



8 candidats sont qualifiés pour la Finale 2017 du Prix Goût & Santé des Artisans de MAAF

Le pré-jury du Prix Goût & Santé des Artisans de MAAF Assurances s'est réuni le 28 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 se sont qualifiés pour la 15^{ème} édition de la Finale qui aura lieu le lundi 23 octobre 2017 à Paris. Lors de cette dernière épreuve, les 8 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^{er} Prix
- de 7 500 € pour le 2^{ème} Prix
- de 5 000 € pour le 3^{ème} Prix

8 finalistes à l'imagination gourmande

**Morgane Bechu, responsable de production en pâtisserie
à Angers (49), accède à la finale grâce à une recette originale
« PAS PERDU POUR TOUT LE MONDE ».**

Déjà Finaliste du Prix Goût et Santé des Artisans 2016, Morgane est une jeune femme pétillante, bien déterminée à remporter le concours cette année. Passionnée de pâtisserie, elle entame très jeune des études de pâtisserie et de chocolaterie avec pour seul objectif d'exceller dans son métier. En 2014, cette pâtissière dynamique rejoint l'enseigne « Artisan Passionné » d'Aurélien Trottier et Luc Poisson, où elle peaufine jour après jour un savoir-faire.

Pour sa participation cette année au Prix Goût & Santé des Artisans, c'est avec un brin d'humour qu'elle nous présente sa recette « *Pas perdu pour tout le monde* » : une recette revisitée de pain perdu avec un pain à la farine de Seigle et de Sarrasin. Pour la touche de gourmandise, elle l'a surmontée d'une compotée de pommes et de poires du Val de Loire et d'un caramel à la Fleur de Sel de Guérande. Véritable éloge au terroir de sa région, Morgane a souhaité que sa création soit une réelle alliance entre les différents parfums et textures pour susciter gourmandise et émotion. Grâce à une combinaison mêlant protéines, vitamines, antioxydants et minéraux, Morgane propose une recette savoureuse et efficace contre les maladies cardiovasculaires.

**David Bourne, Artisan Charcutier Traiteur à Romans (26), monte à Paris
avec sa recette « FINGER DE LANGOUSTE DE CUBA AU BOUDIN NOIR ».**

Fils de Charcutier, David Bourne rejoint l'entreprise familiale en 1999 et apporte avec lui une nouvelle vision de l'artisanat. La maison Bourne rassemble toute la famille autour d'une cuisine conviviale où le fait-maison, les recettes familiales et le respect du terroir sont les maîtres-mots. Ancien finaliste du Prix Goût et Santé en 2014 avec une recette sucrée de « *Nougat de Châtaigne* », David vient prendre sa revanche avec une recette salée qui ne manquera pas de faire voyager les papilles du jury à travers les continents.

David a composé son entremet Terre et Mer comme un véritable mariage entre des produits du terroir agrémentés de l'un des trésors de la Havane, la langouste. Ce « *Finger de Langouste de Cuba au boudin noir* » a été pensé comme un repas de fête aux saveurs équilibrées et aux atouts nutritionnels préservés. Le boudin noir riche en fer et la langouste source d'iode, vont respectivement préserver l'oxygène dans les muscles et permettre la croissance et la maturation cellulaire.

**Marc Charbonnier, Maître Artisan à Angers (49),
participera à la finale avec sa recette « SANDRE DE LOIRE A.C.E ».**

Marc Charbonnier est un vrai compétiteur dans l'âme. Après un Brevet de Maîtrise et un CAP Charcutier, il enchaîne les concours et surtout les prix. Artisan reconnu et salué par la profession, Marc se présente cette année au Prix Goût et Santé des Artisans pour la première fois avec sa création « *Sandre de Loire A.C.E* ».

Avec sa recette originale et atypique Marc veut prouver que cuisine rime avec raffinement et équilibre. « *Sandre de Loire A.C.E* » est une combinaison de légumes variés associée au goût unique du sandre. Avec ses saveurs naturelles et sa faible teneur en matières grasses, cette création regorge de vitamines, de minéraux, d'antioxydants et d'Omega 3. Carottes, panais, oranges, citrons ou encore patates douces, s'associent à la douceur de la vanille et au sandre pour une recette en bocal qui a l'avantage de se conserver 3 mois. Marc a souhaité remettre au goût du jour des légumes trop souvent oubliés en cuisine, comme la patate douce et le panais en les associant à la douceur de la vanille et aux agrumes.

**Alain Chartier, Pâtissier Glacier à Theix (56)
défendra en finale son « ROUGE PLAISIR ».**

Sacré Champion du monde des desserts glacés en 2003 et Meilleur Ouvrier de France Glacier en 2000, la glace n'a décidément plus de secrets pour Alain. Après un Brevet de Maîtrise Pâtissier et un CAP Pâtissier, il tente aujourd'hui de séduire le jury du Prix Goût et Santé avec une recette à faire rougir de gourmandise.

Pour sa participation au Prix Goût & Santé, Alain a imaginé le « *Rouge Plaisir* » : une conserve composée d'un crumble granola, d'une crème légère au lait d'amande renfermant un cœur crémeux aux framboises. Le tout est surmonté d'un biscuit aromatisé à l'huile d'olive, au citron et au gingembre ainsi qu'un cocktail de fruits rouges. A travers ce dessert, cet artisan a voulu proposer une pâtisserie avec un indice bas en glycémique grâce à des ingrédients pauvres en sucres. Les personnes souhaitant réduire leur consommation de sucres au quotidien pourront succomber sans culpabilité à cette création.

