



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GRANDE FINALE DE LA 23^{ème} ÉDITION

DU PRIX GOÛT ET SANTÉ MAAF DES ARTISANS 2025

-

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 23^{ème} édition est marquée par une belle participation puisque 62 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 13 octobre 2025, 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 23^{ème} édition sera assurée par le Chef Thierry MARX.

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

PORTRAITS DES 12 ARTISANS FINALISTES DE LA 23^{ème} ÉDITION DU PRIX

DANS LA CATÉGORIE « RECETTES À EMPORTER »



Emmanuel Tessier, Artisan/boulangier à Lyon (69). Le « **Pain UMAMI, KOJI ET MALT, Saveurs d'Automne** », est un pain végétal, sans gluten et de saison, qui allie nutrition et richesse aromatique. Élaboré à partir d'ingrédients biologiques français, il repose sur une triple fermentation : un koji de pois chiches aux notes umami, un levain de riz à la chicorée pour la profondeur et un malt actif de sarrasin aux arômes toastés. Cuit à la vapeur douce, il conserve une texture moelleuse et ses qualités nutritives. Son apparence sobre révèle en strates les teintes chaudes de l'automne, tandis qu'un topping de châtaignes, noisettes torréfiées, pop-corn et plantes oubliées évoque une promenade forestière.



Florence Daübe, Cheffe Artisan à Montferrat (38). « **L'Ananas de l'Audace** » de Florence est un goûter complet, sain et ludique, conçu pour sensibiliser les enfants à une alimentation équilibrée dès le plus jeune âge. Il associe une gaufre moelleuse à la carotte, une pâte à tartiner allégée en sucre et riche en bons lipides, et un kiwi frais découpé en feuille d'ananas. Présenté sur un set de table pédagogique, ce goûter devient un jeu interactif où l'enfant reconstitue un ananas avant de déguster. En associant céréales de qualité, fruits frais et bons gras, cette création illustre concrètement les recommandations nutritionnelles dans un format simple, créatif et éducatif.

Angélique Monnier, artisan traiteur à Cesson Sevigné (35). Avec « **Tête Haute** », Angélique revisite le fast-food : rapide, mais juste. Exit les excès, place à

un geste culinaire engagé, où santé et conscience guident chaque choix. Au cœur du plat : une tête de poisson transformée en terrine fine, des algues en confiture iodée, un pain sans gluten, des pommes de terre rôties et une eau infusée au gingembre. Chaque ingrédient est pensé pour ses bienfaits digestifs, sa valeur nutritionnelle et sa portée symbolique — entre réemploi et réhabilitation. Tête Haute, est une cuisine militante, nourrissante et réparatrice, qui remet à l'honneur les produits oubliés et redonne du sens à l'acte de manger. Un plat qui se savoure, mais surtout, qui se digère.

DANS LA CATÉGORIE « RECETTES SALÉES »



Alexis Buquet, Chef cuisinier à Banyuls sur mer (66). Avec son « **Maquereau grillé à la flamme** », Alexis réhabilite un poisson souvent délaissé. Salé, fumé puis grillé, le maquereau dévoile une chair intense, sublimée par la douceur de la betterave, le crémeux du yaourt et l'éclat acidulé du kumquat. Accessible et technique à la fois, cette recette remet à l'honneur des produits simples et oubliés, avec une touche de modernité. Côté nutrition : oméga 3, vitamines, minéraux, fibres... chaque ingrédient a sa place et son rôle. Un plat complet, responsable et savoureux, à la croisée du bon, du sain et du sensé.



Louis Festa, Cuisinier restaurateur à Saint-Astier (24). « **L'Esturgeon de la vallée de l'Isle, noix et champignons** » rend hommage au terroir du Périgord dans un plat raffiné, local et sain. Le filet d'esturgeon, mûré et délicatement marbré de poudre de caviar, révèle une texture subtile et une intensité rare. Accompagné de champignons de couche locaux et d'une sauce onctueuse à l'œuf, échalote et moutarde, le tout est relevé par une huile de noix AOP du Périgord, riche en oméga 3 et vitamine E. Cette recette, ancrée dans une démarche durable, valorise des produits certifiés (HVE, AOP) et issus d'un même écosystème local. Elle allie nutrition, goût et respect de l'environnement, dans une vision engagée de la gastronomie de santé.



Marie-Anne Lacomblez, Traiteur et Cheffe à domicile à Lille (59). Avec son "**Tartare de haddock & betterave, lait ribot fumé & perlé, tostada garnie** », Marie Anne propose une assiette audacieuse, légère et engagée. Le haddock, maigre et riche en protéines, se marie à la betterave, source de bêta-carotène et d'acide folique, le tout relevé par un lait ribot fumé, fermenté et riche en probiotiques. Cette recette locale et équilibrée allie goût, simplicité et bienfaits nutritionnels. Une création contemporaine et responsable, qui reflète une cuisine attentive à la santé sans rien céder au plaisir.

