

Ils arrivent dans votre cuisine!

Thé sans sachet, apéro aux insectes, blinis en aérosol... Le Grand Jury met en avant les innovations d'étudiants avignonnais

Vingt ans après, ils sont loin d'être à court d'idées. Les étudiants de l'Isema (l'École supérieure de commerce des industries alimentaires d'Avignon), ont encore redoublé d'imagination pour donner vie à des produits qui ont le don de surprendre les yeux et les papilles. L'édition 2014 du "Grand Jury Nouveaux Produits" a ainsi vu naître le Twisthé (le thé en sucette qui se dissout dans l'eau), le Sacré Chef (la bombe aérosol pour faire des blinis), et le Crique & Craque (biscuit apéritif à base de farine d'insecte). C'est, dans l'ordre, le palmarès de ce grand concours organisé depuis deux décennies par l'Isema et qui a livré son verdict hier au Palais des papes. Trois autres innovations étaient en lice et méritaient elles aussi un arrêt au stand dégustation: Pêti'Fruits (compote pétillante à aspirer avec un biscuit en forme de paille), Lisa d'or (biscuit salé au rhum et aux éclats de pommes de terre), et Cuist'o Pain (pain perdu surgelé à destination des restaurateurs). Au-delà du côté ludique des produits qu'elle fait émerger, cette manifestation met en avant une jeunesse qui fourmille d'idées. Et permet aux étudiants de confronter leur invention aux professionnels de l'agroalimentaire et de la distribution. Avec l'espoir de la voir un jour dans les rayons, comme ce fut le cas de *Cherry misu*, un dessert présenté au Grand Jury 1998 et dont le concept fut commercialisé!

Romain FAUVET
Photos Ange ESPOSITO

CRIQ & CRAQ

Des chenilles qui croustillent à l'apéro

Vous imaginez des grillons, criquets et chenilles remplacer chips et cacahuètes à l'heure de l'apéro? C'est le pari de Marine, Jérôme, Lucile, Marc-Antoine et Camille. Bon, rassurez-vous il ne s'agit pas de les manger crus, ni même entiers. "Nos biscuits apéritifs contiennent 5% de farine d'insecte", explique Jérôme. Ça n'apporte pas grand-chose au niveau gustatif mais ça permet d'habituer les gens à la consommation d'insectes, qui devrait exploser dans les années à venir." Cela a aussi le mérite de susciter la curiosité, d'autant que le tout est intelligemment présenté. Crique & craque est un mélange de trois sortes de biscuit: le rouge, au piment de Cayenne; le jaune, au curry; et le vert, saveur Yassa (plat sénégalais). On a goûté, c'est un peu sec, mais franchement goûtu et croustillant!



SACRÉ CHEF

Des blinis en un coup de spray



On connaissait la bombe aérosol à chantilly, voici la bombe à blinis. La pâte de sarrasin est crue et on la projette directement la poêle. "Ça évite de préparer la pâte donc à part la poêle, pas besoin d'utiliser de la vaisselle, met en avant Lisianne, qui concocte ce produit depuis sept mois avec Sandra, Paul, Benoît et Karl. L'autre avantage, c'est qu'on peut donner la taille et la forme qu'on veut aux pancakes et aux blinis." La bombe "Sacré Chef" de 250ml serait commercialisée au prix de 3,90€. C'est plus que les sachets de blinis tout prêts que l'on trouve actuellement dans le commerce. "Mais l'avantage est qu'on n'est pas obligé d'en jeter la moitié parce que ça a séché. Ça se conserve bien et la recette est 100% naturelle." Ses créateurs avouent d'abord avoir tenté l'expérience avec de la pâte à crêpes, mais celle-ci était trop liquide. Bien leur en a pris: leurs blinis sont exquis.

TWISTHÉ

Le thé en sucette qui ringardise le sachet



Ciao le sachet de thé et les gouttes toujours un peu "galère" qui vont avec. Twisthé, c'est le thé... en sucette. On touille le bâtonnet de bois dans l'eau chaude, sa tête fond en 30 secondes, et c'est prêt! "On a voulu travailler avec la deuxième boisson la plus consommée au monde après l'eau. C'est un marché très lucratif, mais il y a très peu d'innovation, à part les machines à thé, qui sont lentes et chères" expliquent Damien, Marlène, Vincent, Marion et Elodie. Ces étudiants mettent en avant une fabrication 100% made in France à base d'algue rouge de Bretagne et de concentré de thé. On a testé: le concept rebuttera certainement les puristes mais le goût n'a rien à envier au "vrai" thé. En revanche, ce serait plus cher dans les rayons (0,49€ le bâtonnet contre à 0,16€ le sachet).

