



Concours « SCIENCES ET CUISINE » 2012

COMMUNIQUE DE PRESSE - Novembre 2011

Le succès des précédentes **Rencontres Science, Art et Cuisine** à Paris est à l'origine de l'organisation du **Concours 2012 « sciences et cuisine »** en Pays de la Loire.

PONAN (Pôle alimentation et Nutrition), l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique), la société Food Development, et la région des Pays de la Loire coorganisent cet événement, avec l'appui de nombreux partenaires institutionnels, académiques, publics et privés.

Ouvert à toute personne que la démarche expérimentale intéresse, ce concours invite les participants à partir à la découverte des richesses végétales de la mer. Professionnels des métiers de bouche, industriels, scientifiques, enseignants, étudiants, amateurs, sont autant de candidats, à titre individuel ou collectif, qui feront la qualité de cet événement. Autour du thème « jardinons la mer : algues et plantes marines », chaque participant doit mettre en œuvre une ou plusieurs algues afin d'en obtenir le meilleur parti artistique, scientifique et culinaire.

Des algues fournies par des producteurs de l'Ouest, partenaires du concours, seront envoyées aux candidats qui pourront alors travailler et laisser libre cours à leur créativité pour :

- ✓ **Faire croustiller l'algue dans une réalisation apéritive :**
- ✓ **Réaliser un plat intégrant un extrait d'algue obtenu suite à une extraction effectuée par le candidat.**

Les meilleurs projets, retenus lors d'une présélection au mois de mars seront présentés lors de la « finale »,

le 24 mai 2012, à Nantes, en présence d'Hervé This.

« La cuisine occidentale a trop longtemps négligé les végétaux des océans. Cuisinons les...sans oublier que des fractions et des composés extraits à partir des algues peuvent contribuer à la « cuisine note à note », qui, demain, succèdera à la cuisine moléculaire »

Hervé This

Un jury, composé de producteurs et experts des algues, de professionnels des métiers de bouche, d'industriels, de designers, de scientifiques, et de formateurs, jugera des meilleures réalisations. Les prix seront remis lors de cette rencontre. L'accès à cette manifestation sera libre dans la limite des places disponibles.

Valoriser la démarche expérimentale et vulgariser des connaissances scientifiques, faire évoluer des tendances culinaires émergentes, favoriser rencontres et échanges entre divers acteurs de la filière alimentaire, créer un espace de travail transversal différent et convivial, sont les objectifs principaux de ce concours.

Modalités du concours, Règlement et Dossiers d'inscriptions sont disponibles sur le site

www.sciences-cuisine.fr

L'organisation de ce concours s'inscrit dans le cadre de la création du pôle régional Ouest-Atlantique de la « Fondation Science et Culture Alimentaire » début 2012

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 15 janvier 2012.

Contacts pour plus d'informations :



PONAN : Camille BOURGEOIS / Jean Claude LEBOSSE -
Tél : 02 40 68 28 05 - ponan@oniris-nantes.fr



FOOD DEVELOPMENT : Ludivine BILLY / Vincent LAFAYE
Tél : 02 40 75 25 91 - contact@food-development.fr



INRA – Centre d'Angers Nantes



Adresse Postale : PONAN Atlanpole - La Chantrerie, B.P. 40706 44307 Nantes CEDEX 3.