



## MAAF Assurances dévoile les 8 finalistes de son Prix Goût et Santé des Artisans 2015

Le 23 juin dernier, le jury du Prix Goût et Santé des Artisans s'est réuni à Paris pour étudier les dossiers de candidature des participants de la 13<sup>ème</sup> édition du concours. Après délibération, 8 d'entre eux ont été sélectionnés pour participer à la grande finale du concours. Ces 8 artisans finalistes vont présenter et défendre les qualités nutritionnelles et gustatives de leurs créations culinaires lors de la Finale du Prix 2015, le 12 octobre prochain, au Pavillon Elysée Lenôtre, à Paris.

### Les portraits gourmands des 8 artisans finalistes

- **Fabrice Baumann, Artisan Boulanger-Pâtissier à Cognac (16) accède à la finale grâce à sa création sucrée : « L'Eurasien »**

Fabrice Baumann, champion de France des desserts à l'assiette en 2002, a imaginé une bûchette composée de cookie moelleux au miel, muesli et baies de gogi, gelée de fraise « mara des bois », mousse au chocolat blanc infusé au gingembre.

En s'inspirant de la cuisine eurasiennne, raffinée et épicée, Fabrice Baumann a associé 6 ingrédients naturels, choisis pour leurs qualités nutritionnelles naturelles, biologiques pour certains, tous reconnus pour leurs bienfaits sur la santé.

- **Ludovic Carrel, pâtissier chez le Maître Artisan Chocolatier Michel Belin à Albi (81), sélectionné pour « L'équilibre », tartelette revisitée en finger**

Fort de son expérience dans la pâtisserie depuis près de 10 ans, Ludovic Carrel a obtenu de nombreux prix tout au long de sa carrière. Pour sa participation au Prix Goût et Santé, il a revisitée une tartelette version « finger » alliant la framboise du Mont Velay à la fraîcheur et la douceur du thym citronné encore peu utilisé en pâtisserie.

Cette recette associe des ingrédients aux vertus médicinales variées. La framboise, peu calorique, favorise le déstockage des graisses tout en gardant une subtilité gustative. Elle est aussi un allié dans la prévention des maladies cardio-vasculaires, les cancers et les maladies chroniques. Le thym, quant à lui, est reconnu pour ses qualités anti-infectieuses et antibactériennes. Il aide pour tout type d'inflammation et renforce le système immunitaire.

- **Franck Clouet, fabricant de potages bio à Danjoutin (90), monte à Paris avec sa recette « Le Tri-umami »**

Franck Clouet, ancien essayeur contrôleur automobile sur pistes d'essai s'est reconverti il y a deux ans dans la fabrication de potages bio. Il s'est qualifié en réalisant le premier potage énergétique au monde sans protéine animale.

Cette recette offre des vertus nutritionnelles exceptionnelles grâce au choix des ingrédients qui la composent : algue marine, huiles végétales et de poisson, fruits à coque, fruits rouges, aromates, sel marin, racines, légumes oubliés...

- **Éric Copineau, Artisan – Traiteur à Tallende (63), qualifié pour son « Dôme de saumon sauvage au radis noir et artichaut. Méli-mélo de céréales aux petits légumes »**

Éric Copineau, avec 30 années d'expérience auprès de grands Chefs, a imaginé une recette innovante par les ingrédients sélectionnés et assemblés. Les céréales utilisées conviennent aux personnes allergiques au gluten. La présence du sarrasin, antioxydant, contribue à lutter contre les maladies cardio-vasculaires.

C'est une recette riche en oméga 3 et en acides gras grâce à la présence du saumon sauvage, de l'huile d'olive, de l'huile de noix et du chia. L'artichaut et le radis noir ont été choisis pour leurs vertus dépuratives du foie.

- **Alain Demouchy, Artisan – Traiteur à Niort (79) finaliste avec son « Maquereau farci en carry, chayottes au curcuma »**

La recette concoctée par Alain Demouchy s'inspire des saveurs exotiques métissées à un poisson de nos côtes, dans une recette utilisant très peu d'huile, un légume hypocalorique et du curcuma.

