



Communiqué de presse, 12 septembre 2022

GRANDE FINALE DU PRIX GOÛT ET SANTÉ MAAF DES ARTISANS 2022

LES NOMS DES 12 FINALISTES RÉVÉLÉS

Depuis 20 ans, le Prix Goût et Santé, organisé par MAAF avec le soutien de CMA France, récompense le talent de nos meilleurs artisans. Chaque année, les candidatures sont plus nombreuses, un succès à l'image de l'intérêt des Français pour le bien-manger.

Cette 20^{ème} édition est marquée par une belle participation puisque 72 artisans ont tenté leur chance. C'est la 2^{ème} meilleure année après le score inédit de 90 participants il y a 3 ans ! En juin dernier, le pré-jury s'est réuni pour sélectionner **les 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 10 octobre 2022, 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

La présidence de cette 20^{ème} édition sera assurée par le Chef Thierry MARX avec à ses côtés et nouvellement arrivés dans le jury : Camille LE QUERE, médecin nutritionniste et Alain CHARTIER, meilleur ouvrier de France et Grand Lauréat du Prix Goût et Santé 2017.

« De parrain à président, il n'y avait qu'un pas et je le franchis avec beaucoup de bonheur. Le Prix Goût et Santé MAAF revêt une importance particulière à mes yeux car il met en valeur l'artisanat dans un axe très précis, celui du « Plaisir - Bien Être – Santé » et résume ainsi l'histoire de la gastronomie et de celle de la cuisine d'une manière générale. Grâce à ce concours, nous découvrons chaque année de véritables talents impliqués, passionnés et innovants qui méritent d'être mis en lumière », souligne le Chef Thierry Marx.

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

PORTRAITS DES 12 ARTISANS FINALISTES DE LA 20^{ÈME} ÉDITION DU PRIX

Dans la catégorie « recettes à conserver »



Recette de Nadia FAHAM



Recette de Lucie JACQUOT



Recette d'Aymeric LUCZKIEWICZ

Nadia FAHAM, artisan/traiteur en conserverie et son chef cuisinier Robert KANTELBERG, à Vanves (92) avec leur Risotto d'Automne.

Après avoir obtenu un master II en Développement Durable, Nadia Faham débute une carrière en lien avec ses études, mais comprend très vite que sa passion est ailleurs. Initiée par sa grand-mère, qui lui apprend le métier de la conserverie celle-ci lui transmet son savoir et toutes les ficelles du métier, jusqu'à ce que Nadia valide ses connaissances auprès du Centre Technique Agroalimentaire. En 2021, c'est le grand saut avec le lancement de sa propre activité de conserverie « Terre et Fourchette » à Vanves. Démarré alors une collaboration avec le chef cuisinier Robert Kantelberg qui concocte des recettes bio, à base d'ingrédients locaux reprenant les classiques du garde-manger de grand-mère.

Le « **Risotto d'Automne** », est une version revisitée du classique risotto. Très gourmand, il surprend par son association épeautre, crème de potimarron et noisettes croquantes. Riche en protéines, l'épeautre possède un index glycémique bas particulièrement intéressant pour les personnes souffrant de diabète. Rien ne se perd ! Le bouillon de légumes maison est réalisé avec les épluchures des légumes utilisés, sans levures artificielles. Tous les ingrédients sont minutieusement choisis en fonction de leur impact écologique et santé.

Lucie JACQUOT, cheffe pâtissière à Chalon-Sur-Saône (77) avec Les Super Cookies.

Pour Lucie Jacquot, la pâtisserie est une passion et c'est en alternance qu'elle décide de se former au métier. BEP en pâtisserie en poche, elle poursuit et obtient successivement un CAP chocolatier puis un CAP glacier, et prépare actuellement un Brevet de Maîtrise pâtissier en VAE*. Après avoir ouvert sa première entreprise « Les gourmandises de Lucie » en 2010, elle fait évoluer son activité et depuis 5 ans, ses produits sont distribués par des revendeurs et sur son site internet. En parallèle, elle transmet sa passion et son savoir-faire en tant que formatrice en pâtisserie. (*VAE : Validation des Acquis de l'Expérience)

« **Les Super Cookies** » de Lucie, vont faire le plaisir des grands et des petits ! Naturellement riches en vitamines, protéines, fibres, et minéraux grâce à l'association de la spiruline et des fruits secs, ils offrent aussi un très bon goût de chocolat. On note pour cette recette innovante que la farine de riz et de maïs rendent les cookies plus digestes que certains produits similaires que l'on trouve sur le marché. Une portion de Super Cookies équivaut à 3 cookies, soit 30 gr : le poids d'une barre énergétique. Ils sont sans additifs, sans conservateurs et sans gluten.

Aymeric LUCZKIEWICZ, boulanger-pâtissier à Auxerre (89) avec Les Crackers Apéro.

