



Communiqué de presse

CONCOURS

APPEL A CANDIDATURES LES INSCRIPTIONS AU TROPHÉE PINTADE DES JEUNES TALENTS 2025 SONT OUVERTES, SUR LE THEME : « LA PINTADE AUTOUR DU MONDE »

Avec sa chair tendre et juteuse, associée à un subtil parfum de gibier, la pintade est une petite volaille singulière très appréciée des Français. Ils sont près de 7 sur 10 à déclarer en consommer (68 %) et ils sont même 89 % à s'accorder à dire que la pintade change des autres volailles et ils ont raison ! Avec son goût inimitable, la pintade se marie à merveille à d'innombrables associations, permettant ainsi aux gourmets de varier les plaisirs ! Pour toutes ces bonnes raisons, près de 6 Français sur 10 (58 %) aimeraient en voir davantage sur les cartes des restaurants ! Afin de sensibiliser les chefs de demain à cette volaille pas comme les autres, le CIP Pintade – Comité Interprofessionnel de la Pintade lance la 2^e édition de son concours culinaire professionnel « le Trophée Pintade des Jeunes Talents ». Avec cette année pour thème :

« La Pintade autour du monde » !

Les candidats devront en effet faire voyager les papilles des membres du jury, en créant une recette mettant à l'honneur la pintade soit en revisitant un plat emblématique de l'un des pays des 5 continents, soit en créant une recette à partir de spécialités du pays choisi (fruits, légumes, épices, graines, céréales...).

Un concours culinaire ouvert aux talents de la cuisine de demain

Le Trophée Pintade des Jeunes Talents est ouvert aux jeunes âgés de 16 à 24 ans : futurs cuisinier(e)s, futurs charcutier(e)s, futurs traiteurs, etc. en écoles, en apprentissage ou aux personnes suivant une formation de cuisine en candidats libres. Les candidats ont **jusqu'au 5 janvier 2025** pour retirer leur dossier d'inscription : anais@adocom.fr.

Ils auront ensuite **jusqu'au 1^{er} mars 2025** pour transmettre leur recette et de jolies photos de leur recette sur la Pintade autour du monde ! **4 candidats** seront sélectionnés sur dossier pour venir réaliser leur recette à Paris devant un jury au printemps 2024 et tenter de remporter **jusqu'à 500€** pour le 1^{er} Prix.

Fiche d'inscription et règlement complet disponibles sur demande par mail à l'adresse : anais@adocom.fr ou sur www.lapintade.eu/fr/trophee-jeunes-talents



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIEN LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR UNE
GRANDE VARIÉTÉ DE PRODUITS AGRICOLES.



Retour sur le Trophée Pintade des Jeunes Talents 2024 : Anaëlle Boizard, lauréate du concours

Lors de sa 1^{ère} édition, en 2024, c'est Anaëlle Boizard, tout juste âgée de 16 ans et originaire de Corvol l'Orgueilleux dans la Nièvre (58) qui a remporté le 1^{er} Prix du Trophée Pintade des Jeunes Talents.

Organisée sur le thème « *La Pintade inspire la Street-Food* », la finale de ce concours culinaire s'est déroulée à Paris, dans les cuisines de la prestigieuse Ecole Ferrandi. Les 4 finalistes avaient à créer une recette inspirée de la Street-Food, qui a dépassé le simple coin de la rue pour désormais s'inviter à la table des plus grands Chefs ! Anaëlle a su se démarquer et conquérir les jurés avec sa recette de pintade cuisinés en 3 façons. Avec des brochettes, un bouillon et des boulettes de pintade aux saveurs Thaïlandaises, Anaëlle a remporté les faveurs du Jury avec sa recette intitulée :



La lauréate Anaëlle Boizard et le Chef Guy Legay,
Meilleur Ouvrier de France et président du Jury

« Bento de Pintade »



À propos du CIP

Créé en 1997, le **Comité Interprofessionnel de la Pintade (CIP)** est le comité de la pintade française. Le CIP est membre de l'interprofession nationale des volailles de chair (ANVOL), reconnue par les pouvoirs publics. Le CIP regroupe 1 000 éleveurs, 30 abattoirs, les accouveurs et les sélectionneurs, les fabricants d'aliments et la distribution alimentaire (Grandes surfaces alimentaires et Intermédiaires de commerces). Son principal objectif est de (re) dynamiser la filière française de la pintade et de veiller à la qualité du produit tout en développant « le goût du bon ».

Financé par l'Union Européenne. Cependant, les positions et opinions appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union Européenne ou de France-Agrimer. Ni l'Union Européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenus pour responsables.

