio AOP des Baux-de-Provence, du Château d'Estoublon. "Le Verger d'Olince" est à manger à la petite cuillère, version salée ou sucrée (celle au basilic se marie fort bien avec les fraises par exemple), en accompagnement ou en dessert. Cette texture inédite au goût subtil est très intéressante.

"Hnoss" auréolé du Prix Grand Jury



"Hnoss", le nom d'une déesse de la mythologie nordique, a inspiré l'équipe. Photos Le DU/C.AGOSTINIS

Lauriane Chiarel, Quentin Fiorentino, Fanny Jeune, Xavier Oberle, Valentin Ouilton et Myriam Perret ont créé une bouchée inédite, "Hnoss" (du nom d'une déesse de la mythologie nordique, que l'on utilise pour désigner les belles choses précieuses). Si le produit se pré-

sente comme une boule chocolatée, il est pourtant bien salé et se déguste à l'apéritif. « C'est une bouchée apéritive enrobée de chocolat noir supérieur à 72 %, au goût puissant, explique Fanny Jeune. Après une bonne centaine de tests, nous avons élaboré trois

recettes pour des bouchées au roquefort, à la tomate séchée et à l'olive noire. Ce sont des mariages très intéressants qui charment même les papilles des personnes qui n'aiment pas les mélanges sucrés salés. » Ils sont les grands vainqueurs de cette édition 2019.

Un smoothie bon pour la santé et pour la planète



Avec Dul'sea, l'équipe est lauréate du nouveau prix Food in Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Raphaël Colin, Noé Guesquin, Marie Jauzion Graverolle, Marie Petit, Romain Reyes et Roxane Soko ont créé "Dul'sea", un produit écoresponsable et bon pour la santé, comme l'énonce clairement leur slogan : « Un pas pour votre bien-être, un grand pas pour la planète ». Dul'sea, c'est un smoothie aux fruits locaux, à l'algue Dulce, riche en potassium et en fibres, à la betterave, pour son goût sucré et sa couleur. Il suffit d'aspirer, de déguster et, pour finir, de croquer la petite paille biscuitée, fournie avec le smoothie, dans un packaging biodégradable en plastique végétal. Pour cet en-cas à déguster à toute heure de la journée, l'équipe reçoit le nouveau prix Food in Provence-Alpes-Côte d'Azur, qui vise à récompenser les projets mettant en avant la naturalité.

Une pâte à tartiner tout en légèreté



L'Épatante, une pâte à tartiner bio aux pois chiches, amandes et caramel brun.

Arnaud Ferrier, Amélie Guignard, Guillaume Helleu, Lucie Moussaoui, Camélia Niche, Clément Sicard ont voulu surfer sur la vague healthy/vegan, sur le boom des légumineuses ces vingt dernières années, et sur le marché du petit-déjeuner en pleine croissance, pour créer L'Épatante, une pâte à tartiner bio, tout en légèreté, aux pois chiches et aux amandes, agrémentés de caramel brun pour donner le goût sucré. Leur pâte est tout aussi bonne que les pâtes du commerce et contient 50 % de sucre en moins et aucun colorant.

"Un air glacé" reçoit le prix B to B



Ils ont créé une glace 100 % végétale.

Pierre Bonnafoux, Tania Boulahrouf, Angèle Choisy, Chloé El Baz et Mylène Tonnelier ont inventé une glace 100 % végétale, à base de céréales et d'oléagineux, baptisée "Un air glacé", qui se décline en trois parfums. « Nous avons réalisé une glace sans aucun produit d'origine animale, explique Chloé El Baz. À la place de la crème, du lait de vache et des œufs, nous avons utilisé du lait de riz, de la crème de soja, des noix de cajou mixées pour avoir une texture fluide et avant de mettre dans la turbine, nous avons ajouté de la poudre de cacao pour un parfum chocolaté, ou bien de l'huile de cajou ou encore des gousses de vanille. » Le résultat est un régal, ni trop amer ni trop sucré. Le groupe a reçu le prix B to B, décerné par la Confédération française du commerce interentreprises.

Un kit à tarte végétal unique



L'équipe de Saint-Lô revisite un classique de la gastronomie.

Lucie Blanchet, Antoine Lovett, Cécile Paturel et Manon Quentin, une des deux équipes du groupe FIM de Saint-Lô ont imaginé Typical'V, pour revisiter un classique de la gastronomie française : les tartes, en version végétale. « C'est un kit à tarte comprenant une pâte sans gluten, bio et 100 % végétale, avec une farine à base de sarrasin, riz, maïs, huile d'olive, gomme de xanthane, eau et sel. Et d'autre part, une préparation 100 % végétale, avec crème de coco et tofu, à utiliser aussi bien comme base sucrée que salée », explique Antoine Lovett.

Le meilleur des fruits et des infusions en un seul dessert



Ils ont créé une compote haut de gamme...

El Medhi Bayane, Clément Bénard, Brice Corbel et Julien Lorin, étudiants du groupe FIM, situé à Saint-Lô, ont élaboré une compote haut de gamme. Hannah est un dessert fruité onctueux, allégé en sucre, qui allie fruits et infusions, et qui se décline en deux parfums : ananas et infusion d'hibiscus pour l'un, et poire et infusion de thé Matcha pour l'autre.