



Yann Belloir est le lauréat de la 14^{ème} édition du Prix Goût & Santé des Artisans organisé par MAAF Assurances

Le 10 octobre dernier, les 8 finalistes du Prix Goût et Santé des Artisans défendaient leur création culinaire devant un jury de professionnels dans l'espoir de remporter le concours national. Grâce à des recettes innovantes alliant saveur, bien-être et originalité, 4 lauréats ont retenu l'attention du jury au terme d'un après-midi de présentations, de dégustations et de délibérations.

Le palmarès 2016 du Prix Goût et Santé des Artisans de MAAF Assurances

- **Le 1er Prix de 10 000 € a été décerné à Yann Belloir**, Artisan Crêpier à la Roche-Bernard / Nivillac (56), avec sa recette « Trilogie Bretonne : huître, langoustine, sardine »
- **Le 2ème Prix de 7 500 € a été remporté par Lucie Jacquot**, Artisan Pâtissier de Paray-le-Monial en Bourgogne (71), avec son « P'tit Bourguignon »
- **Le 3^{ème} Prix de 5 000 € a été attribué à Laurent Hebert**, Artisan Boulanger Pâtissier à Dinan (22) et son « Bun's végétarien »
- **Le Prix Spécial du Jury de 2 500 € a été décerné à Laurent Ody**, Maître Artisan Charcutier-Traiteur à Dignac (16) pour son « Pâté en croûte Grande Région Aquitaine, Limousin, Poitou-Charentes »

4 autres candidats ont participé à cette finale :

- **Morgane Bechu**, salariée et responsable de production en pâtisserie chez Aurélien Trottier à Angers (49) grâce à sa « Terrine Coco-Agrumes »
- **Angélique Meunier-Guilleminot**, salariée chez Cyril Guillemot, Artisan Boucher-Charcutier, à Brienne Le Château (10), pour sa recette « La Richoulette »
- **Guy Roux**, Artisan Chocolatier au sein de sa Chocolaterie à Bout du Pont de l'Arn (81), avec sa création « Petit goûter entre amis »
- **Christine Spiesser**, Maître Artisan Boucher-Charcutier à Ostwald (67) grâce à sa recette « Le Kougelhopf de la bouchère »

Portraits de ces lauréats toujours plus talentueux...

**Le 1er Prix a été décerné à Yann Belloir,
Artisan Crêpier à la Roche-Bernard / Nivillac (56),
avec sa recette « Trilogie Bretonne : huître, langoustine, sardine »**

Yann Belloir entre au Georges V en 2002 après l'obtention de son BTS Hôtellerie Restauration. Retour aux sources en 2004 où il retourne dans sa région et travaille au Domaine de Rochevilaine à Billiers durant 7 ans. Il a ensuite été aux commandes de la cuisine du Domaine de Bodeuc à Nivillac. Aujourd'hui, il exerce sa passion à la Roche-Bernard dans une crêperie.

Yann a composé sa trilogie d'un tartare d'huître à la mousseline de chou-fleur à l'huile de noix, d'un consommé de langoustine aux salicornes et d'un croustillant de sardine en robe de blé noir iodée.

A travers sa recette bretonne, il a joué sur les textures à la fois fondantes et croustillantes. Il a porté son choix sur les fruits de mer qui sont sources d'oméga 3, de fer, de phosphore et de cuivre et conseillés dans la réduction des risques de maladies cardio-vasculaires. Originale, cette trilogie met également en avant l'usage de feuilles d'huître peu connues et surprenantes.



**Le 2ème Prix a été remporté par Lucie Jacquot,
Artisan Pâtissier de Paray-le-Monial en Bourgogne (71),
avec son « P'tit Bourguignon »**



Après un BEP Pâtissier, un CAP Chocolatier Confiseur et un CAP Glacier, Lucie Jacquot obtient le titre d'Artisan Pâtissier en 2011. Un an plus tard, elle ouvre sa boutique : « Les Gourmandises de Lucie », où s'exposent sucreries, pâtisseries, chocolats et autres macarons aux couleurs et odeurs enivrantes. Depuis, cette pâtissière novatrice ne cesse de prouver son talent et de remporter des récompenses : le prix « Artisanat-Commerce » du Concours Talents de la Création d'entreprise, la 3ème place du Prix Goût & Santé des Artisans en 2014 ou encore la « Tablette d'argent » dans le guide des Croqueurs de Chocolat.

