



COMMUNIQUE DE PRESSE

Aymen GHILEN, jeune apprenant en art culinaire déjà récompensé par un Premier Prix au Concours de l'Innovation Culinaire organisé par l'Institut de Formation dans les Métiers Touristiques (IFMT) dans le cadre du projet ESPAS

La valeur n'attend pas le nombre des années, annonçait **Pierre Corneille**... Fait avéré pour le jeune **Aymen GHILEN** étudiant en cuisine (*1^{ère} année*) à l'**Institut de Formation dans les Métiers Touristiques (IFMT)** de Port-El-Kantaoui qui remportait en juin dernier, le Premier Prix Cuisine lors de la première édition du **Concours de l'Innovation Culinaire à partir d'espèces végétales autochtones siciliennes et tunisiennes avec un intérêt nutritif et bon pour la santé**.

Un concours mis en place dans le cadre du projet **ESPAS** qui vise à augmenter la multifonctionnalité et la diversification des productions agricoles dans des aires rurales marginales en Sicile et en Tunisie, à travers la valorisation d'espèces végétales autochtones qui ont une grande valeur nutraceutique et pour la santé, en favorisant la connexion entre les chercheurs, les agriculteurs et les entreprises opérantes dans les domaines liés à l'industrie agroalimentaire afin de créer une filière liée à ces espèces qui peut donner un impact économique et social pour les deux régions.

L'emploi de ces espèces multifonctionnelles méditerranéennes (*asperges, églantier, origan, câpres*) présentes à la fois en **Sicile** et en **Tunisie**, représente pour les exploitations agricoles une alternative de production. Ces produits peuvent être utilisés en cuisine, bien sûr, mais aussi dans les produits phytothérapeutiques, cosmétiques et pour la défense des cultures agraires.

Le projet **ESPAS** avait reçu entre septembre 2020 et juin 2023 un budget global de **939 298 €** dont **845 369 €** alloués par l'**Union Européenne**.

Ce premier Concours de **l'Innovation Culinaire à partir d'espèces végétales autochtones siciliennes et tunisiennes avec un intérêt nutritif et bon pour la santé** rassemblait à l'**IFMT** de Hammamet, plusieurs jeunes étudiants qui devaient concevoir une recette mettant en scène le câpre, l'origan et l'églantier.

Au final, **Aymen GHILEN**, jeune étudiant en première année à l'**IFMT de Port-El-Kantaoui**, remportait le **Premier Prix Cuisine** avec une recette originale et appréciée par le Jury. Travaillant en binôme avec un autre étudiant, **Mohamed TEKA**, les deux jeunes apprenants ont rejoint pour la saison estivale l'équipe de cuisine du **Royal Thalassa Monastir** avant de reprendre leurs études en septembre prochain, pour entamer leur seconde année à l'**IFMT**.

« *Nous sommes particulièrement heureux d'accueillir au Royal Thalassa Monastir deux stagiaires de cette valeur dont les carrières semblent déjà toutes tracées. Nous les suivrons dans leurs études et nous leur souhaitons le meilleur dans leur futur culinaire* » déclarait **Khemaies Morjane, Directeur Général du Royal Thalassa Monastir**.
