



Information Presse – 26 août 2021

GRANDE FINALE DU PRIX GOÛT ET SANTÉ MAAF DES ARTISANS 2021 LES NOMS DES 12 FINALISTES RÉVÉLÉS

Depuis bientôt 20 ans, le Prix Goût et Santé, organisé par MAAF avec le soutien de CMA France, récompense le talent de nos meilleurs artisans. Chaque année, les candidatures sont plus nombreuses, un succès à l'image de l'intérêt des Français pour le bien-manger.

Pour cette 19^{ème} édition, 60 artisans ont tenté leur chance. Fin mai dernier, le pré-jury s'est réuni pour sélectionner les 12 finalistes, répartis dans 4 catégories : « recette salée », « recette sucrée », « recette à emporter » et « recette à conserver ».

Par leur créativité et leur audace, ils défendent leur savoir-faire et réaffirment leur intérêt pour une cuisine locale, durable et saine.

Pour eux, la prochaine étape se déroulera **le lundi 11 octobre 2021, au sein de l'établissement du Chef Thierry Marx, CUISINE MODE D'EMPLOI(S) à Paris**. À cette occasion, chacun de ces artisans pourra défendre sa création lors de cette grande finale inédite.

Les portraits des 12 artisans finalistes de la 19^{ème} édition du Prix

Dans la catégorie « recette à conserver »



Recette de Michel COLLIN



Recette d'Emmanuel MATHIEU



Recette de Christophe VAUTHIER

Michel COLLIN, maître charcutier à Prix-les-Mézières (08) et sa verrine maraîchère

Ce Maître charcutier, avec plus de 53 ans de métier à son actif, est passé par l'Ecole Européenne de la Charcuterie à Paris après un CAP charcutier. Aujourd'hui, Président départemental et régional de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs, il défend avec ferveur son métier et se bat contre l'industrialisation au profit des produits naturels sans conservateur, additif, ou colorant. A son compte depuis 1979, il ouvre sa charcuterie en 1981 et met à l'honneur les produits régionaux.

Finaliste du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans en 2014 et sur la deuxième marche du podium en 2018, cette année, il revient dans la compétition avec sa «verrine maraîchère», une création à base de fromage de tête et de légumes frais, commercialisée en verrine de 200 g, DLC 3 ans. Cette recette innovante est source de bienfaits pour la santé car elle combine d'une part des produits de charcuterie : sang (apport en fer), fromage de tête (riche en protéines et vitamines D et B9), et d'autre part, des plantes maraîchères comme la betterave rouge qui réduit le mauvais cholestérol, les graines de chia contre les risques cardio-vasculaires et la glycémie, l'ortie, diurétique ainsi que la pousse de luzerne, riche en vitamines (A et K), calcium, fer et zinc.

Emmanuel MATHIEU, gérant de la Maison Ambroisie à Lège-Cap-Ferret (33) et ses Rillettes d'huîtres Bio

Ce commercial de formation et diplômé d'un bac+5 a travaillé avec le chef Marc Leguiel, créateur de saveurs marines, avant de lancer, il y a deux ans, la *Maison Ambroisie*. Cette conserverie de produits de la mer sauvages et Bio conçoit, cuisine et commercialise des conserves gastronomiques.

Ses « rillettes d'huîtres Bio » permettent de découvrir l'huître sous une forme différente et de pouvoir déguster des huîtres sans en avoir la texture.

L'huître Bio utilisée est une huître naturelle, très riche en minéraux et en oligo-éléments, en phosphore, un minéral qui donne de l'énergie et contribue à la bonne santé des dents et des os.

Christophe VAUTHIER, chef de cuisine et artisan du goût, à Creuzier Le Vieux (03) et sa crème de lentille verte du Puy vanille whisky Hedgehog

Après un brevet de technicien hôtelier à l'école hôtelière de Chamalières, Christophe Vauthier intègre l'ESCP Ferrandi, à Paris. S'ensuit alors un tour de France des plus grandes cuisines. Il travaille avec des chefs de renom, de la gastronomie française tels que Gérard Besson, Joël Robuchon, Gérard Boyer, Philippe Groult, ... Son parcours dans les cuisines des hôtels de luxe débute à Saint-Barthélemy, et se poursuit à Abidjan, Marrakech, Rabat, ... où il apprend à métisser sa cuisine en mélangeant le savoir-faire traditionnel de la gastronomie française avec des recettes, des produits et des épices du monde entier.

