

Annonce
des lauréats
2018



Information Presse
Octobre 2018

Prix Goût & Santé MAAF des Artisans 2018 : 4 artisans récompensés

Les noms des lauréats de la 16^{ème} édition Prix Goût et Santé MAAF viennent d'être révélés. Le 22 octobre dernier, les 8 artisans finalistes de ce concours national se sont retrouvés dans les cuisines du Pré Catelan, à Paris, pour l'épreuve ultime : défendre leurs créations culinaires devant un jury de professionnels.

Cette année encore, les candidats ont fait preuve d'une grande créativité pour séduire les membres du jury avec des recettes toujours plus savoureuses et innovantes dont le contenu et les qualités nutritionnelles favorisent le bien-être.

Le palmarès du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans 2018

- **Le 1^{er} Prix de 10 000 € a été décerné à Aurélien FOURNIER**, Artisan Pâtissier-Chocolatier à La Voulte sur Rhône (07), avec sa recette « Couleurs d'Ardèche ».
- **Le 2^{ème} Prix de 7 500 € a été remporté par Michel COLLIN**, Charcutier Traiteur, à Charleville Mézières (08) avec sa recette de « Pâte à tartiner de boudin noir au foie gras ».
- **Le 3^{ème} Prix de 5 000 € a été attribué à Romain LOCUSSOL**, Chef Chocolatier chez Julien LECLERCQ à Nantes (44), avec une recette originale : « Le Bien-être du Miel ».
- **Le Prix Spécial du Jury de 2 500 € a été décerné à Scott SERRATO**, Restaurateur Traiteur pour la maison Scott et Sabrina à Biarritz (64) avec sa « Déclinaison de tapas autour du maquereau ».



De gauche à droite :
Romain LOCUSSOL, Scott SERRATO,
Aurélien FOURNIER, Stéphane DUROULE
Directeur Général MAAF et Michel
COLLIN.

Les 4 autres candidats ayant participé à cette finale sont :

- **Nathalie HAMON**, Cueilleuse et cuisinière d'algues sauvages à Saint-Lunaire (35) avec sa recette de « Tartare Tradition frais » ;
- **Alain DEMOUCHY**, Artisan Traiteur à Niort (79), avec ses « Achards de Légumes Lactofermentés » ;
- **Lucie JACQUOT**, Artisan Pâtissier à Paray-le-Monial en Bourgogne (71), avec son « Goûter Malin » ;
- **Phébée RACAT**, Artisan à Saint-Ouen-l'Aumône (95) avec une création originale « Les Rouleaux de Phébée ».

Portraits de ces lauréats, toujours plus talentueux

Le 1^{er} Prix a été décerné à Aurélien FOURNIER, Artisan Pâtissier-Chocolatier à La Voulte sur Rhône (07), avec 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 a réussi à séduire le jury du Prix Goût et Santé avec une recette aux « Couleurs d'Ardèche ». Il remporte ainsi le 1^{er} Prix.

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 n'ont pas manqué 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.



**Le 2^{ème} Prix a été remporté par Michel COLLIN,
Charcutier Traiteur, à Charleville Mézières (08)
pour sa « 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.

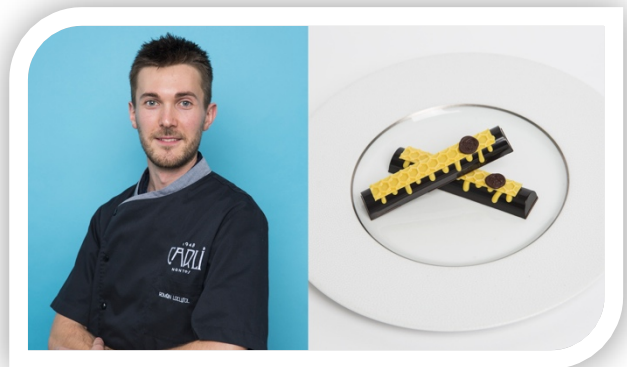


Déjà finaliste du Prix Goût et Santé en 2014, cette année, la créativité et l'imagination de Michel ont été récompensées. Il arrive sur la 2^{nde} marche du podium du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans avec sa recette de « Pâte à tartiner de boudin noir au foie gras ». Idéale pour faire découvrir de 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.

**Le 3^{ème} Prix a été attribué à Romain LOCUSSOL,
Chef Chocolatier chez Julien LECLERCQ
à Nantes (44), avec sa création originale « Le Bien-être du Miel ».**

Romain LOCUSSOL est un Artisan Pâtissier-Chocolatier qui a de l'avenir. Depuis maintenant plus de 2 ans, il est le Chef Chocolatier chez Carli, une chocolaterie dirigée par Julien LECLERCQ très appréciée des Nantais. Grâce à sa créativité et son sens aigu 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 la 3^{ème} place du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans que notre jeune chocolatier pâtissier a décroché ce 22 octobre. Une fierté pour la maison Carli qui vient de célébrer ses 70 ans.

Pour sa participation au concours, Romain a proposé de faire découvrir une création originale qui s'inspire de la forme des alvéoles d'une véritable ruche. Né 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.



Le Prix Spécial du Jury a été décerné à Scott SERRATO, Restaurateur Traiteur pour la maison Scott et Sabrina à Biarritz (64) avec 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 a su convaincre 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. Une création qui a su se démarquer et qui a été récompensée par le Prix Spécial du Jury.

Le jury du Prix Goût et Santé des Artisans

Les candidats ont eu l'occasion de mettre en avant leur talent et leur créativité autour d'une recette alliant saveurs et qualités nutritionnelles devant un jury composé de **12 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 16 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.



Pour l'édition 2019... Les inscriptions sont ouvertes !

Pour participer à la 17^{ème} édition de ce concours national, les candidats sont invités dès à présent à présenter leur création, sur dossier, avant le 30 avril 2019, directement sur le site <http://www.maaf.com/>. Le dossier de chaque candidat sera examiné, courant juin 2019, par un pré-jury. 8 artisans seront alors sélectionnés pour participer à la grande finale du concours en octobre 2019.



Photos des recettes et des équipes sur demande
Crédit photo : @Fokalstudio

#PrixGoutEtSanté 2018
www.maaf.com

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

Le Prix Goût et Santé, qui fête ses 16 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.

Service de Presse Prix Goût & Santé

Tiphaine Martin
06.86.17.44.10 – tmartin@supr-agency.com
Laurence Tankéré
06.63.61.97.23 - ltankere@supr-agency.com

Contact Presse MAAF :
Isabelle Coutant - 01 55 50 69 42

