

GRANDE FINALE DE LA 21^{ème} ÉDITION DU PRIX GOÛT ET SANTÉ MAAF DES ARTISANS 2023

RÉVÉLATION DES NOMS des 13 FINALISTES ET DE LEURS RECETTES

Depuis 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 21^{ème} édition est marquée par une belle participation puisque 60 artisans ont candidaté. Début juin, le pré-jury s'est réuni pour sélectionner **13 finalistes (exceptionnellement cette année), 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 16 octobre 2023, 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 PRÉSIDIÉ PAR LE CHEF THIERRY MARX

Comme l'année dernière, la présidence de cette 21^{ème} édition sera assurée par le Chef Thierry MARX avec à ses côtés dans le jury Alain CHARTIER, meilleur Ouvrier de France glacier 2000, et Champion du Monde des desserts glacés 2003.

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

PORTRAITS DES 13 ARTISANS FINALISTES DE LA 21^{ème} ÉDITION DU PRIX

DANS LA CATEGORIE « RECETTES À CONSERVER »



Christelle OULÉA, Fabricante de crèmes glacées à Lamballe (22).

Avec sa recette « **C'doudeh !** », Christelle propose une véritable glace onctueuse, savoureuse, sans colorant, avec un vrai goût de fruits. C'est grâce au taux de sucre déjà dans le fruit qu'elle confectionne ses produits et qu'elle réduit les quantités de sucre. Finalement, un produit riche en goût naturel et en fibres végétales, aux saveurs surprenantes : vanille, coulis de bissap et crumble sarrasin ; Manioc et coulis de caramel beurre salé.

Elise IGALAS, Traiteur évènementiel & gérante d'une épicerie fine à vaux sur seine (78).

Avec sa « **Préparation de fruits et Chutney Poire/Concombre** », Elise joue la carte du « chacun sa gourmandise » et propose une recette faiblement sucrée, qui peut se déguster de deux manières : en confiture ou en accompagnement d'une salade, de fromage... La combinaison poire/concombre est surprenante mais équilibrée et parfaitement liée avec le miel et le jus de citron. C'est une excellente préparation qui permet à tous de se faire plaisir en limitant l'apport de « mauvais sucre » dans son assiette puisqu'aucun sucre raffiné n'est utilisé.

Théo COLLETTE, Fabricant de glaces et sorbets à Langueux (22).

Boost de vitamines, de fibres et apport en sucres limité, telle est la proposition de Théo avec son « **Sorbet à la fraise fraîche de Plougastel, au miel d'acacia et aux zestes de citron vert Bio** ». Les vertus de ce sorbet résident dans la richesse en fibres solubles qui aident à ralentir la digestion des glucides ainsi que dans sa haute teneur en vitamines C - grâce à la poudre d'acérola notamment - qui permettent de diminuer la glycémie.

DANS LA CATEGORIE « RECETTES SALEES »

Recette d'Anthony Hory



Recette de Marie- Anne
Lacomblez



Recette de Sylvie
Tannerskog



Anthony Hory, Chef à domicile – traiteur, à Soorts Hossegor (40).

« **Vague forestière Landaise** » est un hymne à l'automne ! Avec cette recette, Anthony nous embarque dans un voyage au cœur des Landes et nous fait découvrir une surprenante association océan/forêt. C'est ainsi que le maquereau en pièce principale sera délicatement habillé d'un mélange de carottes crues et cuites, de champignons et d'une crème de lait. Un véritable cocktail nutritif sain et savoureux !!!

Marie-Anne Lacomblez, Traiteur & Cheffe à domicile, à Lille (59).

Avec sa « **Tartelette Green Asparagus** », Marie-Anne propose une surprenante recette de saison remplie de bienfaits. En jouant avec les ingrédients comme le parmesan et l'ail des ours, elle arrive à apporter un intéressant contraste à la douceur et la saveur sulfurée de l'asperge. Une recette riche en vitamines et antioxydants grâce à l'asperge verte. L'ail des ours est également intéressant pour faire baisser la pression artérielle, stimuler la circulation sanguine ou encore lutter contre les problèmes intestinaux.

Sylvie Tannerskog, Artisan traiteur et gérante les petits plats de clémence à Toulouse (31).

Après avoir été récompensée l'année dernière dans la catégorie « recettes à emporter » avec sa « **salade énergie et longévité** », Sylvie nous surprend une nouvelle fois avec son « **Bouillon aux ravioles de canard et petits légumes** » : un plat complet, équilibré, anti-gaspillage qui peut être consommé en toute saison. Le bouillon, à base de gingembre, curcuma, et ail, permet de manger léger tout en étant rassasié avec des protéines animales et végétales (légumineuses) sans oublier de faire le plein de vitamines ! Un régal pour les papilles !