Tous les ingrédients sont bénéfiques pour la santé : le maquereau assure l'apport en oméga 3, la chayotte est hypocalorique, le curcuma et le gingembre, associés aux oignons et à l'ail, boostent les antioxydants. Les tomates et les piments apportent du lycopène et des vitamines. Ce plat est une recette minceur qui associe des saveurs lointaines à des produits de chez nous.

- **Cyril Guillemot, Boucher-Charcutier à Brienne Le Château (10) sélectionné pour son « Boudintella »**

Ce passionné de cuisine et de concours a exprimé sa créativité à travers son « Boudintella », une pâte à tartiner revisitée en une mousse de boudin noir, très riche en fer, à la gelée sucrée et au champagne. En élaborant cette recette, Cyril Guillemot a souhaité remettre au goût du jour un produit inconnu de la nouvelle génération en le présentant de façon originale, dans l'air du temps « mou/sucré/tartinable », tout en préservant des qualités gustatives fortes.

Son mode de conservation, la conserve, contribue également à l'aspect innovant et pratique de la création qui la place au même rang que les produits apéritifs traditionnels.

- **Romain Lièvre, Artisan – Pâtissier à Orvaux (27) a misé sur « Le Gentleman » pour accéder à la finale**

Grâce à la création de Romain Lièvre, manger équilibré et sain est possible avec une mousse au chocolat accompagnée d'une baie de Goji insérant coulant à la grenade, biscuit sans farine, flocage à la poudre de charbon, disque au chocolat noir.

Ce chef pâtissier globetrotteur a misé sur la combinaison entre le chocolat noir et les baies de Goji, source d'antioxydants importants, qui apporte une douceur et un goût aux notes fruitées. Ce dessert allie les bienfaits naturels des aliments et ingrédients qui le composent pour un corps sain.

- **Emmanuel Lussier, Chef Traiteur à Velaine en Haye (54) présentera « Le rouget confit et mariné, potager en couleurs et textures »**

Emmanuel Lussier a réalisé une recette composée de rouget mariné, cru en tartare et mi-cuit en fine tranche, optant pour une variation de textures et de couleurs autour des légumes oubliés et actuels et d'un crémeux de basilic.

Une réalisation qui œuvre contre les maladies cardio-vasculaires et les risques de cancer. En effet, le poisson est source de protéines, d'acides gras mono insaturés favorables au système cardio-vasculaire, de vitamines, de minéraux et d'oligo-éléments. Le combava est source de vitamine C, d'antioxydants et aide à l'absorption du fer. La carotte apporte, pour sa part, des caroténoïdes, reconnus pour réduire le risque de cancers et de maladies cardio-vasculaires.

**Ces 8 artisans ont rendez-vous avec le jury le 12 octobre prochain, au Pavillon Elysée Lenôtre, pour participer à la grande finale du concours.** Ils présenteront leur création culinaire et seront jugés sur la créativité, le goût et les qualités nutritionnelles de leur recette.

#### **Qu'est-ce que le Prix Goût et Santé des Artisans de MAAF Assurances ?**

Le Prix Goût et Santé, qui fête ses 13 ans cette année, valorise et récompense les artisans des métiers de bouche qui créent des recettes alliant plaisir gustatif et équilibre alimentaire.

Parce que les jeunes apprentis sont les artisans de demain, MAAF Assurances offre aussi la possibilité aux élèves des Centres de Formation des Apprentis et des Ecoles Professionnelles de participer à son Prix Goût et Santé des Apprentis.

Ce concours est organisé en association avec l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat.

### **Service de Presse Prix Goût et Santé** ***C'est dit, c'est écrit!***

INTERACTIVE & PUBLIC RELATIONS

**Tiphaine Martin**

01.58.56.66.60 - - [www.cditcecrit.com](http://www.cditcecrit.com)

Contacts Presse MAAF Assurances :

Isabelle Coutant - 01 55 50 69 42

& Marie-Pierre Michel - 01 55 50 63 57