

DOSSIER DE PRESSE

PRIX Goût *et* Santé



M A A F A s s u r a n c e s

DES ARTISANS

22^e édition - 2024

La SANTÉ est dans l'assiette !

Avec le Prix Goût et Santé organisé chaque année, MAAF valorise les talents des artisans de bouche et la qualité nutritionnelle des aliments.

Le concours (ré)affirme l'engagement de MAAF à agir sur la prévention santé en réduisant les facteurs de risque de maladies, tout en soutenant l'artisanat français et en saluant l'excellence de son patrimoine gastronomique.



Antoine Ermeneux,
Directeur général de MAAF



» C'est avec grand plaisir que j'aborde cette nouvelle édition du Prix Goût et Santé MAAF. Depuis plus de 20 ans, ce concours met à l'honneur des artisans créatifs et innovants, capables de marier avec brio goût et santé dans leurs recettes. Cette année encore, nous accueillons des professionnels des métiers de bouche très engagés qui démontrent au quotidien que l'alimentation peut être à la fois un plaisir et une démarche responsable qui nous

Lauréats 2024



Un événement MAAF



**Déjà 22 éditions ...
un succès grandissant**



**Le jury présidé
par le chef Thierry Marx**



Découvrez les 12 finalistes >

LUNDI 18 NOVEMBRE 2024

TROPHÉES Remise des du Prix Goût et Santé MAAF des artisans 2024 ✓

Les noms des lauréats de la 22^e 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^e édition était notamment



« 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 », **souligne Antoine Ermenoux.**

Découvrez les 4 lauréats >

Portraits des 4 LAURÉATS 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 €.



Catégorie
« RECETTES À CONSERVER »



**Diane Nguyen
Thi To Nhu**
« Consommé de
légumes et mi-cuit
de poissons »



Catégorie
« RECETTES À EMPORTER »



Olivier Bignon
« Burger
Breton »



**Un coup de
cœur a été
décerné
cette année**



Catégorie
« RECETTES SUCRÉES »



Julien Poiraud
« Crunch light »





Catégorie
« RECETTES SALÉES »



Angélique Monnier
« Huîtres juste snackées, crémeux iodé aux choux fleurs et chips d'algues »



Catégorie
« RECETTES SUCRÉES »



Adèle Hullin
« Deli'bloom »



Découvrez tous les finalistes >

PRIX GOÛT ET SANTÉ DES ARTISANS

MAAF

Un événement au service des artisans et du bien-être



Valoriser le savoir-faire artisanal des métiers de bouche tout en favorisant la prévention santé par l'alimentation, c'est l'objectif que s'est assignée MAAF en organisant chaque année depuis 2003 - avec le concours de CMA France - le Prix Goût et Santé des Artisans.

Ce prix, tel un label d'excellence, a pour vocation de récompenser tout artisan qui propose une recette alliant plaisir gustatif et équilibre alimentaire – élaborée par lui-même ou l'un de ses salariés.

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

Déjà 22 éditions ... un succès grandissant avec 4 catégories récompensées

Depuis son lancement, le concours national du Prix Goût et Santé a déjà récompensé 66 artisans et présenté 972 recettes originales. L'édition 2023 du concours a été marquée par une belle participation puisque 72 artisans ont tenté leur chance. C'était la 2^e meilleure année après le score inédit de 90 participants trois ans auparavant.

Pour cette nouvelle édition 2024, 81 artisans ont candidaté dans les 4 catégories : « recettes salées » ; « recettes sucrées » ; « recettes à emporter » ; « recettes à conserver ».
Le pré-jury qui se réunit en juin sélectionne

Découvrez les 12 finalistes >

PRIX GOÛT ET SANTÉ DES ARTISANS

Le JURY présidé par le chef Thierry Marx

Après avoir été parrain du Prix Goût & Santé, le chef Thierry Marx préside le jury pour la 3^e année consécutive. Le jury de 11 personnes est composé essentiellement de professionnels issus du monde de la santé, de l'artisanat, des métiers de l'alimentaire et des représentants de la presse spécialisée. Cette année, Alain Chartier, meilleur Ouvrier de France glacier 2000, et Champion du Monde des desserts glacés 2003, fera lui aussi partie des délibérations.

La grande finale aura lieu
lundi 18 novembre 2024 au sein
de l'établissement du Chef Thierry Marx,
CUISINE MODE D'EMPLOI(S) à Paris, chacun
des artisans pourra défendre sa création.



