

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

14 Octobre 2025

PRIX GOÛT ET SANTÉ MAAF DES ARTISANS 2025

4 ARTISANS RÉCOMPENSÉS ET 2 COUPS DE COEUR

Toutes les informations ici : [dossier de presse](#)



De gauche à droite : Antoine Ermenoux Directeur général MAAF Assurances, Thierry Suaud, Angélique Monnier, Thierry Marx, Louis Festa, Sarah Emtir, Florence Daübe, Nicolas Chiron.

Les noms des lauréats de la 23^{ème} édition du Prix Goût et Santé MAAF ont été révélés.

Lundi 13 octobre, les 12 artisans finalistes de ce concours national se sont retrouvés dans l'école parisienne « Cuisine Mode d'Emploi(s) » du chef Thierry Marx, président du jury, pour l'épreuve ultime : défendre leurs créations culinaires devant un jury de 11 professionnels.

C'est au Pavillon Elysée que se déroulait la cérémonie de remise des prix en présence d'Antoine Ermenoux, directeur général de MAAF Assurances, et du chef Thierry Marx, président du jury. Tous deux ont pris la parole lors de la remise des prix.

« C'est toujours une grande joie de retrouver la MAAF et ce concours qui valorise avec autant d'exigence et de bienveillance le travail des artisans. Chaque année, je suis admiratif du niveau atteint : des créations toujours plus inventives, justes et porteuses de sens. Ce prix illustre à merveille la rencontre entre plaisir, santé et savoir-faire — des valeurs essentielles pour faire rayonner la cuisine française et ceux qui la font vivre », souligne le chef Thierry Marx.

« Cette 23^e édition du Prix Goût et Santé est avant tout une histoire d'hommes et de femmes passionnés, qui prouvent qu'allier santé et gourmandise est non seulement possible, mais essentiel. Les finalistes et lauréats de cette année démontrent que bien manger, c'est prendre soin de soi, de son territoire et de son plaisir. Avec le Prix Goût et Santé, nous voulons continuer à faire rayonner leur talent, leur engagement et leur capacité à imaginer l'alimentation de demain. » rajoute Antoine Ermenoux.

« Valoriser les artisans des métiers de bouche, c'est #MAAFaçonDêtre ! »

PORTRAITS DES 4 LAUREATS POUR CHAQUE CATÉGORIE

Cette année encore, les candidats ont fait preuve d'une grande créativité pour séduire les membres du jury avec des recettes toujours plus savoureuses et innovantes dont le contenu et les qualités nutritionnelles favorisent le bien-être.

Chacun des 4 artisans lauréats a reçu 5 000 €.



« RECETTES À CONSERVER »

Nicolas Chiron, Chef de cuisine et gérant de restaurant à Plescop (56). Avec sa « **Raviole d'Araignée de mer et langoustines à l'estragon, velouté de brocolis bio aux graines de sarrasins torréfiés** », Nicolas signe une création raffinée, où la mer rencontre la terre dans un équilibre subtil entre saveurs, textures et apports nutritionnels. Sa raviole maison marie deux produits nobles – l'araignée de mer et la langoustine – relevés d'estragon frais, qui leur apporte une touche anisée et végétale. Le tout repose sur un velouté de brocolis bio, travaillé de façon légère pour préserver ses qualités antioxydantes, ses fibres et ses vitamines.



« RECETTES SALÉES »

Louis Festa, cuisinier restaurateur à Saint-Astier (24). « **L'Esturgeon de la vallée de l'Isle, noix et champignons** » est un plat qui rend hommage aux richesses du Périgord à travers une création locale, raffinée et saine. Le filet d'esturgeon, un poisson noble encore méconnu pour sa chair, est ici sublimé par une maturation maîtrisée et délicatement marbré avec de la poudre de caviar déshydraté, pour un jeu de textures subtil et une intensité en bouche rare.

La recette se distingue par son ancrage territorial fort et la volonté de proposer une gastronomie de santé, respectueuse de l'environnement, sans compromis sur le goût. Une démarche que Louis souhaite valoriser auprès des consommateurs en mettant en avant les vertus nutritionnelles des ingrédients et la provenance locale de chaque produit utilisé.



« RECETTES SUCRÉES »

Sarah Emtir, cheffe pâtissière à Montrouge (92). « **L'entremet Ismahan** » de Sarah est une création profondément personnelle, à la croisée de la tradition berbère et de la pâtisserie végétale contemporaine. Pensé comme une ode à ses origines, ce dessert allie gourmandise, éthique et conscience nutritionnelle. 100 % végétal, il met en lumière des ingrédients nobles, issus du commerce équitable, tels que l'amande Beldi, le citron Beldi et l'huile d'argan alimentaire, emblématiques de la culture berbère.

À travers cette création, Sarah exprime sa vision d'une pâtisserie consciente, engagée et sensorielle : enracinée dans la tradition, tournée vers l'avenir, et guidée par une quête d'équilibre entre goût, santé et respect du vivant.



« RECETTES À EMPORTER »

Angélique Monnier, artisan traiteur à Cesson Sevigné (35). Avec « **Tête haute** », Angélique renverse les codes. Elle réinvente le fast-food, en lui ôtant ses artifices pour mieux en révéler l'essentiel : nourrir vite, mais nourrir juste. Pas de promesse dégoulinante : Tête Haute est un « manifeste » digestif, un geste culinaire militant qui place la santé là où on ne l'attend pas.

Chaque ingrédient est choisi pour son rôle digestif, sa richesse en nutriments essentiels, mais aussi pour son sens symbolique : des produits oubliés, récupérés, réhabilités. Une cuisine consciente qui soigne sans fatiguer, réconcilie ce que l'on jette avec ce dont on a profondément besoin.

Tête Haute est une proposition pour réapprendre à manger autrement. Un plat qui se mange mais surtout qui se digère.

PORTRAITS DES DEUX COUP DE CŒUR 2025



Tony Suaud, maître chocolatier à Saint Gelais (79). Enfin ! est un biscuit bio au chocolat et à la noisette, sans gluten, pauvre en sucre, et pensé pour réconcilier gourmandise, santé et responsabilité. sa composition fait la part belle aux ingrédients issus de producteurs locaux et à des matières premières soigneusement sélectionnées pour leur faible indice glycémique et leur densité nutritionnelle.



Florence Daübe, cheffe artisan à Montferrat (38). Avec « L'ananas de l'audace », Florence propose bien plus qu'une simple recette : elle imagine un kit

de goûter complet, équilibré et ludique, pensé pour éveiller les enfants aux plaisirs d'une alimentation saine dès le plus jeune âge.

« Valoriser les artisans des métiers de bouche, c'est #MAAFaçonD'être ! »