

AVIGNON

AVIGNON La 23^e édition du "Grand jury nouveaux produits" de l'Iséma s'est déroulée jeudi 24 septembre à l'espace Jeanne-Laurent

Un dessert gourmand au chanvre, la touche sucrée de demain ?

La 23^e édition du "Grand jury nouveaux produits" de l'Iséma, prévue le 9 avril dernier, s'est tenue jeudi 24 septembre à l'espace Jeanne-Laurent, avec un public restreint.

Moment fort de la vie de l'école, le Grand jury vient couronner plus de sept mois de travail des étudiants en alternance en première année de NBA (responsable d'affaires agroalimentaires, bac + 4), qui imaginent des produits précurseurs et innovants pour dessiner le futur de nos assiettes. En petits groupes, ils créent tout : de la

recette à la commercialisation, en passant par le concept marketing, l'étude de marché, le processus industriel, la fabrication, le plan de financement, le packaging. En plus de 20 ans, 890 étudiants et 255 projets ont été présentés. Pour cette édition, 10 groupes d'étudiants, dont sept de l'Iséma, ont présenté leurs produits à l'ensemble des professionnels des secteurs de l'agroalimentaire, qui viennent repérer des idées et rencontrer peut-être de futurs collaborateurs. Les vainqueurs, "Les chanvrés", reflètent les nouvelles tendances : des produits végan, locaux, à fort intérêt nutritionnel, sans gluten et éthique.



"Les chanvrés", gourmandise végétale au chanvre en trois couches (biscuit moelleux au chanvre, crème au chanvre et coulis de fraise ou d'abricot ou préparation à base de café soluble ou à base de pur cacao), remportent le premier prix. De g. à d. : Lise Cauve, Aurélie Pellat, Alicia Defforge, Jocerand Chaux et Manon Bousquet. Photo Le DL/Marie-Felicia ALIBERT



Récompensés par la 2^e place pour "Ozé", Kévin Bouaguel, Lucile Chat, Romain Coulon, Violette Mesnier et Olfa Nagaz ont donné naissance à des bouchées apéritives de fleurs comestibles, raffinées et croustillantes aux notes épicées. Ils ont créé quatre alliances fleurs/épices : tagète/curry, bégonia/muscade, primevère/poivre et capucine/herbes de Provence. Photo Le DL/Marie-Felicia ALIBERT



À la 3^e place, "Ohana" (organisation humanitaire d'accompagnement nutritionnel alimentaire), est un produit d'Océane Crespeau, Nawal Diab, Abderrahmane Diallo et Anne Aïda Dieme : une galette nutritive source de protéines à base de farines de lupin et de blé, de jus de citron, de purée d'amande, de pâte de figes, de miel et de soja, conçue pour les ONG. Ils sont soutenus par la Croix-Rouge, le Secours islamique France, le Secours populaire, Médecins sans frontières, Caritas France, Mobil'Douche, Action contre la faim et les Restos du cœur. Photo Le DL/M.F.A.



Le 5^e prix a été décerné à "Past'o Legum". Paul Baulard, Ali Ghariani, Clara Martinez, Noémie Queyroulet et Lola Scarpetti inventent les gnocchis de demain à poêler. Réalisés à base de farine et de jus de légumes, issus de l'agriculture biologique et de pommes de terre fraîches, "Past'o Legum" saveur panais/carotte sont des gnocchis croustillants et moelleux, sources de fibres. Photo Le DL/Marie-Felicia ALIBERT



"Locapéro", arrivé 7^e, c'est l'apérito en un éclair d'Emma Blasco, Emilie Cerchio, Victoria Crouzet, Mariyam Jahid et Sandrine Perrot, un assortiment de bouchées apéritives prêtes à déguster, qui se déclinent en trois saveurs : l'audacieux (poivron et épices), le gourmand (courgette et chèvre), et l'aimable (carotte et glacé à l'orange), le tout dans un petit éclair moelleux coloré : rouge, vert ou orange. Photo Le DL/Marie-Felicia ALIBERT



