



## **Un trio 100% féminin récompensé lors de la 4<sup>ème</sup> édition du Prix Goût et Santé des Apprentis de MAAF Assurances**

**La pétillante équipe du Campus des Métiers de Niort (79) est la  
grande lauréate de la finale du Prix Goût et Santé  
des Apprentis 2015**

Le 18 mai dernier, s'est déroulée la grande finale de la 4<sup>ème</sup> édition du Prix Goût et Santé des Apprentis organisé par MAAF Assurances. Après une première sélection sur dossier, les 8 équipes finalistes se sont retrouvées au Pavillon Elysée Lenôtre, à Paris pour l'ultime épreuve du concours. Ces 24 jeunes apprentis, dynamiques et ultra-motivés ont présenté et fait déguster au jury leur «Recette Santé Nomade».

Les 8 équipes d'apprentis ont été jugées sur leur créativité, le goût de leur préparation et l'équilibre nutritionnel de leurs recettes. Cette année, la présentation et le packaging étaient également pris en compte pour départager les participants.

### **Le Palmarès du Prix Goût et Santé des Apprentis 2015**

Pour cette 4<sup>ème</sup> édition du concours, le jury a tenu à souligné l'originalité et la créativité du travail présenté par l'ensemble des équipes. Le niveau des recettes en compétition et leur qualité qui ne cesse de croître année après année démontre la cohésion et le bel esprit collectif qui émane du Prix Goût et Santé des Apprentis.

Les apprentis ont rivalisé d'audace et d'envie pour défendre leur création auprès du jury. Le Docteur Jean-Marie Bourre, Président du jury, nutritionniste, neuro-toxicologue et membre de l'Académie de Médecine, a mis en avant l'implication de ces jeunes à valoriser la qualité des ingrédients sans faire de concession au plaisir de bien manger. Il a encouragé également ces jeunes talents à développer davantage les arguments santé des produits qu'ils préparent.

Après une longue et difficile délibération, 3 lauréats ont été récompensés.

## **Le 1<sup>er</sup> Prix attribué à l'équipe féminine du Campus des Métiers de Niort (79) pour sa recette « Entre Terre et Mer »**

Le Campus des Métiers de Niort est une mine de talents. Deux équipes étaient qualifiées pour la phase finale et se sont illustrées tout au long du concours. C'est l'équipe créatrice de la composition « Entre Terre et Mer » qui s'est distinguée à travers le choix et la mise en œuvre des ingrédients alliant plaisir gustatif, visuel et bienfaits pour la santé.

### **Portrait de l'équipe et de leur création**

L'équipe lauréate du 1<sup>er</sup> Prix est composée de trois jeunes femmes passionnées et créatives. Clara Nérestan (19 ans), Caroline Guillemain (20 ans) toutes deux en Mention Complémentaire Employé Traiteur et Manon Autin (19 ans) en CAP Cuisine.



Pour la réalisation « Entre Terre et Mer », les 3 jeunes femmes ont préparé une variation de tartines mêlant fruits de mer et viande. Un menu idéal pour un déjeuner complet et équilibré. Avec pour commencer la tartine « entrée » à base de Saint-Jacques. Cette tartine est une véritable source de protéines qui assure un rôle clé dans la formation des enzymes digestives, des hormones et des tissus. La Saint-Jacques apporte également des Omega 3 et des acides polyinsaturés. La viande quant à elle, est présente avec la tartine « plat » associant magret de canard et légumes, une association fraîche et gourmande. Et pour finir la tartine « dessert », rafraîchissante, est à base de poire favorisant la digestion. L'équipe a porté également une attention toute particulière à la présentation et au design de son menu en prenant conseil auprès d'un cabinet de design. Cette démarche leur a permis d'adapter leur proposition pour un repas nomade.



