



LA RENCONTRE INNOVANTE DES TALENTS CULINAIRES EN LANGUEDOC-ROUSSILLON 2015



Lors de la soirée de prestige de la quatrième édition de la Rencontre Innovante des Talents Culinaires, qui c'est tenue lundi 12 octobre au Mas Merlet (Nîmes), un jury de professionnels et d'amateurs a décerné deux grands prix aux meilleurs recettes du Concours.



« La soirée a été très conviviale, j'ai noté une belle complicité entre les cuisiniers et les entreprises qui a abouti à de vraies surprises et réussites notamment celle des barres glacées d'Audeline, un bon produit, original qui va faire le bonheur des gourmands. De même pour la rilette de lotte, gouteuse et parfaite pour accompagner un apéritif. Je les remercie tous pour leur participation et pour ce joli moment partagé ! »

Michel Kayser

Sur le thème du bien-être dans l'assiette ...

Les participants à la Rencontre Innovante, devenus **critiques gastronomiques** le temps d'une soirée, ont décerné le **prix coup de coeur** à la recette

« Lotte marinée et sa rilette safranée aux herbes potagères et huile vierge »

de l'équipe Serge CHENET, Entre Vigne et Garrigue (Pujaut, 30); Julie PIOT, Maison Raymond (Nîmes, 30); Eugène Benoit, Pêcheurs à la criée (Grau du Roi, 30); Valentin RAFFALI, 2ème année de BTS Hôtellerie Restauration

Le jury de professionnels composé de **Corinne Giacometti** (Conseillère Régionale déléguée au Tourisme, Questeur, Présidente du Comité Régional du Tourisme, Présidente de Sud de France Développement, Présidente de l'Etablissement Public Foncier LR), **Fabien FAGE** (Chef* Le Prieuré), **Xavier MARTIN** (Directeur commercial Vignobles Jeanjean) et **Didier THOMAS RADUX** (Rédacteur en chef Midi Gourmand) a remis le **prix des talents culinaires** à deux recettes ex aequo :

« **La barre de Castel** » de l'équipe Jean-Jacques PARAIRE, Lycée Pierre Paul Riquet (Castelnaudary, 11) /Carine BOSSUT, Glace Audeline (Mayreville, 11)/ Christine FERRER, Les trésors de Juliane (Mireval Lauraguais, 11)

« Tartelette de poires aux agrumes et caillé des Cévennes »

de l'équipe de Michel KAYSER, Restaurant Alexandre (Garons, 30); Marie MANSUY-FÈVRE, St Mamet (Nîmes, 30); Jacques ROZIERE, Mas de Marignan (Saint Gilles, 30); Antoine PERODEAU, BP Cuisine

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 :

