

LES TALENTS CULINAIRES INNOVANTS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

Quand un chef cuisinier s'associe avec un dirigeant d'entreprise agroalimentaire et un étudiant, cela donne un trio créatif ravi de créer de nouvelles recettes.
Des recettes 100% durables et industrialisables.

Sept trios ont ainsi participé aux premières Rencontres innovantes des Talents culinaires en Languedoc-Roussillon, dont les recettes furent présentées et dégustées à l'Abbaye de Valmagne, mardi 29 juin.



1. Jean-Pierre Cazals, « Le Spinaquer » (Port Camargue) & Thierry Mellenotte, Pink Lady et Mireille Ribière, Confiserie du Tech (Cabestany)

Etudiant : Thomas Belarja, 19 ans, BEP Option cuisine CFA Margueritte

Lollipop 'Pink Lady' façon Pomme d'amour

Ce qui a séduit **Jean-Pierre Cazals** : « Le côté créatif du projet, montrer aux futurs cuisiniers (en l'occurrence à notre apprenti) que la cuisine, à tout âge, est un éternel renouvellement ».

Thierry Mellenotte veille sur le succès de la **Pink lady**, véritable success story régionale, une pomme qui a conquis tous les marchés depuis une dizaine d'année, grâce à un travail collectif des producteurs. Xavier Danjou dirige la Confiserie du Tech, à Perpignan depuis 45 ans, connue notamment pour ses rousquilles catalanes mais également pour ses moulages en chocolat : « Notre développement s'appuie sur trois principes : miser sur la qualité et l'originalité des produits que nous fabriquons, innover sans cesse sur la base de recette alliant la tradition et l'originalité, favoriser l'emploi en région et le partenariat avec des fournisseurs de proximité ».



2. Eric Cellier, « Maison de la Lozère » (Montpellier) & Jérôme Cassan, La Cie des Desserts (Lézignan), Didier Crabos, Cofruidoc Méditerranée, Thierry Mellenotte, Pink Lady

Etudiant : Manon Echard, 23 ans, Diplômé BEP Hôtellerie/Restauration – ICF de Montpellier

Sorbet Pomme Pink Lady

« Cette opération, dans le droit fil de notre façon de travailler, nous associe en direct à la fois à un producteur de pommes et à un 'fabricant' de desserts. Elle constitue une formidable opportunité d'ouverture, d'échange et de création, éléments qui sont important pour rester 'au niveau' », **Eric Cellier**.

La Cie des Desserts est un groupe basé dans l'Aude (Lézignan) spécialiste des glaces et de la pâtisserie pour la restauration commerciale. Sa filiale spécialisée dans les glaces, Pôle Sud, conçoit et commercialise ... plus de 250 saveurs aussi bien salées que sucrées. Pour Jérôme Cassan, de la Compagnie des desserts, « cette rencontre permet à nos collaborateurs de voir dans le détail comment peut s'inspirer mais aussi travailler un Chef, ce qui est sans aucun doute une grande source d'inspiration pour la suite ».



3. David Iovalone, Lycée Jean Jaurès (Saint Clément de Rivière) & Sandrine Boniface, LGDBE (Le Pouget)

Etudiant : Céline Lascours, 28 ans, formation interne en diététique au sein de la structure

Macaron au Romarin - Mousse de Pélaridon frais au miel - Pêche rôti et Croustillon au miel - Réduction de Carthage

David Iovalone : « une présentation de la gamme ainsi qu'une dégustation des différents produits m'a permis de comprendre la démarche de cette jeune PME et le but recherché. »

LGDBE Distribution s'est spécialisée dans la conception de produits présentant les bienfaits du miel. Elle innove sur la mise au point de présentations du miel (poudre, cristaux) permettant de concevoir des produits alimentaires destinés au grand public et aux professionnels. « Une dégustation de plusieurs produits a été faite lors de notre rencontre afin de donner une vision et un aperçu de notre gamme puis le chef cuisinier a exprimé des idées de recettes », Sandrine Boniface.



