



## 8 candidats sont qualifiés pour la Finale 2016 du Prix Goût & Santé des Artisans de MAAF Assurances

Le pré-jury du Prix Goût & Santé des Artisans de MAAF Assurances s'est réuni le 21 juin dernier afin de sélectionner sur dossier les candidats à la phase finale du concours. A l'issue de la délibération, 8 d'entre eux sont qualifiés pour la 14<sup>ème</sup> édition de la Grande Finale qui aura lieu le lundi 10 octobre prochain à Paris, au Pavillon Elysée Lenôtre.

Lors de cette finale, les candidats disposeront de 20 minutes pour présenter leur création, expliquer la démarche nutritionnelle et gustative qu'ils ont suivi 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

## 8 finalistes à l'imagination gourmande

**Morgane Bechu, salariée et responsable de production en pâtisserie chez Aurélien Trottier à Angers (49), accède à la finale grâce à sa « Terrine Coco-Agrumes ».**

Pétillante et créative, Morgane est une passionnée de pâtisserie. Après son bac, elle passe un BEP pâtisserie puis un CAP chocolatier et enfin le brevet de maîtrise. Elle a rejoint depuis 2014 la pâtisserie d'Aurélien Trottier à Angers. Morgane transmet son amour de la pâtisserie en s'impliquant dans la promotion de son métier : en participant à différents concours, en tant que formatrice pour les particuliers et comme jurée en CFA.

Pour sa participation au Prix Goût & Santé des Artisans, elle a souhaité mettre son savoir-faire au service de l'équilibre alimentaire en proposant une « Terrine Coco-Agrumes ». Une création originale tant sur le plan gustatif que visuel. Composée d'une madeleine au miel et de zestes d'agrumes, d'une brunoise de pamplemousses et d'oranges fraîches, d'une mousse fromage blanc 0%, d'un crémeux noix de coco et de chips de noix de coco au miel, cette terrine est une invitation au « beau, bon et bio ». Morgane propose une combinaison mêlant vitamines, antioxydants et fibres pour une terrine succulente réduite en sucre et en matières grasses.

**Yann Belloir, Artisan Crêpier à la Roche-Bernard / Nivillac (56), monte à Paris avec sa recette « Trilogie Bretonne : huître, langoustine, sardine ».**

Yann Belloir entre au Georges V en 2002 après l'obtention de son BTS Hôtellerie Restauration. Retour aux sources en 2004 où il retourne dans sa région et travaille au Domaine de Rochevilaine à Billiers durant 7 ans. Il a ensuite été aux commandes de la cuisine du Domaine de Bodeuc à Nivillac. Aujourd'hui, il exerce sa passion à la Roche-Bernard dans une crêperie.

Yann a composé sa trilogie d'un tartare d'huître à la mousseline de chou-fleur à l'huile de noix, d'un consommé de langoustine aux salicornes et d'un croustillant de sardine en robe de blé noir iodée. A travers sa recette bretonne, il a joué sur les textures à la fois fondantes et croustillantes. Il a porté son choix sur les fruits de mer qui sont sources d'oméga 3, de fer, de phosphore et de cuivre et conseillés dans la réduction des risques de maladies cardio-vasculaires. Originale, cette trilogie met également en avant l'usage de feuilles d'huître peu connues et surprenantes.

**Laurent Hebert, Artisan Boulanger Pâtissier à Dinan (22) défendra en finale son « Bun's végétarien ».**

Laurent Hebert détient un CAP Pâtissier et un CAP Boulanger. Porté par sa passion pour la pâtisserie, il décroche en 1988 le titre du Meilleur Apprenti de France. A la tête de sa propre boulangerie pâtisserie depuis un an, il a été pâtissier chez Lucien Peltier à Paris, chez Fauchon, puis, pendant 15 ans, Chef Pâtissier chez Philippe Renault aux alentours de Dinard.

Pour sa participation au Prix Goût & Santé, Laurent a imaginé le « Bun's Végétarien » : un pain moelleux d'épeautre à l'huile d'olive et de lin bio avec sa mousse légère de fromage blanc et sa garniture de légumes de saison. Une recette qui change des traditionnels burgers ou sandwiches tout en apportant équilibre, bon goût, oligo-éléments, vitamines, oméga 3 et 6, le tout allégé en matières grasses. Le choix de l'épeautre permet aux personnes intolérantes au gluten de blé de pouvoir déguster cet encas original.

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

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 », où s'exposent sucreries, pâtisseries, chocolats et autres macarons aux couleurs et odeurs enivrantes. Depuis, cette pâtissière novatrice ne cesse de prouver son talent et de remporter des récompenses : le prix « Artisanat-Commerce » du Concours Talents de la Création d'entreprise, la 3<sup>ème</sup> place du Prix Goût & Santé des Artisans en 2014 ou encore la «Tablette d'argent dans le guide des *Croqueurs de Chocolat*.

Avec le « P'tit Bourguignon », Lucie propose un gâteau léger et fruité faisant voyager les papilles au gré des saveurs de Bourgogne : le cassis, le miel et le pain d'épice. Ces ingrédients de qualité peu caloriques et riches en vitamines ont été choisis tant pour leurs apports bénéfiques pour la santé que pour favoriser le circuit court avec les producteurs locaux. Sans oublier le plaisir purement gustatif avec cette association qui mêle acidité et douceurs aux saveurs fruitées et sucrées.