Sa « crème de lentille verte du Puy vanille whisky Hedgehog » est une préparation surprenante qui se présente comme une pâte à tartiner ou encore un confit de fruits qui peut servir à fourrer (chocolat, macaron...), accompagner un fromage blanc ou encore de base de biscuit. Elle met à l'honneur la lentille verte IGP du Puy associée à la vanille gousse et au sucre de canne et parfumée au whisky Hedgehog d'Auvergne. Cette légumineuse, pauvre en lipide, apporte son lot de protéines végétales, fibres, vitamines B

et minéraux comme le magnésium, le fer, le calcium et le sélénium, antioxydant qui lutte contre le vieillissement de la peau. C'est une recette originale qui utilise un légume sec pour une préparation sucrée, ce qui peut inciter les personnes à consommer les légumineuses en prenant un plaisir gustatif.

Dans la catégorie « recette salée »



Recette de François GUIONIE



Recette de Mathieu MELO



Recette de Jérôme PRAT

François GUIONIE, artisan producteur et gérant de la société LOU PE DE GRIL à Curemonte (19) et sa « timbale de truite en quatuor de fleurs de pissenlit »

Diplômé d'une licence HRPME, cet artisan producteur, mène en parallèle une activité d'enseignant dans un lycée hôtelier de l'académie de Toulouse. Il a opté pour la diversification de l'exploitation agricole et s'est tourné vers la production de spécialités à base de fleurs de pissenlit, de fabrication de confitures et gelées maison, de sirops, ainsi que de pâtisseries à base de noix pour lesquelles il a été récompensé notamment au concours national agricole du salon de l'agriculture 2013.

Dans sa « timbale de truite en quatuor de fleurs de pissenlit », l'émietté de truite est accompagné de produits à base de pissenlit, travaillé sous 4 formes différentes : chutney, gelée, boutons acidulés et pétales séchés. Cette recette est servie avec une sauce de yaourt nature pour alléger la préparation.

Tous les produits à base de pissenlit, particulièrement reconnus pour ses vertus diurétiques, bénéfiques pour le foie, sont issus de la ferme familiale LOU PE DE GRIL. Quant à la truite, qui bénéficie d'excellentes qualités nutritionnelles, elle est également originaire de Corrèze.

Mathieu MELO, artisan cuisinier, gérant du restaurant Au Mets-Cliché à Grenoble (38) et sa « truite régionale marinée »

Allier cuisine et photographie, tel est le défi de Mathieu Melo ! Après un BEP option cuisine à l'école hôtelière de Grenoble et un BAC pro restauration à l'école hôtelière de Challes-Eaux, il fait ses débuts en Isère dans plusieurs restaurants. Il poursuit sa formation pour devenir chef de cuisine, sous l'aile de Vincent Fortunato, maître restaurateur, président des tables gourmandes Rhône-Alpes et chef de l'Auberge de Malatras.

Un grave AVC l'écarte des fourneaux durant presque trois ans mais lui permet de découvrir le monde de la création photographique. En 2016, il retrouve la cuisine de Vincent Fortunato, reprend ses marques et apprend à travailler avec un seul bras. Il décide alors de créer son établissement et de regrouper ses deux passions : la photographie et la cuisine. Ses créations photographiques décorent son établissement.

En 2018, candidat au concours Talents Gourmands du Bottin Gourmand, il décroche le prix coup de cœur du jury. En 2021, il obtient le titre d'artisan cuisinier.