MONTEUX

Une boulangerie braquée

Mercredi soir, vers 19 heures, un individu au visage dissimulé muni d'une arme de poing a fait irruption dans "La boulangerie de Calista", dans le centre-ville de Montoux, avenue d'Italie. Il a menacé la vendeuse et la gérante, qui lui a remis la caisse, soit environ 300 €, puis s'est enfui, à pied. La gérante s'est alors lancée à sa poursuite, ce qui a eu

pour effet d'alerter le voisinage et les policiers: un quart d'heure plus tard, alors que le braqueur s'était caché dans un bosquet derrière une résidence, il a été interpellé par les policiers du commissariat de Carpentras. "Plus de peur que de mal, l'histoire se termine bien finalement...", soupirait hier soir Gaëlle, la gérante du commer-

ce, qui a eu très peur. Quant à la vendeuse, choquée également, elle est en arrêt de travail pour quinze jours.

Le braqueur présumé, âgé de 17 ans et habitant Montoux, a été remis aux enquêteurs de la police judiciaire avignonnaise. Hier soir, il était encore placé en garde à vue et aurait reconnu les faits.

FAITS DIVERS

AVIGNON ● Les crânes humains étaient bien volés. Les trois crânes humains découverts mardi dans une résidence privée avenue de la Synagogue ont été expertisés par l'archéologue du conseil général. Ils datent entre le XIIIe et XVIe siècle et avaient déjà été découverts en 1977. Conservés dans un bâtiment, ils avaient fait l'objet d'un vol il y a plusieurs années mais n'auraient jamais fait l'objet d'une déclaration.

ROCHFORD-DU-GARD ● Un motard entre la vie et la mort. Mercredi soir vers 21 heures, une collision s'est produite à Rochefort-du-Gard sur la route d'Avignon entre un véhicule et une moto. Le choc frontal, particulièrement violent a fait deux victimes, toutes deux domiciliées à Rochefort. La conductrice du véhicule, une Citroën saxo, âgée d'une vingtaine d'années a été transportée à l'hôpital d'Avignon. Le pilote de la moto, 49 ans, très sérieusement blessé a été hélicoptéré, inconscient, vers l'hôpital Nord de Marseille. Il se trouvait entre la vie et la mort. Les gendarmes de la communauté de brigades de Roquemaure et leurs collègues du Psig sont chargés de déterminer les causes exactes de cet accident. Le dépistage alcoolémie s'est révélé négatif sur la jeune conductrice. M.T.

ORANGE

Trafic de drogue autour du lycée

Depuis fin 2012, les policiers d'Orange enquêtaient sur un trafic de stupéfiants aux abords du lycée de l'Arc d'Orange. Il y a un peu plus d'un mois, les gendarmes de la compagnie d'Orange -- qui enquêtaient par ailleurs sur des cibles susceptibles d'être impliquées se sont joints à cette affaire et entre mardi et hier, une dizaine de garçons, mineurs et jeunes majeurs ont été interpellés. L'opération a été menée conjointement par une

vingtaine de policiers et une petite trentaine de gendarmes sur les communes d'Orange mais aussi de Bollène ou de Saint-Cécile. Une partie des mis en cause entendus dans le cadre d'une garde à vue fait l'objet d'une convocation en justice pour s'expliquer sur ce trafic qui, selon nos informations, était quotidien et permettait d'alimenter en stupéfiants des élèves du lycée. M.T.

CARPENTRAS

Violée après la soirée électorale du 1^{er} tour

Dimanche vers 21h, une femme de 47 ans, qui venait d'assister à la proclamation des résultats des élections, a été accostée par un inconnu dans la rue d'Allemand. Celui-ci a marché à ses côtés et lui a parlé un peu. Soudain, il a baissé son pantalon et l'a plaquée contre le mur. Puis il s'est livré à divers at-

touchements, avant de la violer. Il s'est ensuite enfui avec le portefeuille de sa victime. Après avoir déposé plainte, cette Carpentrasienne, profondément choquée, s'est entretenue avec une psychologue. Les enquêteurs vont essayer d'exploiter les images du système de vidéosurveillance installé en ville.

334756
www.graphiccommunication.fr

29 mars au 06 avril

REGART 2014 Avignon

Du 29 mars au 6 avril 2014
EXPOSITION NATIONALE
DES METIERS D'ART

ENTRÉE LIBRE . DE 10H À 19H . 35 rue Joseph Vernet . 04 90 80 65 65 . www.regart84.fr

LES JOURNÉES EUROPÉENNES DES METIERS D'ART

EPV

MAA

METIERS D'ART PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

Chambres de Métiers et de l'Artisanat Vaucluse

AGIR POUR REUSSIR

MAAF

evimcd

bleu

Région Provence Alpes Côte d'Azur

Département VAUCLUSE

AVIGNON

Institut National des Métiers d'Art

BANQUE POPULAIRE PROVENCE ET COME