

## Prix et récompenses

**3 prix** pourront être décernés par le jury aux projets lauréats :

- Maïs dans la cuisine du quotidien
- Maïs gastronomique
- Maïs et web-cuisine



Un prix coup de cœur « **Bec sucré** » pourra être attribué en plus.

Les projets primés devront répondre à au moins l'une des **3 dimensions** :

- l'innovation gustative
- l'innovation nutritionnelle
- l'innovation pratique

Chaque lauréat recevra une récompense de **2 000 euros**.



## POUR VOUS INSCRIRE

Adressez dès maintenant un email d'intention à [imaginmais@bm.com](mailto:imaginmais@bm.com)

en indiquant : prénom et nom (et nom de l'établissement pour les candidats issus d'écoles), catégorie représentée et éventuellement votre numéro de téléphone mobile et votre page Facebook.

**Avant le 15 décembre**, envoyez votre projet et votre vidéo conformément au règlement du Prix

## POUR EN SAVOIR PLUS

[www.maisculturedurable.com](http://www.maisculturedurable.com)



## Publicité du prix et des projets

Le lancement du prix, la réception des projets, les résultats et la remise des prix donneront lieu à communication par les organisateurs. Les noms des candidats et des lauréats seront publics. Les candidats et les lauréats pourront être appelés à répondre à des médias.

Les lauréats seront invités, à la charge des organisateurs, à la cérémonie au cours de laquelle leur sera remis le prix. Ils devront préparer une présentation orale de leur projet.

Les candidats et les lauréats autoriseront les organisateurs à publier leurs projets, sans modification des contenus, libres de droits.

Les candidats et les lauréats seront libres de publier leurs projets à leur convenance sous réserve de mention du « Prix Imagin'Maïs décerné par les organisations professionnelles de la Filière Maïs ».

La propriété intellectuelle des idées et innovations proposées par les projets soumis au concours demeurera régie par les règles propres à chaque unité de rattachement des concurrents. Les organisateurs du prix n'en revendiqueront aucune part.

Le règlement du concours est déposé auprès de la SCP Nadjar & Associés, huissiers de justice à Neuilly-sur-Seine. Il peut être obtenu sur simple demande à [imaginmais@bm.com](mailto:imaginmais@bm.com)

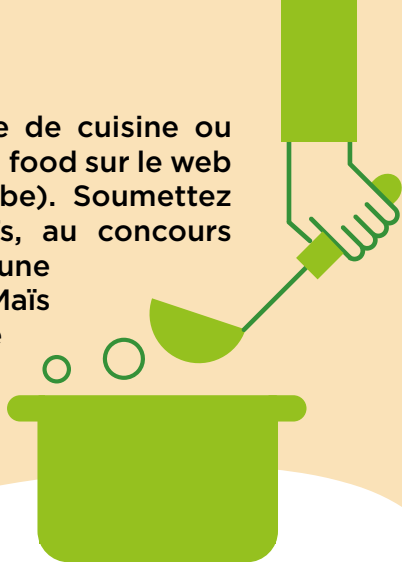


imagin'maïs  
PRIX2018-2019

CÉRÉALE, LÉGUME, SEMOULE, AMIDON, POP-CORN...

et vous,  
comment imaginez-vous  
le maïs dans l'assiette ?

**V**ous êtes étudiant dans une école de cuisine ou d'hôtellerie, vous êtes un acteur du food sur le web (blog spécialisé et chaîne YouTube). Soumettez votre idée de recette à base de maïs, au concours **Imagin'Maïs 2018** avec en complément une démonstration vidéo. Le Prix **Imagin'Maïs** vous propose un moyen de reconnaissance de votre création, la publication des projets primés... et une récompense de 2 000 €.



## Le prix imagin'maïs : une filière pour l'innovation durable

Les organisations professionnelles de la Filière Maïs (AGPM, FNPSMS, Gnis, UFS\*) s'impliquent depuis de nombreuses années dans les nouveaux débouchés de la plante maïs.

Développement du snacking, sans gluten, tendance pop-corn..., le maïs vient enrichir la palette de choix alimentaires et nutritionnels offerts au consommateur. La diversité des caractéristiques gustatives, organoleptiques et nutritionnelles des éléments qui composent le grain de maïs et ses produits (pop-corn, maïs doux, semoule, amidon...) se prêtent à l'imagination des amateurs et des professionnels de cuisine. Afin d'encourager la créativité des candidats dans leur utilisation des potentiels du maïs, ce Prix **Imagin'Maïs** consacre l'innovation culinaire.

## Un jury pluridisciplinaire

Placés sous la présidence de **Daniel Peyraube**, Président de **Maiz'Europ'**, les membres du jury seront issus des milieux professionnels de la cuisine et des professions de la filière maïs.

**Lionel Créteur**, Chef du restaurant *Racine* au château de Pallane à Tillac, Gers

**Laurent Seminel**, directeur de la maison d'édition *Menu Fretin*

**Lucie Arribard**, chargée d'études économiques chez *Unigrains*

Chaque recette proposée au concours sera réalisée par des membres du jury afin d'en vérifier la faisabilité.

\*Association Générale des Producteurs de Maïs, Fédération Nationale de la Production de Semences de Maïs et de Sorgho, Groupement National Interprofessionnel des Semences, Union Française des Semenciers

Inscriptions ouvertes du 1<sup>er</sup> septembre au 8 décembre 2018. Proclamation des résultats au premier trimestre 2019.

## Modalités du concours

Les déclarations de candidature devront comprendre :

- **le nom du candidat** et, pour les candidats issus d'écoles, le nom de son établissement
- **la rubrique d'entrée du concours** : « Maïs gastronomique », « Maïs dans la cuisine du quotidien » ou « Maïs et web-cuisine »
- **la recette écrite assortie d'une photo et d'une vidéo** de votre création
- **les arguments de conviction pour soutenir le dossier** : démontrer explicitement en quoi la recette est une innovation d'un point de vue gustatif, nutritionnel ou pratique.

## PROPOSEZ VOTRE CRÉATION GOURMANDE !

Votre recette devra retranscrire au moins l'une des trois dimensions de l'innovation :

- 1 **L'innovation gustative** : vous devrez réaliser une préparation associant le maïs à d'autres ingrédients inattendus dans le but de créer une saveur originale et spécifique
- 2 **L'innovation nutritionnelle** : votre projet valorisera la contribution des caractéristiques du maïs à la conception de recettes spécialement adaptées à la création de menus équilibrés et diététiquement intéressants
- 3 **L'innovation pratique** : vous aurez recours aux ressources des produits du maïs pour concevoir une recette originale particulièrement accessible et présentant un atout majeur en termes de praticité

En complément du texte et de la **photo de votre recette**, vous présenterez votre création à travers une **vidéo « Imagin'Maïs en 180 secondes »** qui donnera un fidèle aperçu de la réalisation de la recette proposée.