DANS LA CATÉGORIE « RECETTES SUCRÉES »



Camille Crohin, Cheffe pâtissière à Angers (49). Avec sa « **Tarte Citron noir & Sésame noir** », Camille réinvente la tarte au citron en associant deux ingrédients rares et intenses. Pâte à Indice glycémique bas, crème au sésame noir, praliné revisité, ganache citron noir-vanille et sésame torréfié composent un dessert aussi audacieux que sain. Avec une charge glycémique trois fois inférieure à une tarte classique (6,5 pour 100 g), cette création valorise des ingrédients bio, locaux et riches en fibres, bons lipides et protéines. Le citron noir apporte une acidité subtile qui équilibre la profondeur du sésame, naturellement antioxydant. Une pâtisserie engagée, alliant goût, nutrition et écoresponsabilité — idéale avec un matcha latte pour une parenthèse gourmande et éclairée.



Sarah Emtir, Cheffe Pâtissière à Montouge (92). Avec son « **Entremets Ismahan** », Sarah signe une pâtisserie végétale profondément personnelle, inspirée de ses racines berbères. 100 % végétal, il met à l'honneur des ingrédients nobles et équitables : amande Beldi, citron Beldi, huile d'argan. L'entremets marie une mousse légère à l'amande et citron, un cœur d'amlou fondant (pâte d'amandes, argan, miel végétal), un crémeux citron acidulé, et une pâte sablée aux farines anciennes (Pétanielle et souchet), le tout rehaussé par une tuile dentelle

croustillante. Une création engagée et sensorielle, entre tradition et modernité, qui conjugue goût, éthique et nutrition avec justesse.



Robert PERNEKI, Chef pâtissier à Saintes (17) Avec son « **Entremets Vitalité** », Robert réinvente la pâtisserie bien-être en mariant fraise, argousier et gingembre dans un dessert à la triple texture : mousse légère au yaourt grec, insert fondant au gingembre frais, biscuit avoine–amande sans gluten et croustillant chocolat. Allégé de 30 % en sucres, riche en fibres et antioxydants, il valorise les circuits courts, les ingrédients bio ou équitables, et un glaçage au miel naturel. Avec ses chips marbrées 100 % fruit, **Vitalité** incarne une pâtisserie durable, saine et intensément gourmande.

DANS LA CATÉGORIE « RECETTES À CONSERVER »



Nicolas Chiron, Chef de Cuisine et Gérant de Restaurant à Plescop (56) Avec sa « **Raviole d’araignée de mer et de langoustines à l’estragon, velouté de brocolis bio aux graines de sarrasin torréfiés** », Nicolas propose une création raffinée, où terre et mer s’équilibrent en goût et en nutrition. La raviole marie araignée de mer, langoustine et estragon frais sur un velouté léger de brocolis,

préservant fibres, vitamines et antioxydants. Le sarrasin torréfié apporte croquant et protéines végétales. Conditionné en bocal pasteurisé, ce plat sans additifs allie fraîcheur, conservation et savoir-faire artisanal. Engagée et durable, la recette valorise les circuits courts, les produits bio et de saison, pour une cuisine saine, responsable et contemporaine.



Antoine Spitz, Cuisinier et fondateur de la conserverie du Rhin à Niederhergheim (68). Avec ses « **Saveurs du Rhin aux parfums thaï et tapenade de potimarron rôti CROCAL®** », Antoine propose une alliance audacieuse entre terroir alsacien et inspirations asiatiques. Servie avec de la carpe et un bouillon d'écrevisses infusé aux légumes de saison, cette assiette met en lumière une tapenade artisanale unique, à base de potimarron, olive noire, anchois, huile d'olive et poudre d'amande. Riche en vitamines, minéraux et acides gras essentiels, la recette combine plaisir gustatif et bienfaits nutritionnels. La tapenade CROCAL®, produite exclusivement par Antoine, se déguste aussi à l'apéritif ou en accompagnement, comme une alternative saine et locale aux produits transformés.



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 allier plaisir, santé et responsabilité. Élaboré à partir d'ingrédients locaux à faible indice glycémique, il associe noisettes riches en bons gras, graines de courge sources de zinc et de protéines, et cacao peu sucré, le tout dans une pâte au beurre ou à l'huile de colza bio pour sa version végétane. Avec sa couche fondante 100 % végétale, **ENFIN !** offre une alternative saine aux goûters industriels. Longue conservation sans additifs, format pratique et valeurs nutritionnelles maîtrisées : un biscuit pensé pour demain, au service de la santé des enfants et du goût authentique.

E

RENDEZ-VOUS POUR LA GRANDE FINALE LE 13 octobre 2025

Pour la 23^{ème} édition de ce concours national, les dossiers des candidats ont été examinés en mai dernier, par un pré-jury, et **12 finalistes ont été** sélectionnés pour participer à la **grande finale** du concours le **13 octobre prochain**, qui aura lieu *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 ses créations lors de cette grande finale inédite.*

#PrixGoutEtSante2025

www.maaf.com