

PRIX
Goût *et* Santé
M A A F Assurances
DES ARTISANS
ÉDITION 2024

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

20 novembre 2024

PRIX GOÛT ET SANTÉ MAAF DES ARTISANS 2024

4 ARTISANS RÉCOMPENSÉS

ET 1 COUP DE COEUR

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



Les noms des lauréats de la 22^{ème} édition du Prix Goût et Santé MAAF ont été révélés.

Lundi 18 novembre, 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.

Le jury de cette 22^{ème} édition était notamment représenté par le médecin nutritionniste Emilie Demoly, ainsi que Sandrine Baumann, cheffe pâtissière membre du comité d'administration du collectif de lutte contre la dénutrition mais également lauréate du Prix Goût et Santé 2022.

C'est sur la péniche « Le Paris » que se déroulait la cérémonie de remise des prix en présence d'Antoine Ermeneux, 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 un immense plaisir d'être aux côtés de la MAAF. Je tiens à saluer le jury de ce soir, dont je ne fais pas partie, et tant mieux : cela m'épargne la tâche délicate de départager les candidats ! Chaque année, le niveau atteint de nouveaux sommets avec des créations toujours plus savoureuses, équilibrées et innovantes. La compétition s'annonce donc particulièrement serrée. Je conclurai avec une phrase simple mais pleine de sens d'Archestrate, qui reflète à merveille l'esprit de

ce concours : « *La cuisine, c'est le bien-être, le plaisir et la santé* ». Je crois qu'il est essentiel de rester fidèle à cette idée », souligne le chef Thierry Marx.

« *Le Prix Goût & Santé est toujours un moment privilégié, car il met à l'honneur des artisans passionnés, des hommes et des femmes en quête d'excellence, qui se dépassent chaque jour. Nous sommes fiers de constater que ce prix ouvre souvent la voie à de belles réussites : nouvelles boutiques, innovations inspirantes... Cet accompagnement reflète pleinement notre ADN. Par ailleurs, nous avons entrepris de collecter les recettes des 72 lauréats pour les partager avec le plus grand nombre. Ce précieux kit de recettes sera bientôt disponible sur une plateforme dédiée* », rajoute Antoine Ermeneux.

« 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 »

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 propose avec ce consommé une expérience gustative saine et savoureuse, fidèle à la nature généreuse et diversifiée.



« RECETTES SALEES »

Angélique Monnier, artisan traiteur à Cesson - Seigné (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.



« RECETTES SUCRÉES »

Adèle Hullin, pâtissière à Nantes (44). Le « **Deli'Bloom** » d'Adèle est une tartelette individuelle parfaite pour la saison automnale. Elle se compose d'une pâte sablée à l'avoine et aux noix, d'une compotée de figues, d'un biscuit moelleux et d'une mousse légère infusée au honeybush et au mélilot. Très riche en fibres, cette tartelette favorise la santé digestive. Inspirée de la naturopathie, elle est élaborée avec des ingrédients non transformés, de saison, biologiques et locaux. Le Deli'Bloom propose des saveurs inattendues et un jeu de textures délicates, tout

en étant bénéfique pour la santé. C'est une pâtisserie délicieuse, conçue pour être savourée sans modération !



« RECETTES À EMPORTER »

Olivier Bignon, artisan spécialiste de fumage de poissons à Corps-Nuds (35). Avec son « **Burger Breton** », Olivier propose une recette saine et fraîche qui séduira tous les palais. Composé de blinis au sarrasin, de tarama et de truite infusée, ce plat est déclinable à l'infini ! Il est possible de changer les arômes de la truite, la betterave à la place de la pistache, ou d'ajouter de la truffe au tarama selon vos préférences. Olivier Bignon met en avant des produits locaux et de qualité, intégrant des ingrédients bretons pour une expérience culinaire authentique. Le choix de la truite au lieu du saumon renforce l'engagement pour une alimentation locale et saine.

Avec son Burger Breton, Olivier Bignon souhaite promouvoir de nouvelles façons de manger sainement et rapidement. Cette recette innovante, associant des saveurs originales, répond à la demande croissante de la "fast bistronomie".

PORTRAITS DU COUP DE CŒUR 2024



Julien Poiraud, artisan pâtissier à Talmont Saint-Hilaire (85). Le « **Crunch light** » de Julien est une pâtisserie innovante et adaptée aux besoins des gourmands ayant

des contraintes alimentaires strictes. Cette création est sans gluten, sans lactose, et pauvre en sucre. Il s'agit d'une mousse aux fruits et chocolat avec un insert de fruits confits, un biscuit aux légumes et un croustillant aux céréales. Le beurre est remplacé par des alternatives plus saines, et le sucre par du miel et du sirop de poire de terre, à l'indice glycémique proche de zéro.

Cette pâtisserie se distingue par sa capacité à limiter les allergènes tout en offrant une expérience gourmande inattendue.

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