

MAAF Assurances dévoile les 7 finalistes de son Prix Goût et Santé des Apprentis 2013.

Le Prix Goût et Santé donne sa chance aux jeunes talents.

Depuis plus de 10 ans, le Prix national Goût et Santé valorise les métiers de bouche et récompense les artisans qui s'engagent dans une démarche prenant en compte l'intérêt nutritionnel de leurs recettes. Ce concours national met en avant des préparations innovantes qui contribuent à l'équilibre alimentaire et au bien-être des consommateurs, tout en préservant les qualités gustatives des produits utilisés.

Depuis 2012, MAAF Assurances offre la possibilité aux Centres de Formation des Apprentis et aux écoles d'enseignement professionnel de participer au Prix Goût et Santé des Apprentis.

Organisé avec le concours de l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat, le Prix s'ouvre aux jeunes talents pour la deuxième année consécutive et leur propose de concourir en présentant une création culinaire sur le thème de « la Tartine Santé ». Celle-ci doit offrir des bénéfices santé pour le consommateur et constituer un repas complet et équilibré, tout en préservant les qualités gustatives des produits travaillés.

Chaque équipe est composée de 3 apprentis et d'un enseignant, d'une ou de plusieurs sections du CFA ou de l'école d'enseignement professionnel, dispensant les domaines de formation pris en compte dans ce concours.

Le Prix Goût et Santé des Apprentis dévoile ses 7 finalistes 2013.

Le Prix Goût et Santé des Apprentis a rencontré un beau succès avec plus de trente candidatures reçues. Comme le prévoit le règlement, 7 dossiers ont été sélectionnés par un jury d'experts pour la finale du concours. Nous retrouvons parmi ces finalistes 3 écoles ayant déjà participé à la finale de 2012 :

La Faculté des Métiers de Bruz (35), Le Campus des Métiers de Niort (79) et La Maison de l'Apprentissage de Saint-Nazaire (44).

Les finalistes 2013 sont :

- 1- **L'Espace Formation des Métiers de Boulazac (24) pour l' « Authentique Périgourdine : saveurs et bien être »**, une tartine en forme de marguerite construite en 6 dégustations qui vont de l'entrée au dessert : 5 médaillons de pains différents (noix, figues, châtaignes, complet et campagne) garnis de délicieux produits du Terroir (canard à foie gras, brisures de truffes, fromage de chèvre, trappe d'Echourgnac aux noix, noix et pipettes de vinaigrette framboise et miel). Au centre a été déposée une mini coupelle de soupe de fraises.
- 2- **La Faculté des Métiers de Bruz (35) pour la « Krogen-Sant-Jaquez »**, une tartine à l'influence bretonne, bonne pour la santé, associant la noix de Saint-Jacques, un poisson blanc, des légumes de la région (carotte, poireau, brocoli, Coco de Paimpol) présentés sur un pain fabriqué exclusivement avec de la farine de lin et des graines de lin, riches en fibres et en oméga 3.
- 3- **Le CFA de Chateauroux (36) pour sa « Tartine du Terroir »**, présentée en 3 parties pour un repas complet et travaillée avec des produits locaux de saison. En entrée : carottes, courgettes, citron et feuille gélatine sont à l'honneur. En plat : poule noire, parmesan, basilic, ail, pignon de pins, huile d'olive et vinaigre balsamique, pour se régaler. En dessert : St Maure, poires, noix et crème liquide, pour terminer en beauté.
- 4- **La Maison de l'Apprentissage de Saint-Nazaire (44) pour « Les quatre saisons »**, un repas aux saveurs variées composé d'une salade de fruits et de légumes (concombres, carottes, pamplemousses roses, petits oignons avec une vinaigrette) puis de deux tartines. La première est présentée sur du pain de campagne au citron et algues séchées sur lit de saumon avec une salade d'herbes aromatiques. Pour la seconde, c'est un pain aux céréales qui supporte de la faisselle, des tomates et diverses graines. En dessert est proposé un léger smoothie à base de pêches, de framboises et de yaourt.
- 5- **Le CFA de Chalons-en-Champagne (51) pour la « Tartine gastronomique »**, un étonnant mélange de couleurs qui éveille la curiosité et l'appétit... Cette tartine est divisée en trois parties représentant une entrée, un plat de résistance et un dessert : Pain Alto à la soupe aux 8 légumes et crudités en folie, Pain Alto et son St-Pierre habillé et Pain Alto brioché aux raisins et sa poire surprise. Une tartine originale qui peut être proposée aussi bien aux enfants qu'aux adultes.
- 6- **L'Université Régionale des Métiers de l'Artisanat de Tourcoing (59) pour son « Menu Tartine Santé »**, un vrai repas complet et équilibré qui se décline en 3 mouvements : une délicieuse Symphonie gourmande de Saint-Jacques à l'orange sanguine suivi de Filets de canard caramélisés sur chutney de mangue aux épices, puis d'un Pain perdu aux effluves de Gariguettes pétillantes, pour clore ce menu gastronomique.

- 7- **Le Campus des Métiers de Niort (79) pour la « Tartine au saumon mi-cuit mi-fumé aux aiguilles de pin et déclinaison d'asperges vertes »**, composée d'une tranche de pain au son d'avoine sur laquelle est dressé un lit de mesclun. Dessus, une crème montée à base d'asperges est pochée, accompagnée d'asperges vertes. Entre chacun de ces montages sont insérés de tendres pavés de saumon. Des pétales de tomates et des lamelles d'asperges crues décorent cette succulente tartine.

Ces 7 équipes finalistes participeront à la finale du Prix des Apprentis qui se déroulera le 15 avril 2013. Elles exposeront la démarche qu'elles ont suivie pour élaborer leur produit et feront déguster leur composition aux membres du jury. À l'issue de cette manifestation, ces derniers désigneront les trois équipes lauréates du Prix National Goût et Santé des Apprentis 2013.

Service de presse Prix Goût et Santé 2013

C'est dit, c'est écrit!

INTERACTIVE & PUBLIC RELATIONS

Camille Charon / Sarah Martel – 01 58 56 66 73 - ccharon@cditcecrit.com -
www.cditcecrit.com

Contact Presse MAAF Assurances : Audrey Chazoule et Françoise Ickowicz – 01 53 10 65 12