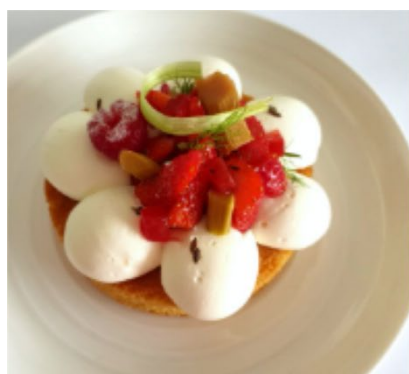
Sa « truite régionale marinée » est une recette qui valorise les produits locaux comme la truite et la noix ainsi que les circuits courts. Elle contient peu d'allergènes pour s'adapter aux intolérances alimentaires et apporte beaucoup de bienfaits pour la santé. Noix de Grenoble, huile de noix, truite pour les oméga 3, donc bon pour le système immunitaire et pour maintenir un cholestérol sanguin normal. Le soja pour les protéines et le chèvre frais pour les différentes vitamines A1, B1, B2, B5. Enfin, le curcuma pour ses bienfaits antiseptiques et antibactériens. En somme une recette saine et gourmande.

Jérôme PRAT, artisan boucher et propriétaire de la boucherie *Le grau gourmand* au Grau-du-Roi (30) et son « Taureau de Camargue en Tataki »

Fils et petit-fils de boucher, pour Jérôme Prat la boucherie est une affaire de famille. Après un CAP Boucher, une formation en GMS notamment chez Intermarché et une expérience acquise auprès d'artisans bouchers, il reprend une boucherie située au Grau-du-Roi avec son épouse qu'ils baptisent *Le grau gourmand*. Leurs priorités, le mélange de saveurs, la mise au goût du jour d'anciennes recettes, les circuits courts et les bienfaits pour la santé.

Son « Taureau de Camargue en Tataki » est une invitation au voyage, une rencontre entre l'Occitanie et la cuisine saine du levant connue pour ses bienfaits. Huile de sésame, soja, légumes de saison et morceaux maigres de rumsteack sont des produits antioxydants et riches en bonne graisse avec des effets bénéfiques sur le taux de cholestérol dans le sang.

Dans la catégorie « recette sucrée »



Recette de Elena BURLACU



Recette de Keisuke SATO



Recette de Laure TAKAHASHI

Elena BURLACU, artisan pâtissier à Lignieres-Sonneville (16) et sa « Symphonie printanière »

Son CAP Pâtissier en poche, Elena Burlacu, se perfectionne à l'école Bellouet à Paris. Son ambition est de devenir artisan pour apprendre un savoir-faire et travailler de ses mains. Très vite, elle crée son entreprise de pâtisseries avec le désir de proposer des produits gourmands, 100% naturels, de saison et locaux. Elle choisit également de travailler uniquement sur commande afin de s'adapter à la demande de ses clients (particuliers, mais également des collectivités locales, des cantines scolaires, des festivals ou encore des comités d'entreprise) mais surtout de proposer des produits frais et d'éviter tout gaspillage. Son crédo, pas de colorants ou d'arômes artificiels ! Elle les remplace par des plantes aromatiques (verveine, citronnelle, basilic, fenouil, hibiscus, etc.).

Sa « Symphonie Printanière » est un gâteau qui se compose de fraises et de rhubarbe, fruits rois du printemps, qui viennent se conter fleurette sous mille et une formes, et sont posées sur un biscuit dans lequel se mêlent l'amertume du miel et la douceur de l'huile d'olive. La douce et onctueuse crème fenouil vient calmer les papilles. Ces fruits de saison très peu caloriques, sont riches en fibres et en antioxydants ce qui fait d'eux des alliés idéaux dans la lutte contre le cancer.

Keisuke SATO, chef pâtissier de la pâtisserie Gilles Marchal à Paris (75) et sa « Vertu Beauté »

Diplômé en pâtisserie à l'école professionnelle du Japon, Keisuke Sato fait ses classes dans plusieurs pâtisseries et restaurants nippons aux côtés de chefs tels que Toshihiko Yoroizuka, Toshihumi Kosai et Takahisa Nagasawa. En France, il rejoint l'équipe de Gilles Marchal dans sa pâtisserie parisienne, nichée au pied de la Butte Montmartre.

Originaire du Japon, pays attaché aux habitudes alimentaires, il a souhaité utiliser pour sa recette les ingrédients qui font partie de son quotidien gastronomique et qui reflètent une recherche permanente de bien-être corporel et mental, tout en apportant plaisir et gourmandise.

