



## Le pré-jury du Prix Goût & Santé MAAF des Artisans dévoile le nom de ses 8 finalistes de l'édition 2018 !

C'est le 8 juin dernier, à l'issue de la délibération du pré-jury, que les 8 finalistes du Prix Goût & Santé MAAF des Artisans ont été sélectionnés sur dossier. Ces artisans finalistes défendront leur recette lors de la 16ème édition de la Finale qui aura lieu le lundi 22 octobre 2018 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.

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

- de 10 000 € pour le 1<sup>er</sup> Prix
- de 7 500 € pour le 2<sup>ème</sup> Prix
- de 5 000 € pour le 3<sup>ème</sup> Prix

### Cette année, chacun pouvait inscrire son artisan préféré au Prix en devenant « Dénicheur de Talents » !

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. Pour tous, être « *Dénicheur de Talents* », c'est s'inscrire dans la démarche de promouvoir l'ingéniosité, la créativité et le savoir-faire des artisans français à travers des recettes valorisant le terroir local au service du bien-être.

Ainsi pour cette édition, parmi les 8 finalistes, 2 artisans ont été parrainés par des « Dénicheurs de Talents ».

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

### **Michel Collin, charcutier traiteur, à Charleville Mézières (08) monte à Paris avec sa recette de « Pâte à tartiner de boudin noir au foie gras ».**

Michel COLLIN, Maître Artisan Charcutier Traiteur travaille à son compte depuis 1979, date à laquelle il a créé son magasin et laboratoire de charcuterie traiteur dans les Ardennes. Depuis, c'est avec une grande fierté qu'il propose à sa clientèle des produits qui portent exclusivement sa marque de fabrique. Des produits maison de charcuterie traditionnelle et des spécialités régionales qui ont vite fait sa réputation, comme sa célèbre « Terrine Rimbaud ». Après avoir remporté de nombreux prix pour plusieurs de ses créations, ce candidat a notamment reçu en 2007 une médaille de bronze et en 2012 une médaille d'argent de la reconnaissance artisanale.

Déjà finaliste du Prix Goût et Santé en 2014, cette année, Michel compte bien remporter le concours avec sa recette de « Pâte à tartiner de boudin noir au foie gras ». Idéale pour faire découvrir de nouvelles saveurs aux enfants, cette création apporte fer, protéines, calcium, potassium et magnésium. A déguster à l'apéritif sur des toasts, ou avec un accompagnement chaud, cette pâte à tartiner gourmande et originale est conservée en bocal pour préserver toute sa fraîcheur.

### **Alain Demouchy, Artisan Traiteur à Niort (79), rejoint la finale du Prix avec ses « Achards de Légumes Lactofermentés »**

Alain Demouchy, Artisan Traiteur, travaille pour son compte depuis 1989. Intarissable sur la cuisine créole et ses origines, Alain Demouchy propose des spécialités exotiques. Après avoir tenu un restaurant créole à Niort pendant près de 15 ans, c'est aujourd'hui sur un banc des Halles de Niort que cet artisan passionné partage sa cuisine et son savoir-faire. Finaliste du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans en 2015, il se présente cette année avec une nouvelle recette pour espérer remporter le Prix.

La création d'Alain a pour but de proposer un produit bon et sain toute l'année. Préparée avec une base de julienne de légumes relevée avec du gingembre et du curcuma, cette recette met à l'honneur les saveurs créoles à travers une méthode de conservation ancestrale, la lacto-fermentation. Cette dernière a pour but d'enrichir les aliments plutôt que de les appauvrir, comme le font bien des techniques de conservation. Riche en vitamines, fibres, antioxydants et oméga-3, cette recette innovante, saine et gourmande ne manque pas d'arguments pour convaincre le jury du Prix Goût Santé MAAF des Artisans.

