

A la découverte des 7 finalistes du Prix Goût et Santé des Apprentis 2012

Le Prix Goût et Santé part à la rencontre des jeunes talents

Depuis sa création en 2003, le Prix National Goût et Santé valorise les artisans des métiers de bouche qui s'engagent dans une démarche prenant en compte l'intérêt nutritionnel de leurs produits. Il met en avant des préparations innovantes qui, par leur contenu nutritionnel et leurs qualités gustatives, contribuent à l'équilibre alimentaire et au maintien du bien-être.

En 2012, MAAF Assurances ouvre le Prix National Goût et Santé aux CFA et aux écoles professionnelles.

Organisé avec le concours de l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat, le Prix Goût et Santé des Apprentis a été lancé début octobre 2011. Les apprentis qui le souhaitent ont eu jusqu'au 29 février 2012 pour y participer. Ils ont travaillé, sous la direction de leur formateur, sur le thème de « la Tartine Santé » et ont imaginé une création offrant des bénéfices santé pour le consommateur, 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 professionnelle, dispensant les domaines de formation pris en compte dans ce concours.

Le Prix Goût et Santé des Apprentis dévoile ses 7 finalistes 2012

Pour sa première édition, le Prix Goût et Santé des Apprentis a reçu 30 candidatures : « un beau succès qui démontre l'intérêt des jeunes générations pour *le bon et le bien-manger* et toute leur créativité dans le domaine culinaire », selon les organisateurs du Prix.

Sur les 30 dossiers présentés, le jury d'experts en a sélectionnés 7 pour accéder à la grande finale qui se déroulera à Paris : 7 recettes plus originales les unes que les autres, aussi bien salées que sucrées.

.../...

Les finalistes sont :

1/La Faculté des Métiers de Bruz (35) pour la « Breizh tartine », une association délicate entre une fondue de poireaux/carottes un peu sucrée, le iodé des algues et le saumon poché légèrement citronné. Le tout sur un délicieux muffin aux algues subtilement toasté.

2/L'IFP de Bains (43) pour une tartine au pain complet au goût sucré-salé grâce à l'association de rillettes de lapin, du caramel et des légumes (filaments de fenouils, courgettes, oignons rouges et dés de tomate, assaisonnés d'huile d'olive).

3/La Maison de l'apprentissage de Saint Nazaire (44) pour la tartine « 3-en-1 » aux saveurs différentes : la première à base de pain à la salicorne comprend des sardines, du mesclun, du beurre à la ciboulette et du citron ; la deuxième au pain à la carotte est à base de crevettes, de mâche, de beurre à la coriandre et de curry ; et la troisième au pain à la châtaigne se compose de rillettes de maquereaux, de feuilles d'épinards et d'amandes grillées.

4/Le CFA d'Orléans (45) pour « Entre Loire et Sologne », une tartine qui se déguste chaude : un pain de campagne tranché, toasté sur une face, recouvert de compotée d'échalotes au vin rouge de Loire, sur lequel sont disposées des tagliatelles de carottes et de courgettes, des champignons et des filets de sandre.

5/L'URMA d'Arras (62) pour la tartine de pain aux lardons aux couleurs et aux saveurs de l'Italie : viandes, salades (laitue, endives), tomates cerises et fromages (parmesan, mozzarella).

6/Le CFA de la Haute Saône à Vesoul (70) pour une grande tartine originale en 3 parties constituant un repas complet (une salade de magret de canard séché sur pain bio ; une escalope de poulet, de curry et d'épinards, sur pain aux graines ; un fromage (vieux comté AOC) et ses crudités, sur pain aux figues et aux noix).

7/Le Campus des Métiers de Niort (79) pour « La Plongée de saveurs méditerranéennes », une tartine à base de filet de rouget et de Saint-Jacques accompagnés de légumes du soleil sur sa tartine citronnée.

Service de presse Prix Goût et Santé 2012

C'est dit, c'est écrit!

INTERACTIVE & PUBLIC RELATIONS

Sarah Martel – 01 58 56 66 70 - smartel@cditcecrit.com - www.cditcecrit.com
Contact Presse MAAF Assurances : Marie-Pierre Michel – 01 53 10 63 57