Sa « Vertu Beauté » est un gâteau qui se compose d'une mousse au yaourt BIO, d'un biscuit cuillère avec un sirop fraise à la menthe, d'un croustillant granola et d'une compotée fruits rouges subtilement parfumée à la menthe. Le yaourt renforce l'immunité intestinale et joue un rôle de prévention dans certaines infections et même certains cancers, grâce à sa teneur en bactériocine, qui aurait de puissantes propriétés anti-infectieuses. La crème liquide (animale) a été remplacée par de la crème de coco (végétale). Les produits utilisés sont cultivés en biodynamie pour une recette plus respectueuse de la nature. Résultat : une recette sucrée gourmande et meilleure pour la santé.

Laure TAKAHASHI, artisan fromager, à Paris (75) et son « sarrasin façon riz au lait de chèvre, figes, et noix de cajou »

Après 7 ans dans le monde du design, Laure Takahashi, se consacre à sa nouvelle passion : les produits laitiers. Avec un diplôme universitaire Fromage et Patrimoine obtenu à Tours et un savoir-faire acquis auprès des MOF Laurent Dubois (Paris) et Rodolphe Lemeunier (Tours), elle ouvre, avec son compagnon, une fromagerie dans l'esprit d'un petit commerce de proximité où sont privilégiés les fromages fermiers au lait cru, les méthodes de production traditionnelles et le respect du bien-être animal.

Son sarrasin façon riz au lait de chèvre, figes, et noix de cajou est un dessert inspiré d'une création en vente dans sa fromagerie, le chèvre frais cœur de figue, noix de cajou et piment d'Espelette. L'association chèvre-figue est classique mais le piment donne du peps et les noix de cajou du croquant et de la gourmandise.

Côté bien-être et santé, ce dessert, pauvre en sucre et en lipides, a tout bon. Le lait de chèvre est peu gras et digeste. L'ajout de sarrasin permet d'obtenir un dessert sans gluten. Le miel est un antioxydant et un antibactérien bien connu avec de meilleures valeurs nutritives que le sucre. Et enfin, les fruits frais de saison apportent du sucre naturel et des vitamines.

Dans la catégorie « recette à emporter »



Recette de Laurent HEBERT



Recette de Martine Musslin



Recette de Diane NGUYEN THI TO NHU

Laurent HÉBERT, artisan boulanger pâtissier à Dinan (22) et son « Pain façon galette aux poireaux et coquilles Saint-Jacques et fruits de mer bretons de saison »

Après un CAP Boulanger puis Pâtissier, Laurent Hébert obtient en 1988 le titre du Meilleur Apprenti de France. Il entre alors chez Lucien Peltier à Paris, puis chez *Fauchon* à l'époque de Pierre Hermé. Il passe par Genève avant de devenir Chef Pâtissier chez Philippe Renault près de Dinard pendant 15 ans. Aujourd'hui, à la tête de sa propre boulangerie pâtisserie à Dinan, où il emploie 18 personnes, il privilégie le tout fait maison, et travaille en bio et en nouvelle agriculture.

Déjà récompensé par le Prix Goût et Santé MAAF des Artisans en 2016 avec son « Bun's végétarien », il propose cette année un « Pain façon galette aux poireaux et coquilles st jacques et fruits de mer bretons de saison ». Ce pain bio au levain est composé de graines de sarrasin torréfiées au beurre, d'une fondue de poireaux, de Saint-Jacques et fruits de mer bretons et de gruyère râpé. La provenance des produits est essentiellement locale. Cette recette renvoie à un classique de galette garnie de Bretagne et peut, à elle seule, constituer un repas composé de produits frais avec des protéines, des légumes, du fromage, des sucres lents... De larges tranches à déguster chaudes et grillées comme un sandwich ou avec une salade chez soi.

Laurent KUSTNER, artisan boulanger pâtissier et son épouse Martine MUSSLIN à Hoerd (67) et son « Bocal Inca »

Fille et petite-fille de boulanger, rien ne prédestinait Martine Musslin à s'engager dans cette voie puisqu'avec son Bac langues-littérature, un BTS tourisme et une Licence d'anglais, elle devient d'abord professeur d'anglais et agent de voyage. Mais son amour de la cuisine et un mari artisan boulanger l'ont fait revenir aux sources. Aujourd'hui, elle épaula Laurent Kustner, son époux, pour le coté administratif mais aussi la partie préparation des recettes traiteur pour lesquelles elle privilégie le consommer sain.

