

ANNONCE DES FINALISTES

Le pré-jury du Prix Goût & Santé MAAF des Artisans dévoile le nom des 8 finalistes de l'édition 2019 !

C'est le 6 juin dernier, à l'issue de la délibération du pré-jury, que les 8 finalistes du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans ont été sélectionnés sur dossier. Ces artisans finalistes défendront leur recette lors de la finale de la 17^{ème} édition qui aura lieu le lundi 14 octobre 2019 au Pré Catelan, célèbre restaurant 3 étoiles situé en plein cœur du Bois de Boulogne. Pour cette dernière épreuve, les 8 candidats disposeront de 20 minutes pour présenter leur création, expliquer la démarche nutritionnelle et gustative qu'ils ont suivie pour l'élaboration de leur recette, la faire déguster au jury et répondre à ses questions sur la création et leurs motivations.

Des récompenses pour une reconnaissance des artisans

Les 3 lauréats du Prix Goût & Santé recevront respectivement un chèque :

- de 10 000 € pour le 1^{er} Prix
- de 7 500 € pour le 2^{ème} Prix
- de 5 000 € pour le 3^{ème} Prix

Le Jury du Prix a reçu cette année 88 dossiers versus 62 en 2018. Une jolie progression qui démontre l'intérêt des artisans à valoriser leur métier et leur savoir-faire ! Tous s'inscrivent dans la démarche de promouvoir l'ingéniosité, la créativité et le savoir-faire de l'artisanat français avec des recettes mêlant le terroir local au service du bien-être.

Cette initiative de MAAF Assurances est née de la volonté d'offrir à tous les artisans la possibilité de bénéficier d'une double reconnaissance : celle des professionnels ainsi que celle de leurs clients. Depuis l'année dernière, nous pouvons tous aider ces artisans à participer en devenant « Dénicheur de Talent ». Ainsi pour cette édition, parmi les 8 finalistes, un **artisan a été parrainé par un « Dénicheur de Talent »**.

Le terroir régional mis à l'honneur par les 8 finalistes.

Qui succédera à Aurélien Fournier, Artisan Pâtissier-Chocolatier à La Voulte sur Rhône (07), le lauréat de l'édition 2018 avec sa recette de tartelette aux marrons « Couleurs d'Ardèche » ?



**REMI CHAPUIS, Pâtissier à Falaise (14) monte à Paris
avec la recette de sa tarte « Kokoro » (mot japonais signifiant le cœur, l'âme et
l'esprit).**

Pour sa participation au Prix Goût & Santé MAAF des Artisans, Rémi Chapuis présente une tarte à l'association « régressive » qu'il a nommée : Kokoro.

Ce pâtissier qui a fait ses premières armes auprès du chef Philippe Conticini, est depuis 2010 avec son épouse à la tête d'une pâtisserie-chocolaterie à Falaise dans le Calvados. Son savoir-faire a déjà séduit à plusieurs reprises notamment lors d'une sélection par le guide Gault et Millau ainsi que par le Bottin Gourmand comme l'un des 110 meilleurs pâtissiers de France.

Attaché au respect de la nature, le chef pâtissier a imaginé un dessert duo poire-chocolat plutôt classique au premier abord qui s'avère en réalité être le reflet de son engagement pour le respect de la santé et de la nature. Dans cette recette, tout est réfléchi pour apporter du goût et du bien-être. Le chocolat noir 100% pure pâte de cacao, des poires fraîches bio, la noix de macadamia et le sucre moscovado (sucre de canne complet) ont été choisis pour leurs effets protecteurs contre les maladies cardiovasculaires (diminution de la tension artérielle, du cholestérol, des sels minéraux...).

L'innovation de la recette réside dans les techniques de confection de la tarte avec la réduction quasi-complète du jus de poire afin d'obtenir un sucre naturel et la réduction d'apport en matières grasses. Le jus de soja et le gingembre frais sont aussi des choix judicieux pour des bénéfices santé.

**CHRISTOPHE CHION-HOCK, Chocolatier à Sainte Clothilde (97), rejoint la
finale du Prix avec sa bouchée de chocolat «CoeurCuma»**

Christophe Chion-Hock, un jeune chef d'entreprise de la Réunion, travaille de façon originale le chocolat et le curcuma. Après une reconversion en 2008, Christophe Chion-Hock crée une société familiale de compléments alimentaires jusqu'en 2017, puis il mise ensuite tout sur le curcuma que l'on trouve abondamment à la Réunion. Pour donner vie à son projet, il fait appel au pôle de compétitivité Qualitropic et dès décembre 2017 son premier produit chocolat - curcuma voit le jour.