C'est après son diplôme d'école de commerce à l'ESSEC et des études à Dauphine qu'Aymeric s'oriente vers un métier qui fait sens pour lui : celui de ses parents, artisans boulanger-pâtissiers et propriétaires de leur boutique à Chablis. C'est auprès d'eux qu'il va tout apprendre du métier,

se former aux techniques et laisser part à sa créativité. Bien loin des expériences professionnelles en marketing qu'il a eues auparavant dans de grandes maisons de Luxe comme Lanvin ou Louis Vuitton, ce jeune passionné se lance à bout de bras dans l'élaboration de recettes salées et sucrées. Tout d'abord « vendeur ambulant », il ouvre rapidement sa propre boutique en 2019 : il y vend ses créations mais aussi une large sélection de produits du terroir local.

Les « **Crackers Apéro** » d'Aymeric sont une alternative aux gougères insolites qu'il a l'habitude de proposer à ses clients pour l'apéritif, et sont d'ailleurs plus faciles à conserver. Déclinés en différentes saveurs (ail/persil ; comté AOP ; algues wakamé, piment d'Espelette, drêches ...), ils sont réalisés à partir de farine de riz complet bio et huile de colza. Très riches en graines, ils sont particulièrement nourrissants et bons pour la santé. Sans gluten, sans conservateur et travaillée avec très peu de sel, cette recette de crackers est très originale.

Dans la catégorie « recettes salées »



Recette de Sandrine BERTRAND



Recette de Lucile ESPAGNE



Recette d'Anthony HORY

Sandrine BERTRAND, cheffe de cuisine vivante et vegan à Saint-Denis (97) et son « Parmentier végétal à la vanille de l'île de la Réunion et son crumesan râpé ».

Après 30 ans d'activités dans la coiffure et les soins Spa, la passion pour la cuisine revient très vite au centre de la vie de Sandrine. Entre voyages lointains, expériences bien-être et rencontres de tout horizon, Sandrine se forme pour devenir Cheffe de cuisine végane et crue. Ce n'est pas seulement le bon goût des aliments qu'elle veut transmettre, mais une véritable philosophie de vie, un état d'être qui lui correspond. C'est ainsi qu'en 2019, elle ouvre « *Graines de Folie & Co* », le premier concept alimentaire végan, cru sur l'île de la Réunion. Fidèle à ses engagements pour la planète, elle y associe la culture zéro déchet.

« Goûtu » et nutritif, son « **Parmentier végétal à la vanille de l'île de la Réunion et son crumesan râpé** » est une recette salée équilibrée en protéines végétales. Sa base d'oléagineux et de champignons est montée d'une purée de chou-fleur et de courge à la saveur authentique de la vanille de la Réunion. Réalisée sans cuisson, cette recette permet de conserver toutes les vitamines, minéraux, oligo-éléments et enzymes à leur état actif, pour un état de satiété maximal. Ce procédé permet de manger mieux, et en moindre quantité tout en apportant ce qui est nécessaire à l'organisme pour rester en bonne santé et booster son système immunitaire.

Lucile ESPAGNE, Cheffe à domicile à Le Tholonet (13), avec son « Cannelloni à l'agneau confit aux épices & pistou basilic-citron-anchois ».

Après l'obtention de son DUT en techniques de commercialisation, Lucile, passionnée de gastronomie, fait le choix de l'école de gastronomie Ferrandi, où elle approfondit ses compétences

et commence à organiser des cours de cuisine avec des chefs étoilés. Il y a 2 ans, elle crée son entreprise de cheffe à domicile, traiteur et animatrice d'atelier culinaire. Lucile met un point d'honneur à travailler des produits locaux de saison et de s'approvisionner le plus souvent en agriculture biologique. C'est la deuxième année qu'elle est finaliste du Prix Goût & Santé MAAF.

Son « **Cannelloni à l'agneau confit aux épices & pistou basilic-citron-anchois** » est une recette méditerranéenne qui invite au voyage grâce à un doux mélange de saveurs du sud associant terre et mer. Saine et gourmande, cette recette est une véritable surprise pour les papilles. Au-delà de l'association gustative surprenante de l'agneau et de l'anchois, la recette est innovante car elle combine les apports bénéfiques sur la santé des produits de la terre (fer, protéines, antioxydants) et de la mer (Oméga 3, vitamines A, D,B).

Anthony HORY, chef à domicile-traiteur à Soorts Hossegor (40), avec son « Ceviche de Noix de St-Jacques dans sa coquille, kiwis de l'Adourlèche de tigre grenade acidulée ».

Anthony est titulaire d'un BTS dans l'hôtellerie restauration obtenu en alternance. Durant de nombreuses années, en France et à l'étranger, il se forme et approfondit ses compétences en immersion dans des restaurants et hôtels de luxe, aux côtés de chefs étoilés qui lui transmettent les ficelles du métier. Aujourd'hui indépendant au sein de sa propre entreprise, il propose un service de restauration gastronomique à domicile dans les Landes et le Pays Basque. Il a à cœur de mettre en avant les produits locaux, de saison, issus d'un circuit court. Toujours au service de ses clients, il aime créer pour eux en fonction de leurs envies mais aussi de leurs intolérances ou allergies.

