

**LA RENCONTRE
INNOVANTE**
DES TALENTS CULINAIRES
EN LANGUEDOC-ROUSSILLON
**DEUXIEME EDITION
2011**



le Book



**LA RENCONTRE INNOVANTE
DES TALENTS CULINAIRES EN
LANGUEDOC-ROUSSILLON**

Depuis 2008, LRIA s'est donné pour objectif de stimuler l'émergence d'une culture de l'innovation dans les entreprises agroalimentaires, notamment en mettant en relation des acteurs qui n'ont pas l'occasion de travailler ensemble. La Rencontre Innovante des Talents Culinaires en Languedoc-Roussillon, événement unique en France et en Europe, répond à cet objectif et fait partie des actions que LRIA mène en faveur de l'innovation.

Il s'agit de réunir un chef régional, une entreprise agroalimentaire partenaire de Sud de France et un apprenti ou un étudiant autour d'une collaboration gourmande permettant de créer une recette innovante ou un produit (ni existant, ni déjà primé, ni commercialisé) et qui soit potentiellement industrialisable.

Les «trinités» Chef/Entreprise/Étudiant ont pour mission de :

- partager des compétences et savoir-faire divers autour d'un travail en étroite collaboration,
- initier des partenariats en mettant en avant une image forte et positive des professionnels du Languedoc-Roussillon,
- développer des produits qui répondent aux attentes des consommateurs et ainsi participer à l'amélioration de l'alimentation,
- utiliser pour leurs innovations de nombreux produits Sud de France.

Cette deuxième édition a reçu le soutien de la Région, dans le cadre du programme «Agir pour l'agroalimentaire», et de la DRAAF (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la Forêt).

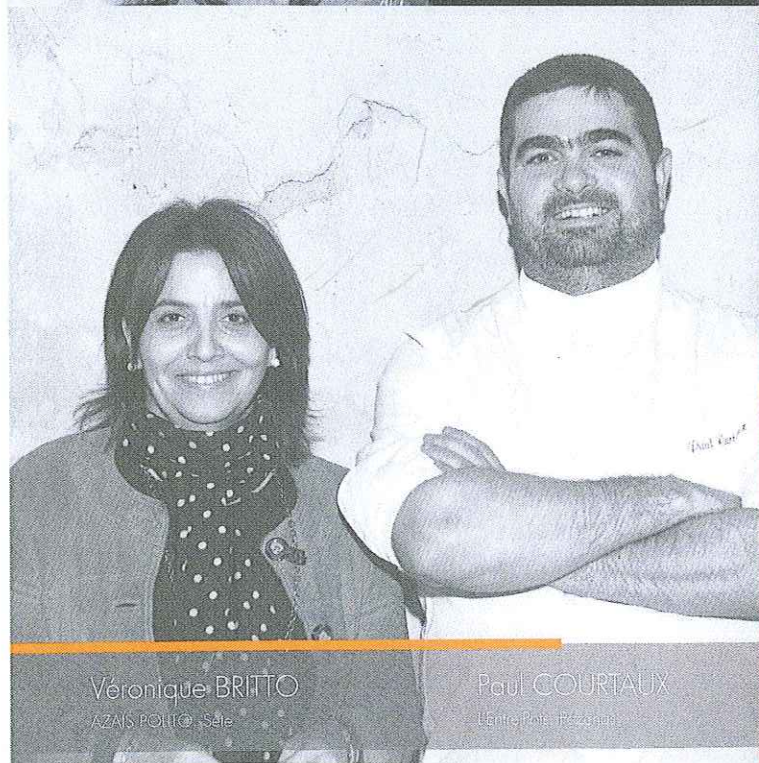


100 % proximité, un concept fédérateur

Tel est le fil rouge proposé par Gilles Goujon pour la création de la recette «Un lit de foie», actual, qui traduit la volonté de LRIA de mettre en place un vrai réseau impliquant tous les maillons de la chaîne : producteur, transformateur, cuisinier.

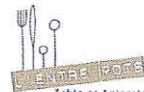
Une soirée pleine de rencontres

Le point d'orgue de cette deuxième édition de la Rencontre Innovante des Talents Culinaires en Languedoc-Roussillon fut incontestablement sa soirée de prestige, organisée le 22 novembre 2011, au Château de la Banquière à Mauguio. Durant cette soirée tous les trinités ont pu présenter et faire déguster le fruit de leur collaboration devant un public composé de journalistes, d'institutionnels et de professionnels du secteur agroalimentaire et de la restauration.



Véronique BRITTO
AZAIS POLITO - Site

Paul COURTAUX
L'Entre-Pots - Pézenas



Paul COURTAUX, L'Entre-Pots
34120 Pézenas
Tél. 04 67 90 00 00
www.restaurantentrepots.com

AZAÏS POLITO, Véronique BRITTO
Conserve artisanale de plats cuisinés de poisson
34203 Sète cedex
www.azaispolitO.fr

Les petites **Recettes de la mer**

La collaboration entre Paul Courtaux, et Véronique Britto a donné naissance à un véritable concept : «L'idée, c'est d'avoir un produit dans un petit conditionnement (200 g), qui soit «multi-utilisations» : en sauce, farinable, en garniture de pâtes et tartes...». Deux petites conserves ont déjà vu le jour : le mirepoix de poulpes et la sauce aux poulpes crémée. Elles seront commercialisées au premier trimestre 2012 dans les épiceries fines et commerces spécialisés sous la marque Azais polito et griffées «les petits plats de Paul». Cette collaboration sera pérenne car Véronique et Paul ont pour projet d'étoffer cette nouvelle gamme.

«J'aime les challenges, faire de nouvelles choses ! Pour ce projet, la difficulté était d'adapter à la conserve des recettes que nous pouvons créer au restaurant.»
Paul COURTAUX

«Cette Rencontre est l'occasion pour nous d'avoir un regard extérieur sur notre cuisine et nos recettes. Je suis enchantée d'avoir été en binôme avec Paul car nous partageons sincèrement les mêmes valeurs, les mêmes idées et le même respect du produit.»
Véronique BRITTO