

Glace au tournesol et café de lupin : ces gourmandises bientôt chez vous



Aymeric Pataud a créé une gamme de sirops originaux pour les chefs cuisiniers et les amateurs, dont un au citron noir et au poivre de Sichuan de Picardie.

Aymeric Pataud a créé une gamme de sirops originaux pour les chefs cuisiniers et les amateurs, dont un au citron noir et au poivre de Sichuan de Picardie. - Photo Baziz Chibane

Plus sain, pratique, végétal... Organisé tous les deux ans en amont du SIAL, le Salon international de l'industrie agroalimentaire, le concours Food Créativ récompense des entreprises des Hauts-de-France pour leurs innovations culinaires. Des produits qui collent aux nouvelles tendances de consommation des Français. Pour sa 11^e édition, l'événement porté par la chambre d'agriculture et Agrosphères, association qui fédère les entreprises agroalimentaires des Hauts-de-France, a distingué 6 entreprises parmi les 65 en lice. Les lauréats remportent notamment une présence au SIAL, qui se tiendra à Villepinte du 19 au 23 octobre. De quoi se faire connaître bien au-delà des frontières régionales. Tour de table.

La glace au tournesol de Van Den Castele

Florent Lecrivain (à gauche), directeur général associé de Van Den Castele, commercialise depuis cet été une glace vegan au tournesol.

La glace au tournesol de Van Den Castele



Florent Lecrivain (à gauche), directeur général associé de Van Den Castele, commercialise depuis cet été une glace vegan au tournesol.

Florent Lecrivain (à gauche), directeur général associé de Van Den Castele, commercialise depuis cet été une glace vegan au tournesol. - Photo Baziz Chibane

Il aura fallu un an et demi à l'équipe R & D de Van Den Castele pour mettre au point cette glace au tournesol et éclats de tournesol caramélisés, en vente depuis cet été. La prouesse tient au fait que le dessert, lauréat dans la catégorie « végétal », ne contient aucun produit laitier ni œuf mais de la protéine de pois comme texturant. Il peut donc convenir aux intolérants au lactose et aux vegans. « *D'habitude, on utilise du lait entier cru qu'on pasteurise, rapporte Florent Lecrivain, directeur général du glacier de Saint-Sylvestre-Cappel. Là, nous venons répondre à une demande qui émerge de plus en plus chez nos clients.* »

Le sirop de citron noir et poivre de Sichuan de Picardie d'Aymeric Pataud

Le sirop au citron noir et poivre de Sichuan de Picardie d'Aymeric Pataud sert pour aromatiser des desserts ou des boissons.

Le sirop de citron noir et poivre de Sichuan de Picardie d'Aymeric Pataud



Le sirop au citron noir et poivre de Sichuan de Picardie d'Aymeric Pataud sert pour aromatiser des desserts ou des boissons.

Le sirop au citron noir et poivre de Sichuan de Picardie d'Aymeric Pataud sert pour aromatiser des desserts ou des boissons. - Photo Baziz Chibane

Aymeric Pataud a créé en 2021 sa société de conseil en innovation pour les industriels de l'agroalimentaire. Basé à Amiens, ce chef cuisinier qui a notamment travaillé à La Réunion a développé en parallèle une gamme de sirops aux saveurs originales, dont notamment au citron noir et poivre de Sichuan de Picardie « cultivé à 50 km », lauréat dans la catégorie « Pratique ». Commercialisé depuis un mois à environ 10 euros, il se destine aux professionnels et amateurs pour aromatiser des desserts ou boissons.

Cœur de vanille Bourbon d'Eurovanille

Marie-Christine Chevalier (à gauche), directrice générale d'Eurovanille, devant son nouveau produit, baptisé Cœur de vanille Bourbon.

Cœur de vanille Bourbon d'Eurovanille



Marie-Christine Chevalier (à gauche), directrice générale d'Eurovanille, devant son nouveau produit, baptisé Cœur de vanille Bourbon.