En 2018, fort de son succès, une nouvelle gamme enrichie et savoureuse voit le jour mettant en avant le chocolat, le curcuma et le gingembre.

Avec son entreprise, Joseph Chion-Hock cherche à développer l'artisanat de son île en utilisant uniquement des produits locaux et bio. Son engagement se traduit notamment dans la suppression de l'impact carbone en créant une chocolaterie à la Réunion.

La recette qu'il propose pour le concours associe saveurs et atouts santé pour le bien-être des plus gourmands. De prime abord, la recette pourrait sembler simple mais elle s'avère en réalité être très recherchée ! Cette bouchée gourmande allie le mariage subtil du chocolat et du curcuma. Le curcuma, plante connue pour ses vertus anti-oxydantes, anti-cancérogènes et anti inflammatoires, associé au chocolat, permet d'allier bénéfices santé tout en se faisant plaisir. Les touches de gingembre, de poivre noir et de miel de citronnier que l'on retrouve dans sa composition, accentuent l'efficacité du curcuma en plus de leurs vertus naturelles. Et concernant les calories, cette recette est des plus surprenantes puisque cette bouchée ne contient que du sucre de coco. Ce sucre est le meilleur sucre naturel complet à faible réponse glycémique et insulémique.



MAXIME LEGRAND, Charcutier à Grand Quevilly (76), a été remarqué pour sa recette « Duo de homard aux agrumes ».

Maxime Legrand, charcutier breton, a déjà un passé bien rempli malgré son jeune âge, 27 ans. Avec ses dix ans d'expérience derrière lui, Maxime a commencé avec un CAP Charcutier-Traiteur. Il a été formé dans une grande école de la charcuterie (CEPROC) et aussi chez des petits artisans afin d'apprendre les bases du métier. Ce charcutier de talent a évolué en travaillant dans de grandes enseignes jusqu'à son arrivée dans la région de Rennes chez un MOF (Meilleur Ouvrier de France), Monsieur Joly. Là-bas, il y apprendra la partie Traiteur mais surtout l'excellence et le raffinement que l'on retrouve dans ses assiettes. Désormais, ce charcutier a rejoint l'entreprise familiale, la Charcuterie Legrand à Grand Quevilly (76), afin d'y apporter son savoir-faire.

Pour ce concours, Maxime propose une entrée équilibrée et faible en matières grasses tout en restant gourmande. Le homard, ingrédient phare de la recette, apporte les minéraux et les vitamines nécessaires, le jus de pois-chiche les protéines végétales et l'huile d'algue les oméga-3. Et bien évidemment, on retrouve aussi les vitamines dans les légumes (tomates, poireaux, carottes, courgettes) et des vertus anti-oxydantes dans les agrumes (oranges et citrons verts).

C'est une recette innovante, créative et bonne pour la santé. A la place de la crème montée, Maxime a utilisé du jus de pois-chiche et du fromage blanc 0% monté en neige. Mais ce n'est pas tout ! La réalisation d'un gomasio (mélange de graines de sésame torréfiées et broyées) lui permet de diminuer fortement la consommation de sel.

C'est une entrée saine tout en se faisant plaisir. L'artisan imagine déjà les déclinaisons en remplaçant le homard par des gambas selon la saison afin de réduire le coût de la recette. L'entrée sera bien accompagnée d'un verre de blanc sans alcool comme le Petit Béret.

Loussinée Karapetian, Pâtissière au Mans (72), défendra sa place en finale avec sa tarte « l'Innocente ».

Loussinée a été inscrite au Prix Goût et Santé MAAF des Artisans grâce à un « **dénicheur de talent** » : Dimitri Angela Coupoulous. Cette pâtissière arménienne est diplômée en psychologie juridique. Arrivée en France en 1999, elle exerce différents métiers et réalise pour son plaisir personnel des pâtisseries. Ses amis l'encouragent à professionnaliser sa passion. Après avoir passé un CAP pâtisserie en 2014, elle lance sa propre activité de commande de gâteaux sur-mesure : *Lussy's Luxury Cakes*. Fort de son succès, elle participe à différents concours et vit désormais de sa passion en ayant notamment déjà des commandes de gâteaux pour des mariages en ... 2020 !

