

Terrine de homard, Pavé de truite et Charlotte mangue-vanille, récompensés au Prix Goût et Santé 2012

Le 1^{er} octobre dernier, les 8 finalistes du Prix Goût et Santé présentaient leur création culinaire devant un jury de professionnels, au Pavillon Ellysée Lenôtre à Paris.

Au terme d'un après-midi de dégustation et de présentation des 8 recettes par chacun des artisans, le jury annonçait les lauréats de la 10^{ème} Edition du concours

Le palmarès Goût et Santé 2012

- **1^{er} Prix de 10 000 €** : Régis Baroncini et sa « Terrine de homard, gaspacho de poivrons, chips de riz au chorizo et safran »
- **2^{ème} Prix de 7 500 €** : la boulangerie-pâtisserie Walter représentée par Bianca Martins et sa « Charlotte mangue vanille »
- **3^{ème} Prix de 5 000 € et Coup de cœur de l'APCIG** (*Association Professionnelle des Critiques et Informateurs de la Gastronomie et du Vin*) : Scott Serrato et son « Pavé de truite de Banka et quinoa aux légumes »

« Pour 10^e anniversaire du Prix, le jury a été impressionné par l'exceptionnelle qualité des argumentaires santé des 8 finalistes. Difficile fut notre choix tant les caractéristiques « santé » étaient précises pour des assiettes toutes délicieuses et délicates au palais », commentait le Dr. Jean-Marie Bourre, nutritionniste, neurotoxicologue, membre de l'Académie de Médecine et président du jury Goût et Santé à l'issue de la remise des Prix.

Le Prix Goût et Santé 2012 : le mariage entre saveurs et équilibre nutritionnel

Créé en 2003 par MAAF Assurances, le Prix national Goût et Santé reflète le double engagement de MAAF Assurances depuis plus de 10 ans : être aux côtés des artisans et agir sur la prévention en matière de santé.

Partant du constat des méfaits d'une mauvaise alimentation sur la santé, le Prix Goût et Santé a pour vocation à valoriser les métiers de bouche et à sensibiliser au fait que « équilibre alimentaire » et « plaisir des papilles » peuvent être associés.

Chaque année depuis 10 ans, ce concours national honore des professionnels des métiers de bouche qui relèvent un pari ambitieux : maintenir l'équilibre nutritionnel tout en préservant le goût de notre alimentation.

Ce prix s'inscrit dans la proximité historique que MAAF Assurances entretient avec les Chambres de Métiers et de l'Artisanat d'une part, et avec les organisations professionnelles représentatives de l'artisanat d'autre part.

Premier Prix décerné à Régis Baroncini, maître « foie gras » de Valenciennes (59), pour sa « Terrine de Homard, gaspacho de poivrons, chips de riz au chorizo et safran »



Passionné de cuisine, Régis Baroncini a ouvert son premier restaurant à Colmar (une toque rouge au Gault et Millau) avant de s'installer dans le Nord. Il enseigne au Lycée Hôtelier d'Orchies et s'adonne dans le même temps à la confection de foie gras dans son atelier « Les foies gras de Saulzoir ». C'est durant cette période qu'il met au point les « Lucullus », préparations récompensées par « Les Masters d'Or de Bruxelles ».

Régis Baroncini présente cette année une recette d'été, légèrement épicée et riche en légumes, d'inspiration ibérique.

Cette entrée se compose d'ingrédients choisis pour leur apport bénéfique en matière de santé : homard, courgettes, oignons, carottes, aubergines, pousses d'épinards, poivrons rouges, tomates, fèves fraîches, huile d'olive et de colza, agar-agar, safran, chorizo, riz complet, pignons de pin.

Tous ces aliments favorisent la circulation sanguine et la transmission de l'influx nerveux.

Légère, rafraîchissante et multicolore, cette recette s'inscrit dans une démarche contemporaine de cuisine santé.

Deuxième Prix décerné à la boulangerie-pâtisserie Walter à Ensisheim (68), représentée par Bianca Martins pour « La Charlotte mangue vanille »

Diplômée en pâtisserie (CAP, Brevet Technique des Métiers, Brevet de Maîtrise Supérieur), Bianca Martins a exercé pendant 4 ans et demi, dans un hôtel – restaurant semi gastronomique.

En 2008, elle est sélectionnée dans le magazine Femme Actuelle pour dévoiler 4 recettes de Noël.

Aujourd'hui, elle officie dans la Boulangerie – Pâtisserie Walter à Ensisheim.



Alliant douceur et plaisir gourmand, le dessert présenté est un biscuit à la cuillère au son d'avoine, avec un coulis de mangue et une crème de mascarpone à la vanille, accompagné de sa mangue poêlée.

Deux des ingrédients sont notamment bénéfiques sur la santé : le son d'avoine dont les effets sur le cholestérol, le diabète et le cancer du colon sont avérés ; la mangue qui favorise la croissance des dents et des os.

Peu caloriques, le son d'avoine et la mangue sont tous les deux riches en fibres et antioxydants.

**Troisième Prix et Coup de cœur de l'APCIG
décerné à Scott Serrato, traiteur-cuisinier à domicile à Urrugne (64),
pour son « Pavé de truite de Banka et quinqori aux légumes »**



Formé à l'école hôtelière de Verdun (Meuse), Scott Serrato a notamment travaillé à l'Hôtel du Palais à Biarritz, au Relais Châteaux Landa Palace à Burgos et à Helianthal Thalasso de Saint-Jean de Luz pendant 15 ans. Depuis 2011, il exerce à son compte en tant que cuisinier à domicile et traiteur événementiel.

Scott Serrato a souvent été récompensé : Lauréat du Club des Fourchettes, il a obtenu 14 sur 20 au Gault et Millau et 3 assiettes au Guide Hubert en Gastronomie.

Il est également l'auteur du livre « Ma Cuisine Bien-être ».

Le plat présenté est une truite de Banka cuite à l'unilatéral, posée sur un risotto de quinqori et coiffée de graines de fenouils germées qui apportent de la fraîcheur à la recette. La sauce qui accompagne ce plat est réalisée avec le jus de cuisson des légumineuses et de la crème de soja.

La truite de Banka est un poisson peu gras dont la chair pauvre en lipides et riche en protéines est recommandée dans les régimes alimentaires sains et équilibrés. Les graines germées ont une teneur en vitamines et minéraux très élevée.

Le quinqori est composé de quinoa et quinoa rouge, de riz complet, de pois chiches et de sésame. Ce produit est parfaitement conforme aux grands principes de l'équilibre végétarien : l'association de céréales et de légumineuses présentes dans le quinqori offre un apport de protéines végétales d'excellente qualité et un index glycémique bas.

Photos sur demande auprès du service Presse

Crédit photo : Etienne Begouen