Avec son « **Ceviche de Noix de St-Jacques dans sa coquille, kiwis de l'Adourlèche de tigre grenade acidulée** », Anthony allie fraîcheur et peps ! On découvre une délicieuse association de fruits et produits de la mer, réhaussée de quelques gouttes d'huile d'olive. De faible teneur en matières grasses, cette recette n'a que des atouts pour la santé !

Dans la catégorie « recettes sucrées »



Recette de Sandrine BAUMANN-HAUTIN



Recette d'Elena BURLACU



Recette de Xavier JOUSSERAND

Sandrine BAUMANN-HAUTIN, cheffe pâtissière à Beauvais (60), avec « Mon CNO ».

Une passion ? La Pâtisserie ! Après son CAP Cuisine et une mention complémentaire de Desserts de Restaurant, Sandrine se dirige vers la pâtisserie de restauration gastronomique et étoilée. Son parcours est intense, rythmé par son travail au sein d'établissements reconnus, sa participation à plusieurs concours ainsi que les activités de formation et consulting aux professionnels. En 2018, après des soucis de santé et le décès de son meilleur ami, elle nourrit un projet qui fait plus sens dans son cœur : mettre ses compétences dans une démarche plus responsable, innovante et accompagnante et lance fin 2020 « Les Ateliers Pâtisserie Santé » dans les structures de Santé.

Elle se dédie à une Pâtisserie Saine et Gourmande avec sa start-up Saln Baumann-Hautin qui voit le jour en 2021.

Sa nouvelle création, « **Mon CNO** » est un Chocolat Noisette Orange certes, mais reprend aussi les initiales de Complément Nutritionnel Oral, qu'elle utilise dans sa recette comme ingrédient à part entière afin d'apporter les besoins nécessaires en protéines et énergie pour les consommateurs souffrant de dénutrition. Les 3 choux qu'elle propose sont d'ailleurs à déguster en 3 fois au cours de la journée à distance des repas : noisette le matin, chocolat en début d'après-midi et l'orange en fin de journée. Une recette innovante, saine et équilibrée dont chaque saveur et composition nutritionnelle est adaptée au moment de la journée.

Eléna BURLACU, artisan pâtissier à Lignières-Sonnevilee (16) et son POM' PEPS

Son CAP Pâtissier en poche, Elena se perfectionne à l'école Bellouet à Paris. Son ambition ? Devenir artisan pour apprendre un savoir-faire et travailler de ses mains. Très vite, elle crée son entreprise de pâtisseries avec le désir de proposer des produits gourmands, 100% naturels, de saison et locaux. Elle choisit également de travailler uniquement sur commande afin de s'adapter à la demande de ses clients (particuliers, mais également des collectivités locales, des cantines scolaires, des festivals ou encore des comités d'entreprise) mais surtout de proposer des produits frais et d'éviter tout gaspillage. Son crédo : pas de colorants ou d'arômes artificiels ! Elle les remplace par des plantes aromatiques (verveine, citronnelle, basilic, fenouil, hibiscus, etc.).

Déjà finaliste l'année dernière, Elena revient cette fois avec une nouvelle création toujours pleine de pep's !!! « **POM' PEPS** » est un gâteau dans lequel pommes et céréales sont à l'honneur. Le biscuit aérien rivalise de légèreté avec la crème aux douces nuances de sarrasin, avoine et autres céréales qui contrebalance les saveurs acidulées de la compotée pomme/framboise. Riche en fibres, vitamines, minéraux et antioxydants, ce dessert est avant tout gourmand. Avec un faible indice glycémique, il convient aussi aux personnes intolérantes au gluten.

Xavier JOUSSERAND, artisan pâtissier à Saint-Etienne (42) et sa « Balade en Forez ».

Passionné depuis toujours par la pâtisserie, Xavier est co-gérant de la boulangerie-pâtisserie « Le croq'en bouche » depuis 8 ans. Il collabore également avec ses parents pour qui il gère le rayon traiteur charcuterie fermière. La gastronomie est une affaire familiale qui les amène à ouvrir, en 2008, une ferme Auberge ayant pour spécialités le porcelet à la broche et patia Forézien. Enfant de la campagne, il est à ses yeux primordial de sublimer les produits régionaux, d'évoluer et de progresser par le biais de concours. C'est pourquoi aujourd'hui, pour la troisième fois et après avoir fini sur la deuxième marche du Prix Goût et Santé des Artisans MAAF en 2014, il se lance le défi de présenter au jury 2021 une recette en hommage à la région stéphanoise et à ses mines.

Sa « **Balade en Forez** » repose sur l'alliance d'un croustillant de muesli au charbon végétal, graines de chia/cranberry et sur l'onctuosité d'une mousse au chocolat Ceiba, le tout délicatement relevé par une compotée de pommes. Riche en fibres, vitamines et fer, ce dessert gourmand est sans aucun sucre ajouté car travaillé avec des ingrédients aux pouvoirs sucrant naturels comme le miel. Sans lactose, sans gluten et sans fruits à coques, il peut être dégusté par tout le monde.