

## AVIGNON

AVIGNON

# Les innovations culinaires de l'Isema en avant-première

**Pour la première fois, l'école Isema a invité la presse à découvrir en avant-première les produits innovants imaginés par leurs étudiants en master 1, en lice pour la 24<sup>e</sup> édition du "Grand Jury Nouveaux Produits", prévu le 15 avril.**

Depuis septembre et malgré des conditions de travail chaotiques, les 34 étudiants en master 1 à l'Isema, École supérieure de commerce des industries alimentaires, bio-industries, du vivant et de l'environnement, travaillent pour mettre de l'originalité dans nos assiettes, tout en répondant aux enjeux de demain. À un mois du "Grand jury nouveaux produits", les sept équipes en lice règlent les derniers détails. Elles figent le plan de financement, le packaging, la commercialisation et la présentation de leurs produits précurseurs et innovants. Nous avons pu les rencontrer jeudi 18 mars, dans leur école, à l'occasion du quatrième et dernier comité de pilotage, où ils ont validé leur projet devant un jury. La semaine

dernière, les trois équipes en lice de FIM Saint-Lô, partenaire de l'Isema, s'étaient déjà prêtées à l'exercice.

**Les tendances actuelles : les produits bios et Vegan**

« Ce n'est pas facile pour un travail collectif d'être tous éloignés les uns des autres, surtout pour la motivation », confie Julien Hostailler, un étudiant. « Ils sont d'autant plus méritants dans le contexte actuel », confirme Corinne Pierre, responsable commercialisation et communication à l'Isema. « Contrairement à l'an passé, où nous avons dû reporter le Grand Jury, fin septembre, à cause du confinement, nous avons fait le choix de maintenir ce temps fort qui couronne plus de sept mois de travail, au jeudi 15 avril, car c'était très difficile pour les jeunes de se remobiliser après l'été. Mais comme l'espace Jeanne-Laurent, où se déroule habituellement le Grand Jury, est fermé, le concours aura lieu à l'école, avec un public restreint de professionnels de l'agro-alimentaire, industries du vivant



**Gabrielle Bouche, Claudia Correia, Romain Susini, Emma Villirillo et Quentin Negre ont imaginé "Le Barjot", une barre glacée composée d'une crème glacée chou-fleur, d'un insert meringue suisse et coulis de framboise, le tout enrobé de pralin.** Photo Le DL/M.-F.A.

et de la distribution, et de partenaires qui les ont accompagnés ». Cette année, les jeunes surfent sur les tendances actuelles : produits bios et vegan, anti-gaspi, locaux et à fort intérêt nutritionnel. Sans oublier l'essentiel : la gourmandise !

Marie-Felicia ALIBERT

**"LA BOÎTE À MOMENTS", L'APÉRITIF QUI VOUS CONNECTE**



**Les créateurs de "La boîte à moments" ont imaginé une box pour l'apéritif à offrir aux seniors.** Photo Le DL/M.-F.A.

Athem Bouchouicha, Agathe Bridon, Guillaume Guenin, Amandine Luong et Julien Hostailler ont imaginé une "Boîte à moments", box pour l'apéritif à offrir aux seniors, déclinée tous les mois autour de thèmes différents. « Elle se compose de produits alimentaires en accord avec le thème mensuel : un pâté en croûte innovant (à base de tofu, de dinde, de farine de lupin et de petit épeautre), des chips de pois chiche et une demi-bouteille de vin. À cela s'ajoute un service de visioconférence accompagné d'un jeu à réaliser en famille et à distance, pour recréer ce lien social, qui nous manque cruellement à l'heure actuelle. »

## "Les Pailletés", à base d'algues

Thomas Aversa, Bille Borg, Hajar Choukar, Sabrina Ghrairi et Tristan Rouveyrol présentent "Les Pailletés", une préparation pour cake à base d'algues, saveur citron, bio (personnalisable vegan), destiné aux consommateurs recherchant de la praticité et de la rapidité et ayant une sensibilité aux produits bio et éventuellement vegan, ainsi qu'à la composition nutritionnelle. « Nous sommes déterminés et motivés à proposer la meilleure innovation alimentaire de cette année ! »



**L'équipe présente "Les Pailletés", une préparation pour cake à base d'algues, saveur citron, bio (personnalisable vegan).** Photo Le DL/M.-F.A.

## "Carrément Gourmet", un plateau de seize mignardises à partager

"Carrément Gourmet", c'est le plateau de seize mignardises bios revisitées aux légumes, de Mattéo Brazzo, Morgane Fasciolo, Léonie Michel, Théo Soutana et Flora Wilczynski : tarte au citron, fenouil, éclair au chocolat, potimarron, macaron à l'orange, carotte, tarte à la framboise, panais. « Nous avons voulu redynamiser un marché en déficit d'innovation ces dernières années, le secteur des pâtisseries surgelées, tout en nous basant sur nos valeurs communes : le partage, la qualité et la gourmandise. Après divers tests recettes, pas toujours concluants,



**« Nous avons voulu redynamiser un marché en déficit d'innovation ces dernières années », expliquent les créateurs de "Carrément Gourmet".** Photo Le DL/M.-F.A.

nous avons réussi à décliner quatre mignardises avec des associations de saveurs uniques, le tout en utilisant des matières premières bios et françaises. »

