

A quelques semaines des Césars et des Oscars, focus sur le maïs popcorn qui fait le succès des salles obscures

Paris, le 8 février 2016 – Dans quelques semaines, le 7^{ème} art sera mis à l'honneur à travers les cérémonies prestigieuses des Césars le 26 février puis des Oscars le 28 février. Et qui dit cinéma et salles obscures dit popcorn ! Retour sur ce petit grain de maïs explosif qui donne aux films une saveur toute particulière.

Arrivé à la fin des années 30 dans les salles de cinéma américaines, il faudra attendre les années 90 pour que le popcorn fasse son entrée dans les salles françaises. Nous dégustons aujourd'hui un popcorn 100 % made in France.

Au naturel, le popcorn est un aliment sain et riche en fibres. Excellent coupe-faim, il est pauvre en graisse et adapté au régime sans gluten. Qu'il soit salé, sucré ou caramélisé, les gens l'adorent pour son goût unique. Des boutiques spécialisées et des chefs le réinventent avec des saveurs originales : praline rose, cannelle, chèvre et herbes fraîches,... et même truffe !

Le popcorn, une production 100% française

Les premières parcelles de maïs popcorn ont vu le jour en France au début des années 90 en Midi-Pyrénées. En l'espace de 25 ans, la France s'est imposée comme le leader sur ce marché de niche à haute valeur ajoutée et exporte dans toute l'Europe, en totalisant 7500 hectares de cultures situés en Charente-Maritime et dans le Gers, grâce à plus de 400 producteurs hautement spécialisés.

Une étroite collaboration avec les agriculteurs et les transformateurs garantit une production raisonnée de très haute qualité, notamment par la mise en œuvre de cahiers des charges précis. Le maïs directement sorti du champ est préparé de diverses façons. C'est ainsi qu'on le retrouve sous forme de grains à éclater, en sachets micro-ondables ou déjà préparé sous forme de popcorn. Pour le plus grand plaisir des gourmands et des cinéphiles !

Pour en savoir plus sur le maïs popcorn, découvrez -le dans une vidéo qui pétille

<https://youtu.be/tl9d3xIVvVc>

