

LA RENCONTRE INNOVANTE DES TALENTS CULINAIRES EN LANGUEDOC-ROUSSILLON 2013



*De la Terre et de la Mer à l'Assiette,
le défi est lancé !*

«De la Terre et de la Mer
à l'Assiette, unissons nos Talents»,

c'est le défi que lance Franck Putelat, notre Chef 2 étoiles Michelin à
13 équipes du Languedoc-Roussillon pour cette 3^{ème} édition de la **Rencontre
Innovante des Talents Culinaires en Languedoc-Roussillon**.

Le but de la «**Rencontre Innovante**» : la création, par chacune des équipes,
dont feront partie les professionnels de l'alimentation de demain, apprentis ou étudiants,
d'une recette innovante et inédite utilisant des produits récoltés et transformés dans notre
région.



La Rencontre innovante est née formellement il y a 3 ans. En réalité, LRIA (Languedoc-Roussillon Industries Agroalimentaires) propose depuis 2006 à ses adhérents de s'appuyer sur la créativité et le savoir-faire des Chefs de la région pour promouvoir et stimuler l'innovation dans les entreprises. A l'origine, une grande fête de l'agroalimentaire, le «Sud cultive ses Saveurs» a permis à ces 2 mondes de passionnés de se rencontrer. Après 3 éditions, la manifestation a évolué et aujourd'hui, c'est sous le concept de la «Rencontre Innovante des Talents Culinaires en Languedoc-Roussillon» que, depuis 3 ans également, se poursuit cette Rencontre.



// Franck Putelat, Le Parc

Après Eric Cellier en 2011, Gilles Goujon en 2012, Franck Putelat est le talentueux parrain de la 3^{ème} édition de la Rencontre Innovante. A ce jour, il entraîne à sa suite 13 équipes prestigieuses auxquelles s'associeront des producteurs régionaux :

- 1// Christophe COMES, La Galinette (Perpignan, 66), avec COFRUID'OC (Saint Just, 34)
- 2// Franck SEGURET, Le clos des lys (Perpignan, 66) avec DIPA CEMOI (Perpignan, 66)
- 3// Lionel GIRAUD, La Table Saint Crescent (Narbonne, 11) avec FLOREN'SUD (Perpignan, 66)
- 4// Fabien GALIBERT, La Bergerie (Aragon, 11) avec ETS JOSEPH AYMERIC (Limoux, 11)
- 5// Serge CHENET, Entre vigne et garrigue (Pujaut, 30) avec ARCADIE SA (Méjannes-lès-Alès, 30)
- 6// Fabien LEFEBVRE, l'Octopus, (Béziers, 34) avec POLE SUD - LA COMPAGNIE DES DESSERTS (Lézignan-Corbières, 11)
- 7// Bruno ROCHE, Lycée Georges Frêche (Montpellier, 34) avec CLARELIA (Montpellier, 34)
- 8// Charles FONTES, La Réserve Rimbaud (Montpellier, 34) avec CRUDI BAKKAVOR (Torreilles, 66)
- 9// Anne MAJOUREL, La Coquerie (Sète, 34) avec AZAIS-POLITO SA (Sète, 34)
- 10// Cyril ATTRAZIC Chez Camillou (Aumont-Aubrac, 48), le Lycée Louis Pasteur (La Canourgue, 48) et L'ATELIER AGROALIMENTAIRE DE FLORAC (Florac, 48)
- 11// Lijima MASASHI, Le 5è péché (Collioure, 66) avec MAISON ROQUE (Collioure, 66)
- 12// Jean-Jacques PARAIRE, Educagri (Castelnaudary, 11) avec ARTERRIS (Castelnaudary, 11)
- 13// Franck PUTELAT, Le Parc (Carcassonne, 11) avec MICHEL COUDENE SAS (Saint-Christol-lez-Alès, 30)

«La Rencontre Innovante» ... Qu'est-ce que c'est ? Pour quoi ? Pour qui ?

Imaginez la rencontre de 2 mondes de passionnés...

Passionnés du bien-manger et du goût, passionnés de leur région Languedoc-Roussillon, hommes et femmes portés par leur métier et leur noble mission : nourrir les êtres humains.

Organisez la rencontre de ces 2 mondes...

Lancez-leur le challenge de l'innovation...

Faites-les travailler ensemble... et vous obtenez **La Rencontre Innovante des Talents Culinaires en Languedoc-Roussillon.**

Il s'agit de réunir un chef régional, une entreprise agroalimentaire régionale, un producteur et un apprenti ou un étudiant autour d'une collaboration gourmande permettant de créer une recette innovante (ni existante, ni déjà primée, ni commercialisée) et qui soit potentiellement industrialisable.

Les «équipes» Chef/Entreprise/Étudiant vont :

- partager des compétences et savoir-faire divers autour d'un travail en étroite collaboration,
- initier des partenariats en mettant en avant une image forte et positive des professionnels du Languedoc-Roussillon,
- développer des produits qui répondent aux attentes des consommateurs et ainsi participer à l'amélioration de l'alimentation.

NOTEZ LA DATE !

Cette 3^{ème} édition de **La Rencontre Innovante des Talents Culinaires en Languedoc-Roussillon**, sur le thème «**de la Terre et de la Mer à l'Assiette**», fera l'objet d'une manifestation finale de prestige le **lundi 7 octobre 2013**, parrainée cette année par Franck Putelat, chef 2 étoiles du restaurant Le Parc à Carcassonne. Au programme de cette soirée gourmande : présentation par Gilles Goujon des équipes et dégustations des recettes innovantes créées.

Plus d'infos sur www.agroalimentaire-lr.com

Retrouvez-nous sur 

Service Presse : Camina Conseil +33 (0)4 68 55 52 08

Maïte PEREZ +33 (0)7 87 35 35 19 - m.perez@camina-conseil.fr

Contact LRIA : Cathy Gracy / Tel: +33 (0)4 67 04 30 16 - cathy.gracy@lria.fr

Rassembler ET Partager

