



## La créativité récompensée lors de la 5<sup>ème</sup> édition du Prix Goût et Santé des Apprentis

La dynamique équipe du CEPAL de Laxou (54) est la grande lauréate de la finale du Prix Goût et Santé des Apprentis MAAF Assurances 2016

Le Prix Goût et Santé des Apprentis MAAF Assurances récompense depuis 5 ans de futurs artisans des métiers de bouche. Le 30 mai dernier, s'est déroulée la grande finale de la 5<sup>ème</sup> édition de ce concours national. Cette année encore, le défi pour les apprentis était de créer des recettes originales qui font la part belle aux saveurs et au bien-manger. Suite à une première phase de sélection sur dossier, 8 équipes ont été désignées pour participer à la finale du concours au Pavillon Elysée Lenôtre (Paris). Ces 24 jeunes apprentis, dynamiques et ultra-motivés ont présenté leur «Repas Santé Nomade» et ont été jugé sur la créativité, le goût et l'équilibre nutritionnel. Au terme d'une dégustation et d'un grand oral, le jury a dévoilé les 3 lauréats de cette année.

### Le 1<sup>er</sup> Prix attribué à l'équipe du CEPAL de Laxou (54) pour sa recette « Nature en folie »

#### Portrait de l'équipe et de leur création

Le CEPAL de Laxou a été récompensé à travers la performance de ses trois apprentis finalistes aux profils complémentaires :

- la déterminée **Lydie Besserer** (32 ans) en 2<sup>ème</sup> année de son Brevet de Maîtrise Charcuterie Traiteur,
- la passionnée de desserts, **Claudia Inguanta** (22 ans) en Brevet de Pâtisserie,
- l'habitué des concours et des petits pains, **Nicolas Schmitt** (21 ans) en Brevet Maîtrise Boulangerie.

C'est en partageant leurs connaissances et leurs expériences que cette équipe passionnée et créative a su se démarquer par son originalité.



Ils ont imaginé un menu complet composé de produits cuisinés au naturel sans ajout de sel ni de sucre.

Leur création « **La Nature en Folie** » met en avant des associations audacieuses et casse les codes tout en conservant les qualités nutritives des aliments qui la composent. C'est ainsi que l'on retrouve un fruit glissé dans l'entrée et un légume dans le dessert. Une brochette de maquis de truite aux segments d'orange, une tartine de veau aux petits légumes, et une verrine betterave/framboise composent ce menu original.

Leur parti pris côté santé : aucun ajout sucré ni salé permettant de limiter les risques de maladies cardio-vasculaires notamment. C'est pourquoi la quantité de sel contenu dans le pain de Nicolas est ainsi réduite et compensée par la présence d'aromates pour en apprécier toutes les saveurs. Quand à Claudia, elle a joué sur la teneur en sucre des fruits et sur un concentré de jus de pomme pour maîtriser l'apport en sucre de sa verrine.

## Le 2<sup>ème</sup> Prix a été décerné à la Faculté des Métiers de Bruz (35) avec leur création « Plaisir et Gourmandise »

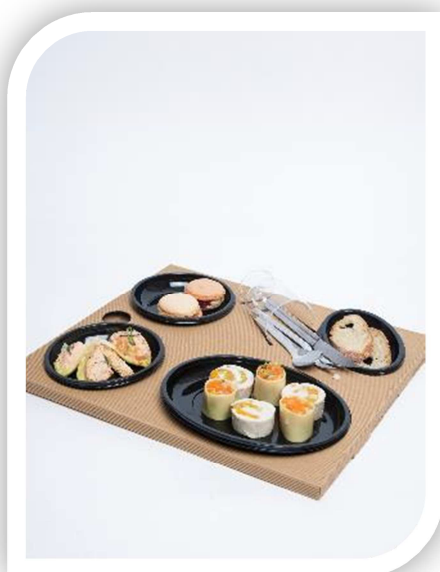
### Portrait de l'équipe et de leur création

Cette jeune équipe bretonne est composée de trois apprentis en Mention Complémentaire Traiteur :

- Marion Poder (18 ans),
- Kévin Guerin (21 ans)
- Camille Delaunay (27 ans).