4. Michel Kayser, « Restaurant Alexandre » (Garons) & Gérard Barral, Cie des Salins du Midi (Aigues-Mortes)

Etudiant : Kévin Delait, 19 ans, BTS Art de la Table – ICF Béziers

Composition de radis rose à la fleur de sel de Camargue

Pour **Michel Kayser**, « *ma passion c'est de créer à partir des produits régionaux car ils le méritent. Les connaître, les respecter, les sublimer, les mettre en musique, ce sont les gammes que mon métier me conduit à faire chaque jour.* »

La Cie des Salins du Midi située à Aigues-Mortes produit du sel et de la fleur de Sel, dans des salines ancestrales, le long de la mer. Pour Gérard Barral, « *Notre participation a pour objectif de mettre en avant la richesse exceptionnelle du Salin d'Aigues-Mortes qui constitue une partie de la 2^e richesse biologique mondiale et c'est aussi l'occasion de mettre en avant un produit extrait d'un espace naturel berceau de la culture du sel.* »



5. Jean-François Bernard « Les Jardins d'Adoyra » (Creissan) & Eliane Courties, Clarélia (Montpellier)

Etudiant : Karine Escot, 36 ans, Formation interne en cuisine au sein de la structure

Poulet façon Adoyra et son riz camarguais aux courgettes

Les jardins d'Adoyra est une maison de retraite ouverte depuis 2007. « *La 'rencontre innovante' nous a tout de suite séduite. C'est un moyen pour nous de connaître de nouveaux fournisseurs et surtout de travailler avec des produits du terroir à forte typicité* », **Jean-François Bernard**.

Avec **Clarelia**, Eliane Courties a développé une gamme inédite de recettes destinées aux allergiques et intolérants alimentaires. « *L'intérêt majeur a été pour nous la rencontre avec une équipe qui vit au quotidien avec des personnes âgées. Cette rencontre a été pour nous celle, à la fois de la pratique culinaire et de la R&D* », Eliane Courties.



6. Patrick Olry, « l'Ambassade » (Béziers) & Marc Rotivel, Accent d'Oc (Capestang)

Etudiant : Morgan Plaut, 17 ans, CAP Cuisine – EMTH Béziers CFA

La Pâte de pois chiche au fenouil torréfié

Patrick Olry : « *le choix du pois chiche pour moi qui aime travailler les légumineuses, était assez évident. Le pois chiche est une culture historique dans la région. J'aime l'idée de le remettre au goût du jour.* »

Accent d'Oc conçoit et fabrique ses produits, à base de fruits et légumes, dans son atelier de Capestang, au bord du canal du Midi. Les produits Accent d'Oc (confitures, compotés, etc) sont distribués en France et en Europe sur un circuit sélectif haut de gamme.

Marc Rotivel, Accent d'oc : « *Nous voulions travailler un légume de région et notre choix s'est porté sur le pois chiche, autrefois très courant dans le Biterrois. Notre challenge était de retrouver une tradition tout en proposant un produit adapté aux modes de consommation contemporains. Notre produit propose une combinaison de saveurs inédites et un procédé, la torréfaction, peu courant dans l'industrie agro-alimentaire.* »



7. Pierre-Olivier Prouhèze, « Prouhèze Saveurs » (Montpellier) & Maïlys Fremond, Conserverie du Languedoc (Castelnaudary)

Etudiant : Judith Vidal, 19 ans, Apprentie en cuisine – CRFA de Carcassonne

Recette actuellement en phase de test

Pour **Pierre-Olivier Prouhèze** : « *cette rencontre m'a permis de voir de plus près comment travaille une entreprise agroalimentaire comparée à un petit artisan comme moi. Pour voir également comment développer notre cuisine à grande échelle, s'adapter à la grande distribution si la recette venait à être industrialisable.* »

Créée en 1964 à Castelnaudary, la **Conserverie du Languedoc** est leader des plats cuisinés de terroir, dont bien sûr le cassoulet, à travers sa marque La Belle Chaurienne. C'est la troisième marque des plats cuisinés français, distribués dans toute la grande distribution. « *La recette est innovante car elle propose un nouvel usage de la conserve : diverses utilisations, très variées, d'une même recette. Quant au développement durable, il est présent car la conserve est le mode de consommation le plus écologique* », Maïlys Fremond.



Retrouver des recettes sur le site de l'ARIA : www.agroalimentaire-lr.com