Son « Bocal Inca » constitue un repas complet inspiré des Amériques (Sud, Centrale) à base de lait de coco, crevettes et quinoa/chia. C'est une véritable invitation au voyage et à l'exotisme. Que du bon pour la santé (vitamines, oligo-éléments, Oméga 9) et pour

la planète (le bocal est consigné). Son format très pratique permet de l'emporter partout avec soi. Enfin, la quasi-totalité des ingrédients présente un apport bénéfique pour la santé : vitamines, oligo-éléments, Oméga 9, actions digestives, ... sans sel ni sucres ajoutés.

Diane NGUYEN THI TO NHU, artisan boulanger pâtissier et chef formateur à La Ronde (17) et son « Bento roulé de tacaud, lentilles, champignons et salade »

Après un double Master en RH & Management, et 15 ans passés chez Air France, Diane Nguyen Thi To Nhu entreprend en 2010 une reconversion professionnelle. Ses CAP Boulanger et Pâtissier en poche, elle est formée à l'ESCP Ferrandi et à l'école Cuisine mode d'emploi(s) de Thierry Marx, et travaille chez Jacques Génin et Gana à Paris. Puis c'est à son tour de former, d'abord chez Ferrandi, puis à l'école La Cuisine à Paris avant d'ouvrir sa propre école en plein centre de La Rochelle, *Atelier à la carte*. Cette boulimique de travail ne s'arrête pas là, elle a une autre casquette puisqu'elle est également artisan boulanger pâtissier pour *L'amie boulangère*, un fournil qui livre aux magasins bio.

Son « Bento roulé de tacaud, lentilles, champignons et salade » est un plat à base de légumineuses, riches en protéines végétales dotées de qualités nutritionnelles incontestables. Les lentilles se combinent parfaitement avec le tacaud, un poisson avec peu d'arêtes, idéal à cuisiner. Il constitue une protéine de choix dans le cadre de régimes ou de menus équilibrés (83 kcal /100g). Proposée avec des légumes de saison, des crudités et des fruits secs, cette recette riche en nutriments répond aux besoins de l'organisme en minéraux, protéines et vitamines. Pour lier et harmoniser les saveurs, les épices et les herbes aromatiques complètent agréablement la composition de ce plat. Enfin, cette recette santé très complète stimule la satiété, évite le grignotage et permet de ne plus avoir faim jusqu'au prochain repas.

Rendez-vous pour la grande finale

Pour la 19^{ème} édition de ce concours national, les dossiers des candidats ont été examinés, fin mai dernier, par un pré-jury, et 12 finalistes ont été sélectionnés pour participer à la **grande finale du concours le lundi 11 octobre prochain.**

Le jury du Prix Goût et Santé des Artisans

Les candidats auront l'occasion de mettre en avant leur talent et leur créativité autour d'une recette alliant saveurs et qualités nutritionnelles devant un jury composé de professionnels issus du monde de la santé, de l'artisanat, des métiers de l'alimentaire et des représentants de la presse spécialisée.

Il est présidé depuis l'origine par le Docteur Jean-Marie Bourre, membre de l'Académie de Médecine, de l'Académie d'Agriculture de France et ancien Directeur des unités INSERM de Neuro-Toxicologie puis de Neuro-Pharmaco-Nutrition.



#PrixGoutEtSante2021
www.maaf.com

Qu'est-ce que le Prix Goût et Santé MAAF des Artisans ?

Le Prix Goût et Santé, qui fête ses 19 ans cette année, valorise et récompense les artisans des métiers de bouche qui créent des recettes alliant plaisir gustatif et équilibre alimentaire.
Ce concours est organisé en association avec la CMA France (Chambre des Métiers et de l'Artisanat).

Photos des recettes et des artisans sur demande

Service de Presse Prix Goût & Santé MAAF des Artisans

MAAF Assurances
presse@covea.fr

becomingwithsuPR !

Véronique WASA – 06.52.22.69.07 – veronique.wasa@becoming-group.com
Tiphaine MARTIN – 06.86.17.44.10 – tiphaine.martin@becoming-group.com