

Annonce
des lauréats
2020



Information Presse

29 juin 2021

Prix Goût & Santé MAAF des Artisans 2020 4 artisans récompensés

2020 était un millésime à la saveur particulière puisque c'est virtuellement que le jury s'est réuni l'an dernier pour sélectionner les 12 finalistes répartis dans les 4 catégories du Prix : recettes à conserver, recettes à emporter, recettes salées, recettes sucrées. La Finale a dû être reportée à cette année.

Les noms des lauréats de la 18ème édition Prix Goût et Santé MAAF viennent d'être révélés. Hier, les 12 artisans finalistes de ce concours national se sont retrouvés dans l'école parisienne « Cuisine Mode d'Emploi(s) » de Thierry Marx pour l'épreuve ultime : défendre leurs créations culinaires devant un jury de professionnels.

Cette année encore, les candidats ont fait preuve d'une grande créativité pour séduire les membres du jury avec des recettes toujours plus savoureuses et innovantes dont le contenu et les qualités nutritionnelles favorisent le bien-être.

Le palmarès du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans 2020 4 catégories & Le Grand Vainqueur de l'édition 2020

Chacun des 4 artisans lauréats recevra 5 000 € et le Grand Lauréat se verra attribuer une récompense d'un montant de 10 000 €.

- **Catégorie « Recettes à conserver »** : Julia CANU, Artisan Glacier à Lyon (69), grâce sa recette vitaminée de « Sorbet Détox ».
- **Catégorie « Recettes à emporter »** : Laurent ODY, Maître Artisan Charcutier Traiteur à Dignac (16), avec son « Pâté croûte entre Charentes et Pyrénées »
- **Catégorie « Recettes sucrées »** : Peggy DEHOUT, Maître Pâtissier, Chocolatier, Confiseur à KESKASTEL (67), avec sa recette « Choca'beille », un petit gâteau miel, chocolat et passion au pollen.
- **Catégorie « Recettes salées »** : Christophe ARMANI, cuisinier et gérant de restaurant à Nîmes (30), grâce à sa recette « Le maquereau et la courgette marine en aigre-doux ».
- **Le Grand Vainqueur de l'édition 2020** : Julia CANU, Artisan Glacier à Lyon (69), pour sa recette vitaminée de « Sorbet Détox ».



De gauche à droite :
Laurent Ody, Peggy Dehout, Christophe Amani et Julia Canu

Portraits de ces 4 lauréats pour chaque catégorie

Catégorie « Recettes à conserver » et « Grand Vainqueur de l'édition 2020 » : Julia CANU, Glacier Artisan à Lyon (69), et sa recette vitaminée de « Sorbet Détox ».

A l'issue de ses 3 années en licence des Arts Culinaires et Management de la Restauration à l'Institut Paul Bocuse, c'est tout naturellement que Julia Canu a décidé de se spécialiser dans le monde de la glace qui la passionne depuis ses 10 ans. Elle débutera par une mission d'un an au sein d'une glacerie artisanale et créative en Australie. Elle ira, par la suite, à Monaco pour accompagner un maître artisan Glacier dans l'ouverture d'une nouvelle boutique. Avec son mari, ils rentrent à Lyon pour y ouvrir leur propre glacier à leur image : des glaces moins grasses, moins sucrées, à partir d'ingrédients provenant de producteurs locaux situés à moins de 100 km.

C'est un dénicheur de talent qui lui offre l'opportunité de présenter son « sorbet détox » au jury du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans. Il a toutes les qualités requises pour concourir à cette 18ème édition. À base de fruits et de légumes faibles en calories et plein de vitamines, il fait rimer gourmandise avec nutrition et santé.

Ce sorbet se déguste aussi bien en dessert qu'en accompagnement ou encore façon smoothie. Ses atouts santé : les nombreuses vitamines, fibres et phyto-nutriments qu'il contient et qui sont fixés grâce à un procédé de surgélation minutieuse et immédiate, en moins de 10 minutes.

La pomme verte (contenant des flavonols), le jus de citron et fenouil (flavanones) ont, quant à eux, une action antioxydante, tandis que le céleri branche est, de son côté, source de vitamine C.



Catégorie « Recettes à emporter » : Laurent ODY, Maître Artisan Charcutier Traiteur à Dignac (16), et sa recette pâté en croûte « entre Charentes et Pyrénées »

Responsable de l'activité traiteur chez Hédiard à Paris, Laurent Ody quitte son poste en 2007 pour rejoindre l'entreprise familiale dans les Charentes où il laisse libre-court à son imagination pour surprendre avec des recettes étonnantes. Passionné, curieux et respectueux des produits du terroir, cet artisan continue son parcours dans la gastronomie en ouvrant récemment un restaurant à Angoulême, un nouveau challenge pour lui.