Ils ont uni leurs compétences, leurs différentes expériences et leur amour de la cuisine pour créer un menu original :

« **Plaisir et Gourmandise** ». C'est avec fierté qu'ils ont défendu le fruit de plusieurs mois de réflexion et de préparation.



Pour leur première participation à un concours national, l'équipe a opté pour un menu nomade reposant sur 3 recettes incorporant une diversité d'ingrédients qui ont à la fois des qualités nutritionnelles et organoleptiques tant par les saveurs que par un jeu de textures.

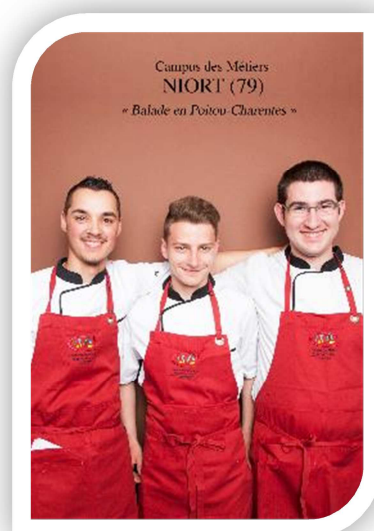
Le menu « **Plaisir et Gourmandise** » a été imaginé sur la combinaison en entrée d'une déclinaison du saumon choisi pour son apport en protéines et en lipides sous forme de rillettes et de tartare. En plat, la ballotine de poulet farcie aux abricots et pistaches accompagnée de son médaillon de cannellonis aux légumes ont des formats qui facilitent la prise en main. De plus, le poulet est une excellente source de protéines. Enfin pour terminer sur une touche sucrée, les élèves ont réalisé un macaron crémeux vanille, framboise et passion.

## Le 3<sup>ème</sup> Prix revient à l'équipe du Campus des Métiers de Niort(79) pour son trio de tartines gourmandes « La Balade en Poitou-Charentes »

### Portrait de l'équipe et de leur création

Le Campus des métiers de Niort était représenté pour cette édition par 2 équipes.

L'équipe composée de : Alexandre Bouchet (20 ans), Benjamin Angrand (19 ans) et Tom Metais (18 ans) tous les trois en Mention Complémentaire Employé Traiteur arrivent sur le podium en 3<sup>ème</sup> position. Une équipe 100 % masculine et surmotivée par l'équipe lauréate de l'édition 2015.





Leur création « **La Balade en Poitou-Charentes** » est un trio de tartines gourmandes aux saveurs audacieuses qui allie des aliments riches en vitamines, en fibres et en glucides afin d'assurer une alimentation saine et équilibrée.

L'équipe a choisi ses ingrédients chez des producteurs locaux afin de garantir leur qualité :

- la tartine « *Retour de pêche* », un mélange de textures et de saveurs sur une base de poivrons, de maquereau et de noix de Saint jacques,
- « *La Fraîcheur des prairies* », où l'on retrouve des notes campagnardes avec l'alliance des râbles de lapin et du foie gras,
- et enfin, « *Le Réconfort des chaumières* » est une tartine aux fruits secs garnie de fromage blanc, de faisselle au miel avec un coulis de fruits rouges et une touche de chocolat.

**Photos des recettes et des équipes sur demande**

Crédit photo : FokalStudio

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

Le Prix Goût et Santé, qui fête ses 14 ans cette année, valorise le travail des 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 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'estdit, c'estécrit!**  
INTERACTIVE & PUBLIC RELATIONS

**Tiphaine Martin** - 01.58.56.66.70 - [tmartin@cditcecrit.com](mailto:tmartin@cditcecrit.com)  
**Jade Pérignon** - 01.58.56.66.65 - [jperignon@cditcecrit.com](mailto:jperignon@cditcecrit.com)  
[www.cditcecrit.com](http://www.cditcecrit.com)

**Contacts Presse MAAF Assurances :**  
Isabelle Coutant – 01 55 50 69 42  
Katia Lamette – 01 55 50 66 04