La 4^e place est pour "Kornette". Charlotte Hardy, Benjamin Kellner, Adrien Liégeois, Willy Ozenne, Thieffaine Rahn et Ludovic Sauvey viennent de l'école FIM Saint-Lô. Leur produit est une nouvelle galette made in Normandie, biologique, à base de farine de drêche, coproduit issu du brassage de la bière, riche en énergie, protéines et minéraux, que l'on peut garnir selon ses envies. Photo Le DL/Marie-Felicia ALIBERT



"Lécume" a décroché la 6^e place. Dieneba Kane, Eléa Bandiera, Théo Vancoppenolle, Julie Dubois et Gauthier Rouillard ont opté pour un produit sain et naturel, issu des richesses de la mer. "Lécume", c'est une bouchée apéritive surgelée, une demi-sphère avec un cœur de merlu, assaisonnée à la menthe, échalote et citron, enrobé d'une purée de poivron. Photo Le DL/Marie-Felicia ALIBERT



Les 8^{es} : "Aïo". Sarah Albertini, Sébastien Basili, Justine Crucini, Fatima Daltroff, Eva Luiggi et Antoine Pittilloni viennent de la CCI Formation Bastia, qui présente pour la première fois des étudiants au Grand Jury. "Aïo", c'est une tomate de brebis corse à tartiner pour l'apéritif, au goût fin et long en bouche, qui apporte une touche de modernité au fromage emblématique et authentique de l'île de beauté et éco-responsable car réalisé à partir de tomates de brebis destinées à être jetées en raison de leur aspect esthétique. Photo Le DL/Marie-Felicia ALIBERT



Classés 9^e pour "EN tout CAS", Gaëtan Lemonnier, Thomas Peres, Annissa Sahraoui et Clémence Vin ont imaginé un encas simple et gourmand, sans gluten. "EN tout CAS", c'est un biscuit de farine de riz et pois chiches, enrobé d'un nappage à base de 75 % de légumes et 25 % de fruits (carotte, orange, hibiscus). Photo Le DL/Marie-Felicia ALIBERT



À la 10^e place du concours, on trouve "Boostea". Chloé Helye, Christophe Hrycyna, Sofiane Shili, Baptiste Trocherie et Florian Varin, de l'école FIM Saint-Lô, ont présenté cette boisson énergisante, à base d'infusion de feuille de yerba maté (boisson traditionnelle d'Amérique du Sud), mélangée à une pointe de jus de pomme Golden, pour le côté fruité. Photo Le DL/Marie-Felicia ALIBERT

AVIGNON/ÉVÈNEMENTS

Le marché des potiers, prévu le 3 octobre, pour l'instant maintenu



Comme l'an dernier, 35 potiers de la région devraient exposer leur travail place Saint-Didier le 3 octobre. Photo Le DL

« On est un peu inquiets, d'un jour à l'autre, ça peut changer », ne cache pas Denis Bouniard, potier-céramiste à Oppède-le-Vieux, qui organise, en lien avec la Ville d'Avignon, le marché des potiers prévu le 3 octobre sur la place Saint-Didier. Mais, pour l'instant, cette troisième édition, initialement prévue le 6 juin et décalée en raison de la crise sanitaire, est bien maintenue, indique le service communication de la Ville.

Vaisselle, objets décoratifs décorés mais aussi bijoux en céramique, sculptures en terre enfumée... trente-cinq céramistes de toute la France sont attendus, de 9 h à 18 h 30. Les années précédentes, l'évènement a attiré en moyenne 1500 personnes par jour, indique Denis Bouniard « C'est une petite place mais il n'y a pas de cohue », relève l'organisateur qui explique que les artisans « ont besoin de vendre leur travail. » Toutes les mesures de distanciation physique et précautions sanitaires seront respectées : port du masque obligatoire, gel hydroalcoolique, précise M. Bouniard.

AVIGNON/ÉCHOS DES COMMERCES

Salon de coiffure Tchip : précision

Le salon de coiffure Tchip est ouvert depuis le mardi 22 septembre au 51, rue du Vieux-Sextier et non pas au 51, rue des Fourbisseries, comme indiqué dans notre édition du mercredi 23 septembre. Géraldine et Charlyne Doli-beau accueillent la clientèle avec leur équipe du lundi au vendredi de 9 à 19 heures, et le samedi de 9 à 18 heures.