Sans gluten, sans lactose et sans sucres ajoutés, « l'Innocente » est un délice gustatif pour tous les intolérants au gluten et au lactose ou encore pour les diabétiques. Sans pour autant bannir plaisir et gourmandise, « l'Innocente » est riche en vitamines et minéraux apportés par les dattes et les noix. Ces dernières permettent également de réduire les risques de diabète et le taux de cholestérol. Cette tarte a aussi des vertus antibactériennes, anti-inflammatoires et antioxydantes apportées par le miel. L'incorporation de la cannelle diminue, quant à elle, le taux dans le sucre dans le sang. Enfin, Loussinée préconise pour équilibrer la sensation de sucre, une eau pétillante avec des glaçons à l'orange. La dégustation en sera encore plus désaltérante !



DELPHINE SAUER, Cuisinière à La Ravoire (73), participera à la finale avec sa « Pêche Bleue ».

Delphine Sauer est une femme polyvalente : après un master en gestion des milieux aquatiques et gestion de l'environnement, elle décide à 25 ans de se reconvertir dans sa passion, la cuisine. Suite à l'obtention d'un bac pro cuisine du terroir et après quatre ans d'expérience, cette cuisinière en herbe crée son entreprise « Fou de Saison » avec l'ouverture d'un food truck.

Cette expérience de deux ans lui a permis de trouver sa place dans le monde de la restauration. L'arrivée d'un heureux évènement change les programmes et Delphine Sauer arrête son food truck début 2018. En parallèle, cette cheffe fait une formation d'herbaliste. C'est à ce moment-là que l'idée lui vient : intégrer les plantes médicinales et comestibles dans ses plats mais aussi les faire découvrir, à travers des cueillettes et des dégustations. Originaires de Savoie, les herbes que l'on découvre dans sa recette sont de sa région.

Dans le contexte environnemental actuel qui s'oriente vers une alimentation plus saine et responsable, Delphine Sauer propose un plat équilibré avec des aliments issus d'une agriculture biologique. Du maquereau (le "poisson bleu") riche en oméga-3, vitamine D et du phosphore à l'orge, à l'indice glycémique très bas, aux algues qui apportent de l'iode (dont l'organisme est souvent carencé). Ce plat est accompagné de féculent (l'orge) et de légumes juste saisis (dés de courgette, poireaux frits, pétales de radis), sans oublier une sauce végétale contenant des orties, des fanes de radis, du citron confit et une purée d'amandes.

Cette association de produits naturels et de consommation responsable crée un mets d'exception avec de nombreuses vertus santé alliées à la gourmandise. Associée à un jus de carotte et d'agrumes pressés (qui contiennent de nombreux antioxydants) lors de la dégustation, cette pêche sera des plus originales !

LAURENT ODY, Cuisinier à Dignac (16), accède une nouvelle fois à la finale grâce à une recette originale de « Savarin de maquereaux et de truite ».

Finaliste du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans en 2016, Laurent Ody a remporté le Prix spécial du jury. Cette année, il souhaite gagner le titre avec sa recette de « *savarin de maquereaux et de truite* ».

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 laissera libre-court à son imagination pour surprendre avec des recettes comportant souvent une pointe d'humour. Passionné, curieux et respectueux des produits, c'est avec créativité et innovation que cet artisan continue son parcours dans la gastronomie en ouvrant un restaurant à Angoulême, un nouveau challenge.

L'audace de Laurent ne cesse d'étonner le Jury. Sa recette associe des textures fondantes et agréables, superposées en différentes couches afin de proposer un plat très sain et gourmand. Pour ce plat, inspiré du régime méditerranéen, il a associé des légumes (tomates, poivrons) et différents poissons, le maquereau et la truite, riches en oméga-3, anti oxydants et fibres. Le quinoa d'Anjou, est issu de producteurs engagés pour une agriculture responsable. Il apporte une valeur énergétique pour équilibrer la recette avec l'apport en glucide. Le bénéfice santé est de proposer un plat complet. L'équilibre nutritionnel du plat permet un bon apport en protéines et en sucres complexes, tout en limitant la présence de sucre simple à fort impact glycémique permettant une satiété sur la durée. Avec toutes ces associations de saveurs, la recette accepte volontiers une nouvelle palette aromatique trouvée dans un petit verre de Meursault par exemple.