### **Aurélien Fournier, Artisan Pâtissier-Chocolatier à La Voulte sur Rhône (07), a été remarqué pour sa recette « Couleurs d'Ardèche ».**

Formé par de grands pâtissiers de sa région, Aurélien Fournier a ouvert sa boutique de chocolatier-glacier-confiseur-pâtissier en 2008. Cet artisan passionné et créatif régale ses clients jour après jour avec des créations innovantes qui mettent à l'honneur un savoir-faire traditionnel ainsi que le terroir de sa région. Pour sa première participation au Prix Goût et Santé MAAF des Artisans, il va tenter de séduire le jury avec une recette aux « Couleurs d'Ardèche ».

Cette tartelette aux saveurs de l'Ardèche valorise des aliments traditionnels de sa région, comme la châtaigne ou encore la myrtille. Surmontée d'une farandole de pommes granny

smith, cette gourmandise colorée apporte des textures craquantes et fondantes en bouche qui ne manqueront de séduire les papilles du jury. Riche en fer, protéines, magnésium et calcium cette création aux nombreux bienfaits permet à chacun de profiter d'un véritable moment de gourmandise sain.

**Nathalie Hamon, artisan à Saint-Lunaire (35), défendra sa place en finale avec son « Tartare tradition frais ».**

Nathalie Hamon est un petit brin de femme, ancienne câbleuse chez Thompson qui a décidé de se tourner vers la cuisine pour se consacrer à sa passion. Arrivée sur la côte d'émeraude en 2008, cette autodidacte a créé Alg'Emeraude, une entreprise de récolte et de transformation d'algues sauvages. Sélectionnées et prélevées dans des zones brassées par de forts courants exemptes de pollution, les algues sont ensuite réduites en paillettes pour réaliser des recettes innovantes et audacieuses. Repérée par le célèbre Gilles Pudlowski, et inscrite au Prix Goût et Santé par une de ses clientes via les « Dénicheurs de Talents », cette cueilleuse et cuisinière d'algues sauvages ne manquera pas de surprendre le jury.

Nathalie a composé son « Tartare tradition frais » avec 3 algues issues de l'agriculture biologique séchées en paillettes et cuites à basse température : la dulce, une jolie algue rouge, la nori à la couleur violette et au goût subtil et la laitue de mer à la saveur corsée. Riches en fibres et en protéines, les algues apportent également du fer et de la vitamines C, ce qui en font des alliés bien-être au quotidien. Nathalie s'est présentée au concours dans le but de faire connaître ces « légumes » qu'elle cultive dans son « jardin de la mer », aux nombreux bienfaits. Cette sauce au goût savoureux peut se déguster en toast, ou encore pour agrémenter des pâtes ou des légumes.

**Lucie Jacquot, Artisan Pâtissier de Paray-le-Monial en Bourgogne (71), participera à la finale avec son « Goûter Malin ».**

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 », pleine de sucreries, pâtisseries, chocolats et autres macarons aux couleurs et odeurs enivrantes. Elle remporte dans la foulée le prix « Artisanat-Commerce » du Concours Talents de la Création d'entreprise. Lauréate du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans en 2014 et 2016, Lucie vise cette année la première place du concours.

Avec son « Goûter Malin », Lucie est la seule candidate à proposer une recette destinée aux enfants. Ces minis cakes abricot et chocolat-amande sont enrichis en vitamines D et A ainsi qu'en fibres pour garantir les apports nécessaires à la croissance des enfants. Emballés individuellement, ces gourmandises permettent aux enfants de profiter de recettes artisanales pour rester en forme toute la journée.

**Romain Locussol, Chef Chocolatier chez Julien Leclercq à Nantes (44), accède à la finale grâce à une recette originale « Le Bien-être du Miel ».**

Romain Locussol est un artisan pâtissier-chocolatier qui a de l'avenir. Depuis plus de 2 ans, il est le Chef Chocolatier chez Carli, une chocolaterie dirigée par Julien Leclercq très appréciée de la ville de Nantes. Grâce à sa créativité et son sens aigüe du détail, il savoure 3 distinctions pour sa première participation au Salon Mondial du Chocolat de Paris : une tablette d'or, le coup de cœur du jury et l'Award de la virtuosité. Après ces récompenses, c'est le titre de Lauréat du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans que notre jeune chocolatier pâtissier veut décrocher.