## "Les Moustillantes", une mousse à base de pois chiches

"Les Moustillantes", mousse végétale à base d'une couverture de chocolat végétal, réalisée à partir de résidus de fruits à coques (noisettes, amandes...), voilà le projet innovant de Marilou Guillaume, Anaïs Soulier, Youri Cros, Pierre Amet, Thomas Rame et Helmi Seghaier. « Cette matière première a les mêmes propriétés organoleptiques que le chocolat traditionnel. Notre mousse est fabriquée à base de l'eau des pois chiches, l'aquafaba, qui a des propriétés foisonnantes similaires aux blancs d'œufs. Malgré l'hétérogénéité de notre grou-



**Le groupe, à l'origine des "Moustillantes", déclare : « Notre mousse est fabriquée à base de l'eau des pois chiches, l'aquafaba ».**  Photo Le DL/M.-F.A.

pe, la situation actuelle et le travail à distance, nous avons réussi à garder notre

cohésion et notre détermination, pour aller jusqu'au bout ! »

AVIGNON

## 6 500 € pour les Restos du cœur grâce à "Avignon, tu me régales !"



**L'association "Avignon, tu me régales !" va remettre 6 500 € aux Restos du cœur, jeudi 25 mars, grâce au succès obtenu avec le P'tit camion et les repas servis.** Photo Le DL/M.-F.A.

Après avoir fait les comptes, les dix-neuf chefs de l'association "Avignon, tu me régales !", mobilisés du mardi 9 au vendredi 12 mars, à bord de leur P'tit camion, pour les Restos du cœur 84, remettront un chèque de 6 500 € à cette association, jeudi 25 mars. « Nous sommes supercontents ! Les clients étaient au rendez-vous place de l'Horloge les deux premiers midis, puis, sur la Barthelasse les deux suivants. Nous avons pu vendre 320 repas, élaborés avec des produits frais, de saison et issus de producteurs locaux (soit 80 par jour en moyenne). C'était une chouette opération, qui nous a réunis autour d'une cause commune : venir en aide aux personnes dans la précarité de notre département. Rendez-vous au prochain événement, au gré de nos envies et de nos idées ! », conclut Séverine Sagnet, la cheffe de "La Table haute" de "La Mirande".

AVIGNON

## Xavière et son stand de bijoux sont de retour place de l'Horloge



**Tous les bijoux, qui sont proposés par Xavière, sont en acier inoxydable. Certains sont ornés de pierres précieuses réputées pour leur bienfait sur la santé.** Photo Le DL/Françoise ARNAUD

Avec l'arrivée des beaux jours le stand de bijoux bien connu des Avignonnais, installé sur la place de l'Horloge, a refait son apparition. Xavière est de retour après un hiver un peu compliqué et l'arrêt de son activité à la fin du mois d'octobre. Elle balaie d'un revers de main ces souvenirs malheureux et avec un grand sourire elle annonce « c'est que du bonheur de retrouver mes clients habitués et certains touristes », qui pour le moment ne se bousculent pas devant son stand. Cela fait 43 ans qu'elle vend des bijoux dans la cité des Papes. À ses débuts elle était installée place du change avant de se poser devant le théâtre d'Avignon. Ses bijoux sont en acier inoxydable, certains sont incrustés de pierres car Xavière aime sensibiliser ses clientes à leur bienfait. Elle espère travailler encore plusieurs années. « Je veux faire 50 ans de rue. » Et elle est bien partie pour y arriver.

Tous les jours de 10 heures à 17 heures, en période de couvre-feu.

AVIGNON

## Danse, photographies et poésie à la Collection Lambert mais pas de concert

Comme nous l'avions annoncé dans notre édition du samedi 13 mars, la Collection Lambert participe à la 23<sup>e</sup> édition du Printemps des poètes (du 13 au 29 mars), sur le thème du "Désir". Durant cette période, elle vous donne rendez-vous devant "la Loggia" (rue Violette), pour découvrir les photographies intimes et poétiques de Nan Goldin et écouter les enfants de la micro-école "Inspire", interpréter des textes de Jean-Pierre Siméon et Fernando Pessoa, grâce à des QR codes, sur la vitrine. En partenariat avec le CDCN Les Hivernales, la danseuse Nach proposera une performance, samedi 20 mars, de 14 heures à 16 heures (gratuit sans réservation). En revanche, la quintette cordes et vents de l'Orchestre National Avignon-Provence, annoncé pour mercredi 24 à midi ne pourra malheureusement pas se produire dans la cour Montfaucon, suite au refus de la préfecture.

Rens. <https://collectionlambert.com>

## URGENCES, SERVICES DE GARDE

**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 heures à 21 heures ; pendant les vacances scolaires, de 9 heures à midi et de 14 heures à 22 heures.  
Tél. 04 90 82 65 00.  
SOS Médecins assure aussi des visites à domicile.

**Maison médicale de l'Amga**  
Au centre hospitalier, en semaine, de 20 heures à minuit ; samedi, dimanche et

jours fériés, de midi à minuit. Tél. 04 32 75 33 33.

**Samu**  
Tél. 15.

**Pharmacie**  
Tél. 32 37.

**Sapeurs-pompiers**  
Tél. 18.

**Police secours**  
Tél. 17.

**Police municipale**  
Tél. 04 90 84 15 13.

**Centre antipoison**  
Tél. 04 91 74 25 25.

**SOS Amitiés**  
Tél. 04 90 89 18 18.

**Météo Vaucluse**  
Tél. 0 899 710 284.