ERIC COPINEAU, Cuisinier à Tallende (63), va tenter de convaincre le jury avec sa surprenante création de « Tripes de bœuf et noix de Saint-Jacques »

Éric Copineau, artisan traiteur, travaille à son compte depuis 2003 en tant que Chef de cuisine à domicile. En 2008, son entreprise prend son envol grâce à l'ouverture d'une boutique traiteur. Il a sous son aile 4 apprentis. Fort d'une trentaine d'années d'expérience, il a pu évoluer progressivement de commis à chef de cuisine aux côtés de grands chefs. Habitué des concours, il a obtenu de nombreux prix. Il s'est notamment distingué à trois reprises lors du Prix Goût et Santé MAAF en 2007, en 2011 et en 2015, Eric va tenter une nouvelle fois de séduire le Jury.

Cette année, il étonne encore avec cette recette qui tient son originalité dans le fait qu'elle peut être utilisée dans certains régimes de surpoids. La tripe de bœuf est un abat maigre, la noix de Saint-Jacques riche en oligo-éléments, les algues, riches en calcium ont un effet coupe faim et les graines de lin brûlent les graisses.

Le feuillet de bœuf étant pauvre en gras, Eric a ajouté des huiles d'olive et de sésame riches en oméga-3 pour équilibrer le plat dans ses acides gras essentiels.

Pour rester dans les bienfaits santé minceur, une infusion à base de thé vert, Guarana, Maté et Reine des Prés peut accompagner cette recette.

NICOLAS LAHOUATI, Artisan Cuisinier à Senonches (28), accède à la finale grâce à son « Tataki de thon au taboulé de chanvre ».

Nicolas Lahouati tient avec sa femme un hôtel restaurant « *La Fore* à Senonches ». Autodidacte, son parcours reste atypique : depuis ses 15 ans, il évolue dans la restauration en ayant notamment fait des formations chez Ducasse Formations et en prenant des cours de cuisine en Thaïlande. Avec son épouse, le goût des voyages les a amenés en Corse, en Savoie, au Mexique où ils ont tenu une cafétéria. Nicolas a aussi travaillé à Barcelone, en Angleterre et a traversé l'Amérique du Sud et les Caraïbes. Passionné de cuisine dont il apprécie les dérives et les digressions, Nicolas aime la cuisine métissée, comme lui ! Cuisine qui combine les épices et les produits venus d'ailleurs toujours avec les bases de la cuisine française d'Escoffier. Habitué des concours, deux fois finalistes au Prosper Montagné, deux fois en demi-finale des MOF et deux fois finaliste des talents gourmands, il espère surprendre le jury avec son étonnant tataki de thon au taboulé de chanvre.

Le chanvre est l'ingrédient principal de la recette qu'il présente pour le Prix Goût et Santé MAAF des Artisans. Celui-ci est source de bienfait par excellence : source végétale de protéines essentielles, bénéfique pour le système digestif, il réduit les risques de maladies cardio-vasculaires. Cette céréale est encore méconnue malgré tous les bénéfices santé. Il est temps de la mettre en valeur dans l'assiette et de la faire découvrir ! Ses vertus indéniables sont reconnues par les scientifiques. Accompagnée de gaspacho de concombre, la feta, le curcuma et le thon rouge sont des aliments sains qui se marient très bien au taboulé pour leur fraîcheur.



Alors qui sera le lauréat de la 17ème édition ? La réponse le 14 octobre 2019 !

Le lundi 14 octobre prochain, ces 8 finalistes s'affronteront dans les cuisines du célèbre Pré Catelan à Paris devant le Jury qui récompensera la créativité, le goût et les qualités nutritionnelles de leurs recettes.



Les 4 lauréats du Prix Goût & Santé MAAF des Artisans 2018

[Prix Goût et Santé MAAF des Artisans 2019](#)

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

Le Prix Goût et Santé, qui fête ses 17 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.



Service de Presse Prix Goût & Santé MAAF des Artisans
Tiphaine Martin – 06.86.17.44.10 - tmartin@supr-agency.com
Laurence Tankéré – 06 63 61 97 23 - ltankere@supr-agency.com
www.supr-agency.com

Contact Presse MAAF Assurances :
presse@covea.fr