Pour sa participation au concours, Romain propose de faire découvrir sa création originale qui s'inspire de la forme des alvéoles d'une véritable ruche. Née d'une association avec une société d'apiculteur de Nouvelle Aquitaine, ce bonbon renferme avec gourmandise une ganache de chocolat noir associée aux vertus et nombreux bienfaits du miel. La gelée royale et la propolis contribuent à renforcer les défenses immunitaires, alors que le chocolat noir est un antioxydant. Grâce à l'équilibre entre l'amertume du chocolat noir et le goût sucré du miel, cette recette a tout pour être un véritable plaisir sain, sans sucre ajouté ni additif.

**Phébée Racat, Artisan à Saint-Ouen-l'Aumône (95), va tenter de convaincre le jury avec une création originale « Les Rouleaux de Phébée ».**

Du haut de ses 22 ans, cette jeune auto-entrepreneuse est la plus jeune candidate à intégrer le concours cette année. Passionnée et déterminée, Phébée Racat a ouvert son atelier, Trad'innov pour faire découvrir ses innovations culinaires. Déjà lauréate du Réseau Entreprendre, et récompensée par le Sensory Challenge de l'école de Biologie Industrielle de Cergy où elle est étudiante en 5ème année, cette candidate n'a pas froid aux yeux. Grâce à ses créations, elle a su convaincre Siham Serhane, une fidèle de sa boutique, qui l'a inscrite au Prix Goût et Santé MAAF des Artisans via les « Dénicheurs de talents ».

Les bouchées fruitées de Phébée sont composées à 80% de purée de fruits frais, cuites à basse température. Plus qu'une simple recette, la jeune femme veut séduire le jury avec 6 expériences culinaires qui feront voyager les papilles à travers les vergers. Framboises, fraises, poires ou encore abricot, chacune de ces confiseries contient une portion de fruits recommandée par le Plan National Nutrition Santé. 24 heures sont nécessaires pour réaliser et cuire ces rouleaux qui renferment tous les arômes des fruits frais. En encas, ou pour accompagner café ou thé, les créations de Phébée peuvent se déguster tout au long de la journée.

**Scott Serrato, directeur général du restaurant Scott et Sabrina à Biarritz (64), accède à la finale grâce à sa « Déclinaison de tapas autour du Maquereau ».**

Après avoir été Chef de cuisine dans plusieurs établissements, Scott Serrato devient Artisan Traiteur et gérant de sa société : Azkorri Scott Serrato. Aujourd'hui, à la tête d'un nouveau restaurant « Scott et Sabrina », c'est avec une recette aux accents du Sud-Ouest qu'il espère séduire le jury cette année.

Scott a souhaité mettre à l'honneur les bienfaits du maquereau à travers sa Déclinaison de tapas. C'est sous forme de 3 bouchées que notre Chef a choisi de travailler ce produit de la mer. Mariné en tartare, fumé et en maki, le maquereau dévoile toutes ses saveurs grâce à des assaisonnements relevés. Dressée à l'assiette en entrée ou servie en tapas à l'heure de l'apéritif, cette recette est riche en omega-3, en vitamines B et D et en oligo-éléments.

## Qui leur succèdera ? La réponse le 22 octobre 2018 !

Le 22 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 des Artisans 2017

Retrouvez toutes les informations sur le Prix Goût & Santé des Artisans sur [www.maaf.com](http://www.maaf.com)

### Service de Presse Prix Goût & Santé

**SUPR!**

Tiphaine Martin – 06.86.17.44.10 – [tmartin@supr-agency.com](mailto:tmartin@supr-agency.com)

Jade Pérignon – 06.72.04.97.26 – [jperignon@supr-agency.com](mailto:jperignon@supr-agency.com)  
[www.supr-agency.com](http://www.supr-agency.com)

Contacts Presse MAAF Assurances :

Isabelle Coutant – 01 55 50 69 42 -

[presse@covea.fr](mailto:presse@covea.fr)

Christine Givernaud – 01 55 50 65 12