DANS LA CATEGORIE « RECETTES SUCRÉES »



Audrey Natez, Cheffe pâtissière à Brams (11).

Manger gourmand et sainement, c'est possible ! Avec « **Happeanuts** », Audrey propose un dessert aux saveurs surprenantes ! Cette mousse au chocolat noir 70%, dévoile un moelleux à la banane et un cœur coulant à la cacahuète, parfumé à l'algue Nori, qui apporte une douceur iodée et une note umami à l'ensemble. Riche en magnésium et antioxydants, sans sucre ajouté, cette pâtisserie va faire fondre de plaisir tous les gourmands !

Julie Ruelle, Pâtissière à Quimper (29).

La « **tartelette citron au praliné de sarrasin** » a de quoi ravir tous les gourmands ! Dans cette pâtisserie, Julie a créé un équilibre de saveurs alliant l'acidité du citron, le caractère du sarrasin et la rondeur du praliné. Avec sa composition innovante : végétale, sans gluten et sans les quatorze allergènes majeurs, cette recette est aussi adaptée aux régimes végétaliens et sans gluten, naturellement plus digeste. Légère, innovante et gourmande, cette tartelette réveille les papilles !

Muriel Aublet-Cuvelier, Cheffe pâtissière consultante à Sèvres (92).

Il n'y a qu'à fermer les yeux et ressentir ! C'est ce que nous propose Muriel avec « **Douce France** », un fabuleux dessert aux saveurs automnales. Chicorée nourrée, châtaignes d'Ardèche, graines de sarrasin Breton, poires d'Ile de France...la combinaison gustative est étonnante. En plus d'être un dessert parfumé en bouche, il contient une belle variété de minéraux, de vitamines, de fibres, d'acides gras et d'anti-oxydants. Une recette sans gluten et aux vertus de phytothérapie, qui feront certainement de nombreux adeptes !

Noémie Dalissier, Cheffe pâtissière à Paris (75).

Une gourmandise fraîche et légère à déguster sans complexe : telle est la jolie promesse de Noémie avec « **Le pamplemousse et cerfeuil** ». Ce dessert 100% fruit, sans sucre raffiné ni gluten, présente de nombreuses qualités. Au-delà du plaisir gustatif, nous retrouvons les vertus antioxydantes du pamplemousse et digestives du cerfeuil : un parfait équilibre pour une touche sucrée en fin de repas !

DANS LA CATEGORIE « RECETTES À EMPORTER »

Recette d'Eléna Burlacu



Recette d'Emanuel Tessier



Recette Diane Nguyen Thi To
Nhu



Eléna Burlacu, Artisan/pâtissier à Lingères Sonnevile (16).

Déjà finaliste au Prix Goût & Santé 2022, Elena nous surprend une fois encore avec la « **Détente acidulée** », un dessert où la vivacité et la douceur s'entremêlent pour nous offrir une jolie pause gourmande ! Le biscuit aux amandes parfumé avec une huile d'olive fruitée et des zestes de citron vert accueille une compotée de pommes épicées au gingembre et au citron vert. Une crème onctueuse et réconfortante, parfumée aux graines de courge vient adoucir toutes les saveurs acidulées, le tout parsemé d'éclats d'amandes et de graines caramélisées.

Emmanuel Tessier, Artisan/boulangier à Lyon (69).

Le « **Bivouac énergéthyic lentilles miso orties noisettes** » que propose Emmanuel est un encas exclusivement végétal qui s'inscrit en parfaite cohérence avec ses convictions ! Avec un index glycémique bas mais reconstituant, cet encas est riche en glucides lents. Il apporte des protéines, des minéraux et des oligoéléments, ainsi que de précieuses fibres trop peu consommées au quotidien. Une véritable bulle ressourçante et bonne pour la santé !!

Diane Nguyen Thi To Nhu, Artisan/boulangier-pâtissier, et enseignante à La Ronde (17).

Déjà finaliste au Prix Goût & Santé 2021 dans la même catégorie, Diane nous propose cette fois une recette originale « **Happy maki, au konjac et en toute légèreté** ». Réputés sains, les makis sont malgré tout souvent très caloriques. C'est pour cette raison que Diane a remplacé le riz blanc par du konjac qui permet de réduire l'apport calorique et glycémique. Des ingrédients riches en fibres (algues, légumes, crudités ...) ont été privilégiés pour garnir les makis. Le résultat ? un équilibre alimentaire parfait avec du plaisir et du goût !

RENDEZ-VOUS POUR LA GRANDE FINALE

Pour la 21^{ème} édition de ce concours national, les dossiers des candidats ont été examinés en juin par un pré-jury, et ces **13 finalistes ont été** sélectionnés pour participer à la **grande finale** du concours le 16 octobre prochain.



#PrixGoutEtSante2023
www.maaf.com

Photos des recettes, des artisans et de leur biographie sur demande