

Communiqué de presse

Montpellier, le 1^{er} octobre 2009

RENCONTRE INNOVANTE DES TALENTS CULINAIRES EN LR

Venez élaborer la Recette Durable....

Cette rencontre vient s'inscrire dans un des axes de l'action innovation 2009 menée par l'ARIA-LR et vise à **stimuler et développer une culture de l'innovation** pour les industries agroalimentaires.

Le thème choisi est la **recette innovante et durable**. Chaque équipe devra concourir en **trinôme**, composé d'une industrie agroalimentaire régionale, d'un chef cuisinier et un ou plusieurs étudiants d'école hôtelière, de restauration ou d'agroalimentaire.

Les trinômes devront présenter une recette innovante qui s'inscrit dans une démarche de développement durable (nutrition/santé/bien-être, utilisation de produits locaux, etc....)

Les atouts de cette rencontre innovante :

- ☞ **Stimuler et développer une culture de l'innovation** pour les industries agroalimentaires en mettant en relation des acteurs qui n'ont pas l'occasion de travailler ensemble
- ☞ **Favoriser les partenariats** chefs/entreprises pour stimuler la créativité
- ☞ **Valoriser les chefs** du Languedoc-Roussillon pour leur contribution à la gastronomie régionale
- ☞ **Récompenser** les entreprises du secteur agroalimentaire qui innovent par la communication ainsi que les étudiants lors d'une manifestation

Clôture des inscriptions le 31 janvier 2009 et dégustation en Juin 2010

Contact Presse : SFages RP – Sophie Fages – 06 26 73 40 01 – sandrine@sfages.com