

## Prix Imagin'Maïs 2022

L'Ecole FERRANDI Paris Campus de Bordeaux remporte les 2 récompenses : le Prix du Jury et le Prix des internautes

Ce jeudi 17 février s'est déroulée la **5ème édition du prix Imagin'Maïs**, accueillie par le partenaire de l'année **L'Institut Paul Bocuse**. Organisé par la filière maïs (AGPM, FNPSMS, SEMAE, UFS\*), ce concours de cuisine inter-écoles récompense **l'innovation culinaire** et **encourage ainsi les jeunes talents**. Il s'agissait de concevoir un plat unique salé avec **à minima 50% de maïs** et en utilisant **au moins 2 types de maïs différents** (maïs popcorn, maïzena, polenta, maïs semoule...).



Cette année, **4 binômes se sont affrontés autour du maïs durable**, avec 3 écoles emblématiques de la cuisine française représentées : **l'Institut Paul Bocuse, l'école FERRANDI Paris Campus de Bordeaux, et la Faculté des Métiers à Rennes-Bruz**.

Les jeunes pousses de la cuisine ont prouvé leur capacité à sublimer un produit de notre terroir : le maïs. La filière tient à féliciter les étudiants pour leurs créations où de très nombreux maïs et de multiples ingrédients qui en sont issus ont été utilisés.

### 2 Prix décernés à l'école FERRANDI Paris Campus de Bordeaux

Placés sous la présidence de **Pierre Pagès**, Président de la FNPSMS, agriculteur dans le Gers et producteur de maïs et de légumes, les membres du jury, composés de **Lionel Créteur**, Chef du restaurant *Racine à Lectoure, Gers* & **Laurent Seminel**, directeur de la maison d'édition *Menu Fretin* & **Morgan VS**, gastronome et expert des comparaisons de produits, ont remis le **Prix du Jury** :

au Binôme de l'école Ferrandi Paris Campus Bordeaux : **Lou AMIOT & Loïc LEQUIEN** (Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat cuisine et pâtisserie), avec leur plat : « **Déclinaisons de maïs et de canette en 2 services** ».



Chaque recette a été dégustée et notée par le jury selon :

- 🍷 Sa présentation
- 🍷 Ses atouts gustatifs et nutritionnels
- 🍷 Son niveau de technicité

**C'est la simplicité du plat, le jeu sur les textures et la place centrale du maïs qui a séduit à l'unanimité le jury.**

C'est également ces 2 étudiants qui ont remporté **le Prix des Internauts**, cette fois avec un score extrêmement serré. Près de 800 votants se sont mobilisés le jour J pour soutenir leur équipe préférée sur le live réalisé pour retranscrire la journée : <https://www.youtube.com/watch?v=8KqbPM5J0TI>. Ouverts pour une durée de 10 minutes, les votants se sont basés sur le visuel et la présentation des candidats pour décerner cette 2ème récompense.

**Le binôme gagnant a reçu une récompense de 3000 euros.**



**Lou AMIOT & Loïc LEQUIEN** « C'est une immense joie de recevoir non pas un prix mais deux. On ne s'y attendait absolument pas. Notre force a été de rester sur un plat simple, avec des surprises pour le palais, et de mettre l'accent sur les textures. Nous avons beaucoup apprécié travailler le maïs : un ingrédient que l'on a peu l'habitude d'utiliser en cuisine et néanmoins très intéressant car il peut être valorisé de toutes les sortes. C'est ce que l'on a proposé en le présentant au centre de notre plat. »



**Pierre Pagès** « A titre de responsable professionnel à la tête de la filière maïs, je suis ravi que des établissements de renom et que de jeunes talents se soient intéressés à cette fabuleuse culture. Fabuleuse par sa diversité, mais aussi pour notre pays, nos territoires, pour le monde, pour le climat, et les jeunes l'ont démontré aujourd'hui : **fabuleuse pour nos papilles.** »