**Arnaud Delmontel, Artisan Boulanger Pâtissier,
à Paris (75), a été remarqué pour sa recette de « BARRE ÉNERGÉTIQUE ».**

Pour toutes les personnes à la recherche d'un en-cas qui donne du peps, Arnaud Delmontel a imaginé une « Barre énergétique » qui a « le goût des bonnes choses ». Ce pâtissier de formation ouvre sa propre boutique en 1999 et entame ainsi une nouvelle aventure ponctuée de récompenses. Pourra-t-il compléter son palmarès avec une récompense au Prix Goût et Santé des Artisans 2017 ?

La recette d'Arnaud est caractérisée par l'utilisation de produits naturels et sains : miel, flocons d'avoine, baie de goji, raisins ou encore bananes séchées. Les ingrédients de cette barre sont riches en calcium, magnésium et fer pour garantir de l'énergie tout au long de la journée. C'est sa passion pour le sport, son imagination et ses talents d'artisan créatif qui ont guidé Arnaud pour imaginer une barre céréales qu'il pourrait utiliser lors de ses compétitions sportives. Sa « Barre énergétique » permet de reprendre des forces pendant l'effort tout en limitant la consommation de sucre.

**Alain Galerneau, Artisan au restaurant l'Ecorce à Bessines (79),
poursuit l'aventure du Prix Goût & Santé avec sa création « RABLE DE LAPIN « REX DU POITOU »
FARCI AUX ÉCREVISSES ET A L'OSEILLE ».**

Cet ancien commercial dans les assurances a toujours été passionné par la cuisine. C'est ainsi qu'en 2011, Alain Galerneau obtient un CAP cuisine et commence une nouvelle aventure professionnelle qui lui permet de transmettre plaisir et gourmandise à travers des recettes innovantes.

Son plat équilibré et savoureux, associe la chair du lapin au goût prononcé de l'oseille et à la finesse de l'écrevisse. Accompagnée des bienfaits des céréales et des légumes crucifères, cette recette offre un apport complet en vitamines. Une création placée sous le signe du plaisir et du bien-être qui allie des ingrédients nobles à des notes méditerranéennes et asiatiques.

**Olivier Menard, Artisan Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur à Paris (75)
s'est qualifié grâce à sa recette « SORBET DÉTOX ORANGE CAROTTE ET GINGEMBRE ».**

Ce Meilleur Ouvrier de France est un véritable passionné de gourmandise. C'est pourquoi il ouvre sa boutique « Une Glace à Paris » spécialisée dans les glaces et les sorbets. Olivier Menard tentera donc de séduire le jury du Prix Goût et Santé avec une recette originale de « Sorbet Orange Carotte Gingembre » colorée et équilibrée.

Ce sorbet détox est composé de jus de carotte, d'orange, de gingembre et de sucre de canne. Riche en vitamines et en antioxydants, cette création est un allié du quotidien pour stimuler les défenses immunitaires et aider à la digestion. Plaisir et bien-être sont les maîtres-mots du « Sorbet Orange Carotte ». Déjà plébiscitée par ses clients, Olivier Menard espère que sa recette obtiendra le même succès auprès des membres du jury.

**Laurent Ody, Maître Artisan Charcutier-Traiteur à Dignac (16) a été sélectionné
pour son « MAKI POT AU FEU TRIPIER ACCOMPAGNÉ DE SON THÉ VERT JASMIN ».**

Finaliste du Prix Goût et Santé des Artisans en 2016, Laurent Ody a remporté le Prix spécial du jury. Cette année, il souhaite gagner le titre avec sa recette « Maki Pot au Feu Tripier, Thé Vert Jasmin ».

Responsable de l'activité traiteur chez Hédiard à Paris, Laurent Ody quitte son poste en 2007 pour rejoindre l'entreprise familiale dans les Charentes où il laissera libre-court à son imagination pour surprendre avec des recettes comportant souvent une pointe d'humour. Passionné, curieux et respectueux des produits, c'est avec créativité que cet artisan revisite les classiques de la gastronomie.

Revisiter un pot au feu en maki, l'audace de Laurent ne cesse d'étonner le jury. Sa recette associe des textures fondantes comme croquantes pour rendre à nouveau accessible les fondamentaux de la cuisine traditionnelle française parfois mal-aimés ou boudés. Grâce au radis noir véritable drainant pour le foie, les tripes sources de vitamines et de protéines et le thé vert jasmin allié contre les maladies telles qu'Alzheimer, Laurent offre un cocktail d'arômes aux multiples bienfaits à travers sa création.

Qui leur succèdera ? La réponse le 23 octobre 2017 !

Le 23 octobre prochain, ces 8 finalistes s'affronteront 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 2016, ainsi que le Prix Spécial du Jury

Service de Presse Prix Goût & Santé

C'est dit, c'est écrit!
INTERACTIVE & PUBLIC RELATIONS

Tiphaine Martin – 06.86.17.44.10 – tmartin@cditcecrit.com
Jade Pérignon – 06.72.04.97.26 – jperignon@cditcecrit.com
www.cditcecrit.com

Contacts Presse MAAF Assurances :
Isabelle Coutant – 01 55 50 69 42
Marie-Pierre Michel - 01 55 50 63 57