**Angélique Meunier- Guillemot, salariée chez Cyril Guillemot, Artisan Boucher-Charcutier, à Brienne Le Château (10), a été remarquée pour sa recette « La Richoulette ».**

La Richoulette, c'est tout un concept... Il s'agit du savoureux mariage entre Madame Rillette et Monsieur Chou. Cette recette originale est née au cours d'une nuit créative durant laquelle Angélique a repensé à la victoire de son mari, grand lauréat de l'édition 2015 du Prix Goût & Santé MAAF Assurances. La créativité et le bon goût sont une histoire de famille chez les Guillemot.

Cette recette est un juste équilibre entre son faible apport en protéines, en graisses saturées, en sucre et en sel. Alors que d'un autre côté, elle est riche en fibres, en vitamines et en oméga 6 et 3. Alliant plaisir et tradition, la Richoulette est parfaite en toast à l'apéritif en y ajoutant quelques graines de lin et des noix sur un pain de seigle. Pour les plus inspirés et pour une touche encore plus équilibrée, elle peut aussi servir de farce aux tomates cerise.

**Laurent Ody, Maître Artisan Charcutier-Traiteur à Dignac (16) a été sélectionné pour son « Pâté en croûte Grande Région Aquitaine, Limousin, Poitou-Charentes».**

En 2007, Laurent Ody quitte son poste de responsable de l'activité traiteur chez Hédiard à Paris pour rejoindre l'entreprise familiale dans les Charentes. Passionné, curieux et respectueux des produits, c'est avec sa créativité, une pointe d'humour et un zeste d'actualité qu'il a revisité le pâté en croûte en y intégrant des ingrédients emblématiques de sa région « Nouvelle Aquitaine » avec un confit de canard de Bayonne, du Bœuf Limousin et une farce à base de grillon charentais.

Sa recette offre un bon apport en protéines sans excès de lipides car les viandes sont entièrement dégraissées. Elle fournit aussi des fibres, des vitamines et des minéraux grâce aux 10 légumes qui la composent. Équilibré, « Le Pâté en croûte Région Aquitaine, Limousin, Poitou-Charentes » est moins calorique qu'un pâté traditionnel mais riche en saveurs !

**Guy Roux, Artisan Chocolatier au sein de sa Chocolaterie à Bout du Pont de l'Arn (81), poursuit l'aventure du Prix Goût & Santé avec sa création « Petit goûter entre amis ».**

Ce maître du chocolat sans sucre est un homme de défi. Guy Roux est un véritable champion dans son art: Vice-champion du monde 2005, Champion de France 2004, Prix Goût et Santé 2010... Son crédo : le plaisir diététique savamment dosé pour ne garder que l'essentiel du goût.

Cette année, il revient avec son « Petit goûter entre amis ». Pour cette pause gourmande, il propose un chocolat chaud maison réalisé à base de chocolat sans sucre et de lait d'amande, un mini cake citron et son essentiel de chocolat-noisette, une madeleine chocolat cœur de réglisse ainsi qu'un assortiment de mini tablettes « pur origine ». Cette proposition sans sucre, sans lait, sans gluten et accompagnée de fruits secs, constitue un encas complet et un apport non négligeable en minéraux, omégas et vitamines que les diabétiques pourront également déguster.

**Christine Spiesser, Maître Artisan Boucher-Charcutier à Ostwald (67) s'est qualifiée grâce à sa recette « Le Kougelhopf de la bouchère ».**

Christine Spiesser est la seule femme Maître Artisan Boucher-Charcutier en France. Habituee des concours, son savoir-faire et sa créativité ont souvent été récompensés. Pour sa participation au Prix Goût & Santé elle a présenté son « Kougelhopf de la bouchère », une recette innovante qui allie le goût, le terroir, le bien-être sans oublier le plaisir.

Véritable épicurienne et amoureuse des produits du terroir, Christine a conçu une recette associant tradition et innovation tant du point de vue des ingrédients que de la présentation finale, clin d'œil à sa région fétiche, l'Alsace. La viande *Label Rouge* d'Aubrac travaillée avec des petits légumes de saison est source de lipides, d'oligo-éléments naturels ainsi que d'acides gras oméga 3 et 6 reconnus pour leurs bénéfices anti-âge et participant à la réduction du risque de maladies cardiovasculaires. Au-delà de l'aspect nutritionnel, Christine a concocté sa recette en créant un partenariat avec des producteurs de la région de Laguiole, riche en viande de grande qualité.

## Qui leur succèdera ? La réponse le 10 octobre 2016

Le 10 octobre prochain, ce sont donc 8 finalistes français qui s'affronteront dans les cuisines du Pavillon Elysée Lenôtre à Paris devant le Jury qui récompensera la créativité, le goût et les qualités nutritionnelles de leurs recettes.



Les 3 lauréats du Prix Goût & Santé des Artisans 2015, ainsi que le Prix Spécial du Jury

### Service de Presse Prix Goût & 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

Marie-Pierre Michel - 01 55 50 63 57