

Les apprentis boulangers de Saint-Nazaire, vainqueurs du Prix Goût et Santé des Apprentis 2012

La Maison de l'Apprentissage de Saint-Nazaire, le Campus des Métiers de Niort et le CFA de Vesoul, composent le podium de la 1^{ère} Edition du Prix Gout et Santé des Apprentis.

Le 30 mai dernier, MAAF remettait les 1^{ères} récompenses du Prix Goût et Santé destiné aux apprentis.

Sept équipes finalistes, issues de CFA et sélectionnées par le pré-jury en mars dernier, présentaient leur création culinaire devant le jury de professionnels des métiers de bouche, de la santé et de l'apprentissage, au Pavillon Elysée Lenôtre, à Paris.

Au terme d'un après-midi de dégustation et de présentation des 7 recettes sur le thème de la « Tartine Santé », le jury annonçait les lauréats de cette première Edition du Prix Goût et Santé des Apprentis.

Le palmarès Goût et Santé des Apprentis 2012 :

- **1^{er} Prix** pour l'équipe de la Maison de l'Apprentissage de Saint-Nazaire (44) et sa « Brochette marine gourmande »
- **2^{ème} Prix** pour l'équipe du Campus des Métiers de Niort (79) et sa « Plongée de saveurs méditerranéennes »
- **3^{ème} Prix** pour l'équipe du CFA de Vesoul (70) et son « Trio gourmand »
- **Prix Spécial du jury** décerné à l'équipe du CFA d'Orléans (45) pour leur création « Entre Loire et Sologne »

« La qualité des présentations réalisées par les équipes finalistes démontre l'intérêt des jeunes générations pour le bon et le bien-manger et toute leur créativité, ce qui représente un réel gage de succès dans leurs futurs métiers »,

soulignait le Docteur Jean-Marie Bourre, nutritionniste, neurotoxicologue, membre de l'Académie de Médecine et Président du jury, lors de la remise des Prix,

Le Prix Goût et Santé à la rencontre des futurs talents

Depuis sa création en 2003, le Prix National Goût et Santé valorise les artisans des métiers de bouche qui s'engagent au quotidien dans une démarche responsable où le contenu nutritionnel et les qualités gustatives des préparations culinaires 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 soutien de l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat, le Prix Goût et Santé des Apprentis a été lancé en octobre 2011. Les équipes candidates avaient jusqu'au 29 février 2012 pour présenter leur « Tartine Santé », thème de cette 1^{ère} Edition.

Chaque équipe était 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.

Portrait des 3 lauréats du Prix Goût et Santé des Apprentis 2012

Premier Prix décerné à l'équipe de La Maison de l'Apprentissage de Saint-Nazaire (44) pour sa « Brochette marine gourmande »



L'équipe : Nolan Lalande, Barbara Guillemin et Simon Provost, de la section Boulangerie, sous la direction de Régis Guitton

Les 3 apprentis boulangers présentaient une brochette composée de 3 tartines, alliant santé, originalité et produits du terroir, dans le cadre d'une démarche de développement durable.

Une proposition bien pratique...

Une tartine marine gourmande « 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.

... et bénéfique pour la santé

Les pains utilisés sont composés d'ingrédients bénéfiques pour la santé : farine biologique (faible teneur en engrais et pesticides), farine de blé noir et de châtaignes, exempte de gluten mais riche en protéines. L'utilisation d'oléagineux et de fruits à écales apportent minéraux, vitamines et fibres à la préparation. De plus, les poissons utilisés sont riches en acides gras essentiels et en oméga 3 et les légumes sources de fibres sont aussi pauvres en graisses.

Deuxième Prix décerné à l'équipe du Campus des Métiers de Niort (79) pour sa « Plongée des saveurs méditerranéennes »

L'équipe : Clément Le Sausse (section Boulangerie), Alexis Charriat (section Charcuterie) et Benoit Ignaszewski (section Charcuterie), dirigés par Anthony Morisseau et Cyrille Pelle

Cette tartine est à la fois gastronomique, originale et diététique. Elle se compose d'un filet de rouget et d'un carpaccio de Saint-Jacques accompagnés de légumes du soleil sur sa tartine citronnée.

Doux mélange sucré - salé

Le vinaigre de framboise assaisonne les jeunes pousses et la roquette, pour leur donner un côté sucré-salé. Le fondant de la compotée de légumes nuance avec le croquant de la roquette et du pain.

... un équilibre nutritionnel garanti

Le poisson apporte des protéines et des vitamines ; les légumes sont sources de fibres et de vitamines.



Troisième Prix décerné à l'équipe du CFA de Vesoul (70) pour son « Trio gourmand »



L'équipe : Benoit Reard, Quentin Maley et Thomas Degortes (section Boulangerie), sous la houlette de Philippe André

L'équipe présentait un repas complet réparti en 3 parties : la première avec une salade de magret de canard séché sur pain bio ; la deuxième composée d'une escalope de poulet, de curry et d'épinards, sur pain aux graines ; et la troisième avec un fromage (vieux comté AOC) et ses crudités, sur pain aux figues et aux noix.

Une tartine tripartite...

La tartine comporte une garniture variée. Chaque aliment de base est associé à des légumes ou des crudités, ce qui permet de limiter l'apport en sel et de respecter les recommandations de santé publiques.

Les ingrédients utilisés sont également source de fibres, de sels minéraux, de lipides, d'antioxydants ou encore d'oméga 3.

... un produit doublement innovant

Innovante par sa composition, cette tartine constitue un repas complet (entrée – plat – fromage), fidèle à la tradition culinaire française. Son apport calorique est suffisant pour éviter les fringales de 16h et ainsi supprimer les envies de grignotages.

Un Prix Spécial du jury a été décerné à l'équipe du CFA d'Orléans (45) pour la tartine « Entre Loire et Sologne », afin de récompenser la jeunesse de ses participants, tous élèves de 1^{ère} année.

L'équipe : Marlène Vaillant, Florian Delvare et Mohamed Elaoufi, de la section Charcuterie-Traiteur, sous la houlette de Pascal Cardey

La proposition de cette équipe a pour vocation à mettre en valeur des produits typiques du Val de Loire : le sandre de Loire, le safran du Gâtinais et les champignons de Sologne. L'idée est d'allier saveurs du terroir et diététique puisque la tartine est essentiellement composée de légumes cuits à l'eau, assaisonnés simplement. Quant au pain de campagne, il a été choisi pour ses qualités gustatives et sa robustesse pour présenter les composantes de la tartine.

Photos des recettes et des équipes sur demande

Crédit photo : Etienne Begouen – MAAF

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