



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - JUILLET 2024

## GRANDE FINALE DE LA 22<sup>ème</sup> ÉDITION DU PRIX GOÛT ET SANTÉ MAAF DES ARTISANS 2024

-

### RÉVÉLATION DES NOMS DES 12 FINALISTES ET DE LEURS RECETTES

Depuis plus de 20 ans, le Prix Goût et Santé, organisé par MAAF avec le soutien de CMA France, récompense le talent de nos meilleurs artisans des métiers de bouche. Chaque année, les candidatures sont plus nombreuses, un succès à l'image de l'intérêt des Français pour le bien-manger. Cette 22<sup>ème</sup> édition est marquée par une belle participation puisque 81 artisans ont candidaté. Début juin, le pré-jury s'est réuni pour sélectionner **12 finalistes, répartis dans 4 catégories : « recettes salées », « recettes sucrées », « recettes à emporter » et « recettes à conserver »**. Par leur créativité et leur audace, ils défendent leur savoir-faire et réaffirment leur intérêt pour une cuisine locale, durable et saine.

Pour eux, la prochaine étape se déroulera **le lundi 18 novembre 2024, au sein de l'école de cuisine du Chef Thierry Marx, CUISINE MODE D'EMPLOI(S) à Paris**. À cette occasion, chacun de ces artisans pourra défendre sa création lors de cette grande finale inédite, devant un jury composé de professionnels issus du monde de la santé, de l'artisanat, des métiers de l'alimentaire et des représentants de la presse spécialisée.



## LE JURY DU PRIX GOÛT ET SANTÉ DES ARTISANS PRÉSIDÉ PAR LE CHEF THIERRY MARX

Comme l'année dernière, la présidence de cette 22<sup>ème</sup> édition sera assurée par le Chef Thierry MARX.

## PORTRAITS DES 12 ARTISANS FINALISTES DE LA 22<sup>ème</sup> ÉDITION DU PRIX DANS LA CATÉGORIE « RECETTES À CONSERVER »



**Emmanuel Tessier, Artisan/boulangier à Lyon (69).** « **Le Forgetbrød** » d'Emmanuel est un pain épicé aux saveurs champêtres, nourrissant et plein d'éléments essentiels pour la santé : antioxydants, protéines, vitamines et minéraux. En s'inspirant du food pairing, Emmanuel marie habilement des saveurs nouvelles pour une harmonie parfaite des ingrédients. C'est une création à la fois gourmande et nutritive, idéale pour une alimentation saine et savoureuse.

Cette recette repose sur la pâte mère du pain d'épices de Reims et exclut tout additif, colorant ou sucre ajouté autre que le miel. Le pain d'Emmanuel maintient son moelleux grâce à l'utilisation judicieuse de miel, de vinaigres et de seigle. Le résultat : un pain aux saveurs subtiles et à la texture délicate, qui ravira vos papilles à chaque bouchée !"



**Tony Suaud, Maître Chocolatier à Bessines (79).** Avec sa recette "**A Oméga, la Pâte à déguster**", Tony propose une gourmandise à savourer sans modération. 100% bio et sans additif, elle contient deux fois moins de sucre, deux fois moins de gras saturés, mais deux fois plus de protéines et deux fois plus de fibres que les pâtes à tartiner classiques disponibles sur le marché. Une véritable révolution pour les gourmands soucieux de leur santé. Une nouvelle façon de se faire plaisir sans compromis !



**Diane Nguyen Thi To Nhu, Artisan/Boulangier Pâtissier à la ronde (17).** Avec son "**Consommé de légumes et mi-cuit de poissons**", Diane nous présente une recette innovante conçue pour purifier et revitaliser l'organisme. Ce plat drainant, diurétique et rassasiant est facile à préparer et à conserver, et peut être savourer toute l'année. Réalisé à base de légumes, d'algues et d'aromates bio, ce bouillon façon dashi offre de nombreux bienfaits : il détoxifie l'organisme, met le système digestif au repos, et hydrate tout en apportant les nutriments essentiels.

Engagée pour une cuisine simple, gourmande et respectueuse de l'environnement, Diane Nguyen Thi To Nhu propose avec ce consommé une expérience gustative saine et savoureuse, fidèle à la nature généreuse et diversifiée.

## **DANS LA CATÉGORIE « RECETTES SALÉES »**



**Lucie Robin, Cheffe Traiteur à Montrouge (92).** Le « **Dal Bhat à ma façon** » de Lucie est une revisite moderne et locale d'un plat traditionnel complet népalais : le Dal Bhat. En utilisant des ingrédients de saison et locaux, Lucie apporte une touche personnelle à ce plat emblématique. Pour enrichir les apports nutritionnels déjà excellents, Lucie ajoute des légumes fermentés, pour offrir un apport en probiotiques bénéfique pour la santé intestinale. Le « Dal Bhat à ma façon » est un plat délicieux et nourrissant qui allie parfaitement plaisir gustatif et bienfaits pour la santé.



**Angélique Monnier, Artisan Traiteur à Cesson - Sevigné (35).** Les « **Huîtres juste snackées, crémeux iodé aux choux fleurs et chips d'algues** » d'Angélique est un plat qui valorise le travail des ostréiculteurs bretons et offre une nouvelle expérience gustative avec ce produit d'excellence. Cette recette gastronomique accessible à tous joue sur les textures et les mariages de saveurs pour une expérience sensorielle unique. L'originalité de cette recette réside dans l'utilisation innovante des chips d'algues et dans l'utilisation complète de l'huître, incluant son eau, pour une expérience culinaire inédite et riche en saveurs marines.