Avec le « P'tit Bourguignon », Lucie propose un gâteau léger et fruité faisant voyager les papilles au gré des saveurs de Bourgogne : le cassis, le miel et le pain d'épice. Ces ingrédients de qualité peu caloriques et riches en vitamines ont été choisis tant pour leurs apports bénéfiques pour la santé que pour favoriser le circuit court avec les producteurs locaux. Sans oublier le plaisir purement gustatif avec cette association qui mêle acidité et douceurs aux saveurs fruitées et sucrées.

**Le 3ème Prix a été attribué à Laurent Hebert,
Artisan Boulanger Pâtissier à Dinan (22) et son « Bun's végétarien »**

Laurent Hebert détient un CAP Pâtissier et un CAP Boulanger. Porté par sa passion pour la pâtisserie, il décroche en 1988 le titre du Meilleur Apprenti de France. A la tête de sa propre boulangerie pâtisserie depuis un an, il a été pâtissier chez Lucien Peltier à Paris, chez Fauchon, puis, pendant 15 ans, Chef Pâtissier chez Philippe Renault aux alentours de Dinard.



Pour sa participation au Prix Goût & Santé, Laurent a imaginé le « Bun's Végétarien » : un pain moelleux d'épeautre à l'huile d'olive et de lin bio avec sa mousse légère de fromage blanc et sa garniture de légumes de saison. Une recette qui change des traditionnels burgers ou sandwiches tout en apportant équilibre, bon goût, oligo-éléments, vitamines, oméga 3 et 6, le tout allégé en matières grasses. Le choix de l'épeautre permet aux personnes intolérantes au gluten de blé de pouvoir déguster cet encas original.

**Le Prix Spécial du Jury a été décerné à Laurent Ody,
Maître Artisan Charcutier-Traiteur à Dignac (16)
pour son « Pâté en croûte Grande Région Aquitaine, Limousin, Poitou-Charentes »**



En 2007, Laurent Ody quitte son poste de responsable de l'activité traiteur chez Hédiard à Paris pour rejoindre l'entreprise familiale dans les Charentes. Passionné, curieux et respectueux des produits, c'est avec sa créativité, une pointe d'humour et un zeste d'actualité qu'il a revisité le pâté en croûte en y intégrant des ingrédients emblématiques de sa région « Nouvelle Aquitaine » avec un confit de canard de Bayonne, du Bœuf Limousin et une farce à base de grillon charentais.

Sa recette offre un bon apport en protéines sans excès de lipides car les viandes sont entièrement dégraissées. Elle fournit aussi des fibres, des vitamines et des minéraux grâce aux 10 légumes qui la composent. Équilibré, « Le Pâté en croûte Région Aquitaine, Limousin, Poitou-Charentes » est moins calorique qu'un pâté traditionnel mais riche en saveurs !

Le jury Prix Goût et Santé des Artisans 2016

Le jury de ce concours national est 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 14 ans 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.

Le Prix réaffirme son image d'excellence avec, pour la Finale 2016, la présence de Thierry Marx, Chef exécutif et Directeur de la Restauration au Mandarin Oriental à Paris.

L'Edition 2017... les inscriptions sont ouvertes !

Pour participer à la 15^{ème} édition de ce concours national, les candidats sont invités à présenter leur création, sur dossier, avant le 29 avril 2017. Le dossier de chaque candidat sera examiné, fin juin 2017, par un pré-jury. 8 artisans seront alors sélectionnés pour participer à la grande finale du concours.

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

Le Prix Goût et Santé, qui fête ses 14 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 l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat.

Photos des recettes et des équipes sur demande

Crédit photo : Fokal Studio

#GoutetSanté2016

#Maaf

Service de Presse Prix Goût & Santé

C'est dit, c'est écrit!

INTERACTIVE & PUBLIC RELATIONS

Tiphaine Martin - 01.58.56.66.70 - tmartin@cditcecrit.com

Jade Pérignon - 01.58.56.66.65 - jperignon@cditcecrit.com

www.cditcecrit.com

Contacts Presse MAAF Assurances :

Isabelle Coutant – 01 55 50 69 42

Marie-Pierre Michel - 01 55 50 63 57