



LA RENCONTRE INNOVANTE DES TALENTS CULINAIRES EN LANGUEDOC-ROUSSILLON 2015



Michel Kayser et LRIA (Languedoc-Roussillon Industries Agroalimentaires) donnent le top départ de La Rencontre Innovante des Talents Culinaires en Languedoc Roussillon.

C'est parti pour la 4^e édition !

Après Eric Cellier en 2010, Gilles Goujon en 2012, Franck Putelat en 2013, La Rencontre Innovante est parrainée cette année par un chef prestigieux, Michel Kayser du Restaurant Alexandre à Garons. Elle lance, dans la compétition de l'innovation et de la créativité, 11 équipes de choc composées chacune d'un Chef, d'un entrepreneur de l'agroalimentaire régionale, d'un producteur et d'un étudiant ou apprenti.

8 mois de travail, d'essais, d'adaptation, de co-production dans l'objectif de créer ensemble une recette innovante, inédite, réalisable à grande échelle et industrialisable... bien évidemment délicate.



 *Gard aux chefs*

MICHEL KAYSER
CLUB GARD AUX CHEFS
Sous la présidence de Serge Chenet



Le bien-être dans l'assiette, un thème d'actualité

Michel Kayser, en acceptant de parrainer cette 4^e édition a souhaité entraîner avec lui toutes les équipes à rivaliser d'inventivité, d'audace gustative sur un thème qui lui tient à coeur, celui du **BIEN-ETRE DANS L'ASSIETTE**.

Pour le chef 2 étoiles gardois, il est indispensable que toute la filière qui contribue à l'alimentation humaine, du producteur au restaurateur, oeuvre avec cette préoccupation, présente en permanence à leur esprit : le bien-être alimentaire.

Le bien-être dans l'assiette, Michel Kayser l'évoque avec chaleur et enthousiasme. Dans l'imaginaire savoureux et coloré du parrain de La Rencontre, c'est une notion large, riche qui touche des valeurs aussi diverses que

- le partage et la convivialité
- le plaisir de manger et la sensorialité
- le retour aux vraies saveurs et à la simplicité
- la prise en compte réelle de la saisonnalité
- la qualité des produits
- le savoir prendre le temps pour le repas
- la variété et l'équilibre dans l'alimentation

11 équipes à l'assaut de l'innovation

11 équipes se sont constituées autour d'un Chef et d'une entreprise agroalimentaire de la région

- Michel Kayser, MICHEL KAYSER ALEXANDRE (Garons, 30) avec CONSERVES France (Nîmes, 30)
- Oscar Garcia, LA TABLE D'UZES (Uzès, 30) avec SENFAS (Saint-Privat-des-Vieux, 30)
- Jérôme NUTILE, JEROME NUTILE (Nîmes, 30) avec COFRUID'OC (Saint Just, 34)
- Serge Chenet, ENTRE VIGNE ET GARRIGUE (Pujaut, 30) avec MAISON RAYMOND (Nîmes, 30)
- Charles Fontès, LA RESERVE RIMBAUD (Montpellier, 34) avec MEDITHAU (Marseillan, 34)
- Jorge Borges, LA LOZERETTE (Cocurès, 48) avec LA FROMAGERIE DE HYZELZAS (Hyzelzas, 48)
- Franck Putelat, LE PARC (Carcassonne, 11) avec LA COMPAGNIE DES DESSERTS (Lézignan-Corbières, 11)
- Jean-Jacques PARAIRE, LYCEE AGRICOLE PP RIQUET (Castelnaudary, 11) avec AUDELINE (Mayreville, 11)
- Franck Séguret, LE CLOS DES LYS (Perpignan, 66) avec APIMAB (Clermont-l'Hérault, 34)
- Laurent Lemal, LA COOPERATIVE (Bélesta, 66) avec FLORETTE FOOD SERVICE (Torreilles, 66)
- Iijima Masashi, 5EME PECHE (Collioure, 66) avec ALTERBIO (Perpignan, 66)



Une soirée pour partager le bien-être dans l'Assiette

Le parcours des équipes trouvera son point d'orgue **le 12 octobre**, à Nîmes. Au cours d'une soirée où se retrouveront les équipes et le grand public également, les recettes innovantes seront présentées...et dégustées.

2 prix seront décernés aux créations des équipes :

- le Prix **des talents culinaires** sur des critères précis concernant bien-évidemment le thème-clé de cette édition, le bien-être dans l'assiette, l'innovation et la capacité à industrialiser la recette créée. Ce prix sera décerné par un jury de professionnels.
- le Prix **coup de cœur** décerné par tous les participants à la soirée de prestige.

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

Retrouvez-nous sur facebook 

Service Presse

Altaruna Conseil - Maïte PEREZ +33 (0)7 87 35 35 19 - contact@altaruna-conseil.fr

Contact LRIA :

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



En partenariat avec :



Financé par :

