

Communiqué de presse
Rennes, le 6 février 2023



Concours culinaire national : La production française de maïs et l'innovation mises à l'honneur

Ce lundi, au sein de la Faculté des Métiers de Rennes, s'est déroulée la 6^{ème} édition du « Prix Imagin'Maïs », concours culinaire national initié par les organisations représentant la production maïsicole française (l'Association Générale des Producteurs de Maïs - AGPM, la Fédération Nationale de la Production de Semences de Maïs et de Sorgho - FNPSMS et l'interprofession des semences et plants - Semæe), afin de mettre en valeur les atouts culinaires et diététiques du maïs.

Innovation gustative, atout nutritionnel et diététique, et niveau de technicité culinaire : les trois attentes du jury ont été comblées à l'occasion de la 6^{ème} édition du « Prix Imagin'Maïs », concours culinaire inter-écoles proposant aux jeunes cuisiniers de réaliser des recettes innovantes autour du maïs sous toutes ses formes (maïs popcorn, maïs doux, semoule, farine...).

Au travers d'un plat unique, salé ou sucré, contenant minimum 50 % de maïs de deux types différents, les candidats ont dû proposer un plat innovant, n'excédant pas la somme de 10€ par assiette. Les 5 binômes sélectionnés issus de la Faculté des Métiers de Rennes, de l'Institut Paul Bocuse de Lyon et de l'Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris ont été départagés par un jury composé de :

- **Laura Bensimon**, diététicienne et nutritionniste à Paris ;
- **Lionel Créteur**, chef du restaurant « Racine » dans le Gers ;
- **Laurent Séminel**, directeur de la maison d'édition « Menu Fretin » ;
- **Pierre Pagès**, agriculteur dans le Gers et président de la FNPSMS.

Après d'intenses délibérations, voici les résultats du palmarès désigné par le jury :

- **1^{ère} place** : le binôme Quentin Gautheret et Pierre Teixeira de l'Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris, avec leur recette « Miam'is » remporte un chèque de 2000€ ;
- **2^{ème} place** : le binôme Manon Fouchard et Aude l'Huillier de la Faculté des Métiers de Rennes, avec leur recette « Caché dans un champ de maïs, regardant les nuages », remporte des coffrets gourmands « Comtesse du Barry » ;
- **3^{ème} place** : le binôme Pauline Min et Louise Durand de l'Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris, avec leur recette « Le maïs sous toutes ses formes », remporte des boîtes de chocolats artisanaux « Maison Constanti » ;

Les binômes Célimène Perrin et Axel Goutelle avec leur recette "Tarte au maïs", et Chaden Ziadeh et Yoann Banzet avec leur recette "Zea", de l'Institut Paul Bocuse sont classés respectivement à la 4^{ème} et 5^{ème} place du concours et remportent du pop-corn Océalia et des tabliers brodés.

Du côté du prix des internautes, qui ont pu apprécier le visuel des différentes recettes via un live Facebook, c'est le binôme Chaden Ziadeh et Yoann Banzet de l'Institut Paul Bocuse, avec leur recette « Zea » qui remporte un chèque de 1000€.

« Cette année encore, nous avons été surpris par l'investissement et la créativité des candidats qui ont réellement fait preuve d'innovation dans leur façon de travailler le maïs. Les recettes présentées ont toutes sublimé le maïs cultivé par les agriculteurs français, sur l'ensemble des territoires. Il est important de continuer à mettre en valeur les atouts culinaires et diététiques nombreux de cette céréale produite durablement. », déclare **Pierre Pagès**, président du jury.



Les candidats, de gauche à droite : Quentin Gautheret, Pierre Teixeira, Manon Fouchard, Aude l'Huillier, Yoann Banzet, Louise Durand, Pauline Min, Célimène Perrin, Chaden Ziadeh, Axel Goutelle



Le jury, de gauche à droite : Laura Bensimon, Lionel Créteur, Laurent Séminel, Pierre Pagès

Contacts :

AGPM – Guillaume Le Hoan

guillaume.le-hoan@agpm.com

06 16 04 42 30

Nutrikéo – Mélanie Lavaysse

m.lavaysse@nutrikeo.com

06 81 80 12 78