Plusieurs fois candidat, finaliste du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans en 2016, Laurent Ody a remporté le Prix spécial du Jury. Lors de l'édition 2019, il était également finaliste du concours avec sa recette de « savarin de maquereaux et de truite ».

Pour cette édition, ce fidèle candidat du concours a mis à profit la période du confinement et ses 34 ans d'expérience pour concocter une recette permettant de voyager « en France » avec des associations étonnantes de produits des régions qui lui sont chères. Ce pâté en croûte « entre Charentes et Pyrénées » a été conçu comme un rôti de porc du dimanche en famille avec pomme de terre, tomate et oignon. Le tout mis en croûte pour faciliter la dégustation. A consommer froid façon nomade, il peut également se déguster chaud avec une salade verte par exemple. L'objectif est de créer un pâté croûte qui sort des codes habituels pour offrir une entrée surprenante, un mélange inattendu. La fraîcheur de la tomate laisse place à l'onctuosité et au goût du grillon Charentais et du porc Noir de Bigorre. Cette création est plus légère qu'un pâté en croûte classique. Les acides gras insaturés sont apportés par le porc Noir de Bigorre. Bon au niveau cardio-vasculaire, ce plat nomade est complet avec les glucides complexes de la farine, quand les légumes apportent les vitamines et les fibres.



**Catégorie « Recettes sucrées » : Peggy DEHOUT, Maitre Pâtissier, Chocolatier, Confiseur à KESKASTEL (67), présente au jury sa recette « Choca'beille »
Un petit gâteau miel, chocolat et passion au pollen.**

Véritable passionnée de pâtisserie et chocolaterie depuis sa jeunesse, Peggy Dehout parcourt la France pour perfectionner ses techniques et son savoir-faire dans les meilleures écoles et auprès de grands chefs pâtissiers.

En 2003, elle ouvre, avec son mari, une Boulangerie Pâtisserie « Le Vénézuéla » dans laquelle ils confectionnent et vendent des produits de qualité, réalisés avec des matières premières sélectionnées avec soin. Toujours à la recherche de nouveautés et de découvertes pour leurs clients, ils font régulièrement intervenir des chefs dans leur laboratoire. Dans un petit village de l'Alsace bossue, Peggy Dehout et son mari ont su, à travers le travail fourni tous les jours, se faire une renommée.

En 2013, elle obtient le 3ème Prix au concours Prix Goût et Santé MAAF des Artisans. Forte de son expérience, elle tente à nouveau sa chance cette année avec une recette originale, gourmande et aux saveurs exceptionnelles. Une invitation au voyage comme les abeilles qui sont au cœur de cette recette, jusque dans sa forme.

En effet, ce petit gâteau se compose d'un fond sablé chocolat à base de farine d'épeautre, de miel et de chocolat. Nappé d'un glaçage chocolat grué cacao qui enrobe un crémeux chocolat du Vietnam 73%, ce dessert est agrémenté d'un insert passion au pollen et d'une tuile au grué de cacao et de pollen. Peggy Dehout présente une création aussi gourmande que bonne pour la santé avec le chocolat 73%, aliment riche en flavonoïdes (substances antioxydantes). Le miel, lui, est un aliment naturel, sucré et fruité. Le pollen, un super aliment, a une forte teneur en protéines et minéraux. Enfin, la farine d'épeautre est riche en oligo-éléments, magnésium, vitamines, protéines et fer.



Catégorie « Recettes salées » : Christophe ARMANI, cuisinier et gérant de restaurant à Nîmes (30), et sa recette « Le maquereau et la courgette marine en aigre-doux ».

Christophe Armani fait ses armes durant une douzaine d'années dans différents Relais & Châteaux étoilés en Allemagne, à Majorque en passant par le Clos de Violette à Aix ou encore par la Maison Pic à Valence. Originaire d'Aix en Provence, il se pose finalement à Nîmes en 2005 avec sa femme pour ouvrir leur établissement « Le Resto ».

"Le maquereau et la courgette marine en aigre-doux" est la création imaginée pour sa participation au Prix Goût et Santé Maaf des Artisans. Il s'agit d'une rencontre entre la Provence et l'Asie. Gourmande et iodée, c'est une recette 100% bio, sans gluten et sans lactose pour mieux profiter des nombreux bienfaits de la mer. Les matières premières sélectionnées pour réaliser ce plat sont bio, sains et frais. Rassasiante, riche en fibre et avec un IG (indice glycémique) bas, cette recette s'adaptera parfaitement aux personnes faisant un régime minceur.



Le jury du Prix Goût et Santé des Artisans

Les candidats ont eu 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.

Pour l'édition 2021... Les finalistes sélectionnés

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 11 octobre prochain. Leurs noms vous seront bientôt communiqués.



#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 équipes sur demande
Crédit photo : © SAGESS AUDIO

Contacts Presse :

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