## Le 2<sup>nd</sup> Prix décerné à l'Institut des Métiers de Clermont Ferrand (63) avec leur « Trio Géométrique»

### Portrait de l'équipe et de leur création

Emeline Cros (19 ans), Marianne Remy (20 ans) et Steven Sahut (21 ans) sont respectivement en 2<sup>ème</sup> année de leur CAP Boulangerie, Pâtisserie et Charcuterie/Traiteur. Ils ont uni leurs compétences, leurs différentes expériences et leur amour de la cuisine afin de présenter leur « Trio Géométrique ».



Leur concept repose sur 3 recettes incorporant une diversité d'ingrédients qui ont à la fois des qualités nutritionnelles et organoleptiques tant par leurs formes, les textures, les saveurs que les contrastes visuels proposés. Ces créations originales ont été travaillées sur la combinaison entre les produits de la mer et de la terre. Le « carré chevalier » proposé en entrée est une tartine subtile et équilibrée riche en oméga 3 et vitamine. En plat le « rond de poulet » est un bagel tendance, mêlant de tendre morceaux de poulet fermier, une piperade de légumes au croustillant d'une chips de parmesan. C'est sur une harmonie de saveur que se termine la dégustation avec le « trait-Victoria ». Ce dessert est composé d'un ananas Victoria cuit au caramel, le tout sur une tartine de pain aux quatre épices, ponctué de chantilly vanillée pour un plaisir léger.



**Le 3ème Prix revient à l'équipe de l'URMA,  
Antenne de Prouvy Rouvignies à Valenciennes (59)  
pour « La truite dans son tourbillon de mousse»**

**Portrait de l'équipe et de leur création**

Léa Richard (20 ans), élève de la section Pâtisserie en préparation de la Mention Complémentaire Pâtisserie, Henri Grymonprez (20 ans) élève de la section Boulangerie dans le cadre d'un Brevet Professionnel et Margot Delannoy (25 ans), en préparation d'un CAP Charcuterie/Traiteur ont réuni trois métiers différents et complémentaires afin de créer un menu équilibré et respectant les matières premières.



Ces 3 talentueux apprentis ont imaginé un menu alliant des ingrédients complémentaires tant au niveau nutritionnel que gustatif. En associant couleurs, goûts, textures et élégance, leur menu création se présente dans un emballage pratique à emporter et biodégradable composé de plusieurs compartiments et accompagné d'un sachet afin de pouvoir recycler l'ensemble. Composé d'un pain de mie au Curry noir qui s'accompagne d'une bavaroise de petits pois et truite fumée, l'équipe propose de finir son repas avec un cheesecake Mangue / Passion présenté sur un sablé reconstitué.



### Les 5 autres équipes en lice pour la finale, à savoir :

- ❖ L'équipe de la Faculté des Métiers de Bruz (35) avec son « Snacker Traiteur »,
- ❖ La 2<sup>nde</sup> équipe de la Faculté des Métiers de Bruz (35) avec « Asie Zen»,
- ❖ L'équipe du CIFAM de Saint-Nazaire (44) avec leur « Tartine Terre et Mer»,
- ❖ L'équipe du CEPAL Laxou (54) avec «Un soupçon d'eden sans gluten»,
- ❖ La 2<sup>nde</sup> équipe du Campus des métiers de Niort (79) avec « La signée Poitou-Charentes»,

**sont arrivées 4<sup>ème</sup> ex aequo.**

### Photos des recettes et des équipes sur demande

*Crédit photo : FokalStudio par Khatim Ketfi & Florian Chamaillé*

#### Qu'est-ce que le Prix Goût et Santé des Apprentis de MAAF Assurances ?

Le Prix Goût et Santé, qui fête ses 13 ans cette année, valorise et récompense les artisans des métiers de bouche qui créent des recettes alliant plaisir gustatif et équilibre alimentaire.

Parce que les jeunes apprentis sont les artisans de demain, MAAF Assurances offre aussi la possibilité aux élèves des Centres de Formation des Apprentis et des Ecoles Professionnelles de participer à son Prix Goût et Santé des Apprentis.

Ce concours est organisé en association avec l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat.

#### Service de Presse Prix Goût et Santé

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

Tiphaine Martin - 01.58.56.66.70 - [tmartin@cditcecrit.com](mailto:tmartin@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