AVIGNON

VENDREDI 25 SEPTEMBRE

"La dame aux bijoux"

Cette figure de femme rousse, en chemise, légèrement décoiffée et choisissant un collier a été réalisée en 1867 par Gustave Courbet. Tous les jours sauf le lundi. Jusqu'au dimanche 22 novembre. Musée Angladon, 5, rue Laboureur.

À la découverte du Palais des papes

Une invitation à découvrir le Palais des papes et la vie qu'on y menait au XIV^e siècle à travers une visite guidée. Quels types de mets étaient privilégiés? D'où venaient les matières premières? Durée 1 h 15. Sauf les 19 et 20 septembre. Tous les jours à 14 h 30. Jusqu'au mercredi 30 septembre. 1, place du Palais-des-Papes, entrée dans la montée vers Notre-Dame des Doms.

Au pays de la musicienne d'Amon-Rê

D'abondantes séries d'objets sont réunies dans ces espaces: amulettes, ouchebtis, papyrus, momies animales, vases, masques, tabouret. Tous les jours sauf le mardi de 10 à 13 h et de 14 à 18 h. Jusqu'au mercredi 31 mars. Musée Calvet, 65, rue Joseph-Vernet.

URGENCES, SERVICES DE GARDE

SOS Amitiés

Tél. 04 90 89 18 18.

Sapeurs-pompiers

Tél. 18.

SOS Médecins

Maison médicale SOS médecins Le Pontet, ouverte du lundi au vendredi de 18 heures à 23 heures, le week-end et les jours fériés de 9 h à 21 h, pendant les vacances scolaires de 9 h à midi et de 14 à 22 h. Tél. 04 90 82 65 00. SOS Médecins assure aussi des visites à domicile.

Centre antipoison

Tél. 04 91 74 25 25.

Maison médicale de l'AM-GA

Au centre hospitalier, semai-

ner"

Le musée Angladon collection Jacques Doucet présente des objets insolites tirés des réserves du musée, à admirer et à identifier. Une exposition conçue comme un jeu d'énigmes. Tous les jours sauf le lundi de 13 h à 18 h. Jusqu'au samedi 31 octobre. Musée Angladon, 5, rue Laboureur.

À la découverte du Palais des papes

Une invitation à découvrir le Palais des papes et la vie qu'on y menait au XIV^e siècle à travers une visite guidée. Quels types de mets étaient privilégiés? D'où venaient les matières premières? Durée 1 h 15. Sauf les 19 et 20 septembre. Tous les jours à 14 h 30. Jusqu'au mercredi 30 septembre. 1, place du Palais-des-Papes, entrée dans la montée vers Notre-Dame des Doms.

Au pays de la musicienne d'Amon-Rê

D'abondantes séries d'objets sont réunies dans ces espaces: amulettes, ouchebtis, papyrus, momies animales, vases, masques, tabouret. Tous les jours sauf le mardi de 10 à 13 h et de 14 à 18 h. Jusqu'au mercredi 31 mars. Musée Calvet, 65, rue Joseph-Vernet.

ne de 20 h à minuit, samedi, dimanche et jours fériés, de midi à minuit. Tél. 04 32 75 33 33.

SAMU

Tél. 15.

Aéroport d'Avignon

Renseignements: 04 90 81 51 51. Résa. 04 90 81 51 15.

Météo Vaucluse

Tél. 08 99 71 02 84.

Police municipale

Tél. 04 90 84 15 13.

Pharmacie

Répondeur téléphonique: 32 37.

Allô mairie

Tél. 04 90 80 80 00.

Police secours

Tél. 17.

SNCF

Tél. 36 35.

Vaucluse

POUR NOUS SUIVRE :
Vous pouvez nous suivre quotidiennement sur :

Facebook
Vaucluse Matin Avignon et Grand Avignon

Twitter
@LeDLVaucluse

POUR NOUS JOINDRE :
23 rue de la République 84000 AVIGNON
Pour contacter la rédaction : 04 90 16 78 00 Idlcentreav@vauclusematin.com
Pour contacter la publicité : 04 90 16 78 12 Idlcentreav@vauclusematin.com