Marie-Christine Chevalier (à gauche), directrice générale d'Eurovanille, devant son nouveau produit, baptisé Cœur de vanille Bourbon. - Photo Baziz Chibane

Basée à Gouy-Saint-André, près d'Hesdin, où travaillent 130 salariés, Eurovanille a été primée dans une nouvelle catégorie : celle de l'entreprise dynamique « *venant récompenser une démarche d'innovation depuis plusieurs années* ». Parmi les nouveautés de ce spécialiste de la vanille naturelle, un concentré sous forme de pâte, très facile à utiliser. « *On innove car on est toujours à l'écoute de nos clients, explique sa directrice générale Marie-Christine Chevalier. On a voulu un produit pratique, qui ne nécessite pas de gratter des gousses et de les faire infuser, pour que nos clients, industriels et artisans, gagnent du temps.* »

Glace d'infusion de plantes aromatiques tagète passion de Glace douce

Muriel Morbelli devant ses glaces bio Doudouce.

Glace d'infusion de plantes aromatiques tagète passion de Glace doudouce



Muriel Morbelli devant ses glaces bio Doudouce.

Muriel Morbelli devant ses glaces bio Doudouce. - Photo Baziz Chibane

Une seconde glace a été primée, cette fois-ci dans la catégorie « plaisir ». Il s'agit de la création de Muriel Morbelli, une habitante de l'Aisne qui transforme les plantes aromatiques et petits fruits produits sur sa ferme en desserts glacés. Installée depuis trois ans à Mesbrecourt-Richécourt, entre Saint-Quentin et Laon, Muriel Morbelli est titulaire d'un CAP glacier. Ses glaces, dont celle primée à la tagète passion, sont vendues sur des marchés ou directement sur son exploitation.

Lupi dark coffee de Lupi Coffee

Anaïs Marescaux fait découvrir au marché français les vertus du lupin, alternative écologique au café.

Lupi dark coffee de Lupi Coffee



Anaïs Marescaux fait découvrir au marché français les vertus du lupin, alternative écologique au café.

Anaïs Marescaux fait découvrir au marché français les vertus du lupin, alternative écologique au café. - Photo Baziz Chibane
C'est parce qu'elle cherchait une alternative au café pendant sa première grossesse qu'Anaïs Marescaux a découvert le lupin. Il s'agit d'une plante venue de Méditerranée et utilisée dans certains pays, notamment l'Allemagne, comme alternative au café. Son produit vendu en grains ou moulu dans des épiceries au prix de 20 euros le kilo a remporté la catégorie « durable ». Il est aussi lauréat du grand prix de l'innovation du SIAL. « *C'est un peu fou en ce moment* », confie la Wattignisienne, dont la société n'a été créée qu'en 2022.

Snack salé Loopiz au barbecue de Pâtisserie des Flandres

Antoine Rousseau espère toucher une clientèle plus jeune avec ses gaufrettes salées. Le produit a déjà été plébiscité par les internautes. Il reçoit le prix consommateurs.

Snack salé Loopiz au barbecue de Pâtisserie des Flandres



Antoine Rousseau espère toucher une clientèle plus jeune avec ses gaufrettes salées. Le produit a déjà été plébiscité par les internautes. Il reçoit le prix consommateurs.

Antoine Rousseau espère toucher une clientèle plus jeune avec ses gaufrettes salées. Le produit a déjà été plébiscité par les internautes. Il reçoit le prix consommateurs. - Photo Baziz Chibane

Loopiz, la marque de snacking salé développée par Pâtisserie des Flandres, entreprise de 41 salariés basée à Erquinghem-Lys, près d'Armentières, a été plébiscitée par les internautes. Invités à voter en ligne pour leur innovation préférée, ils ont désigné la gaufrette, spécialité historique de la société, mais dans sa version salée au barbecue. « *Il paraît que c'est une dinguerie* », rapporte en plaisantant le gérant de Pâtisserie des Flandres, Antoine Rousseau, dont l'objectif est notamment de rajeunir sa clientèle. Loopiz sera vendu dans les premières grandes surfaces de la région d'ici à la fin de l'année.

par Laure-Emmanuelle Husson