« Le Prix Goût et Santé organisé par MAAF permet d'accomplir de grandes choses. En effet, l'artisanat est un pilier de la diversité de notre gastronomie et un vecteur du talent artisanal. C'est pour cela qu'il est essentiel de défendre ce prix, car il soutient et protège toute une filière des métiers de bouche, en encourageant cette diversité et en mettant en avant des pratiques qui allient savoir-faire et santé. », souligne le chef Thierry Marx.

Découvrez les 12 finalistes >

Les 12 artisans FINALISTES de la 22^e édition du prix



Catégorie « RECETTES À CONSERVER »



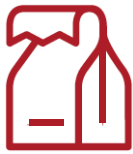
Diane
Nguyen
Thi To Nhu



Emmanuel
Tessier



Tony
Suaud



Catégorie « RECETTES À EMPORTER »

Manon
Montessuit



Marie-
Thérèse
Turpin



Olivier
Bignon





Catégorie

« RECETTES
SALÉES »

- ★

Angélique
Monnier

+
- Christophe
Lecomte

+
- Lucie
Robin

+



Catégorie

« RECETTES
SUCRÉES »

- ★

Adèle
Hullin

+
- ♥

Julien
Poiraud

+
- Mélanie
Frey

+



**Diane NGUYEN
THI TO NHU,**

Artisan/boulangier pâtissier
à La Ronde (17)

Après un double Master en RH & Management et 15 ans passés chez Air France, Diane entreprend en 2010 une reconversion professionnelle. Ses CAP boulanger et pâtissier en poche, elle est formée à l'ESCP Ferrandi et à l'école Cuisine mode d'emploi(s) de Thierry Marx et travaille chez Jacques Génin et Gana à Paris. Puis c'est à son tour de former : d'abord chez Ferrandi, puis à l'école La Cuisine à Paris avant d'ouvrir sa propre école en plein centre de La Rochelle, « Atelier à la carte ». Cette boulimique de travail ne s'arrête pas là : elle a une autre casquette puisqu'elle est également artisan boulanger pâtissier pour L'amie boulangère, un fournil qui livre aux magasins bio.



« Consommé de légumes et mi-cuit de poissons »

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 savouré 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. L'utilisation d'ingrédients frais, locaux et biologiques garantit une qualité optimale.



Emmanuel TESSIER,
artisan/boulangier à Lyon (69)

Pharmacien et boulangier : deux métiers apparemment très différents et pourtant très complémentaires pour Emmanuel ! Docteur en pharmacie, diplômé de micronutrition et d'herboristerie, il est passionné par les fermentations dans le vivant et s'intéresse particulièrement au pain au levain. Il obtient son CAP en 2020 et fonde son entreprise « Plantes et Pains » en 2023 à Lyon. Il se concentre sur les carences, la sensibilité intestinale, les associations de saveurs, le plaisir des textures, l'intérêt nutritionnel et l'alliance avec les plantes dans ses recettes.



« Forgetbrød »

« 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 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)

Aujourd'hui maître chocolatier, Tony est un passionné de la cuisine bonne et saine ! Après avoir obtenu un CAP et un Brevet de Maîtrise en chocolaterie et pâtisserie, ainsi qu'une certification en formulation de cosmétiques bio, il se spécialise dans l'alimentation saine et crée avec son épouse la « Chocosmétologie » : un principe unique qui consiste à utiliser tous les actifs de la fève de cacao pour produire des chocolats bio, ainsi que des cosmétiques à base de beurre de cacao bio. Toujours en quête d'innovation, Tony a développé un chocolat bio sans sucre, utilisant une fermentation naturelle de maïs pour obtenir un goût sucré sans sucre, sans indice glycémique et sans calorie.



« 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. Pour préserver toutes les valeurs nutritionnelles des ingrédients, aucune étape de fabrication ne dépasse les 42°. Une véritable révolution pour les gourmands soucieux de leur santé. Une nouvelle façon de se faire plaisir sans compromis !



Manon MONTESSUIT,
charcutière/traiteur à
Courbevoie (92)

Manon est une jeune charcutière-traiteur. Après un Bachelor en Management hôtelier et touristique et une carrière en hôtellerie à l'étranger et à Paris, elle découvre sa passion pour le pâté en croûte pendant le confinement. Cette passion la pousse à obtenir un CAP charcutier-traiteur en juillet 2022. Après avoir remporté de nombreux concours, elle fonde en octobre 2023, NONAM à Courbevoie (92), spécialisé dans les pâtés en croûte artisanaux de haute qualité. Manon allie tradition et innovation, en offrant des produits exceptionnels qui enchantent les professionnels de la restauration.



« Pep's & Fraîcheur »

Manon modernise les traditions de la charcuterie artisanale et nous fait plonger au cœur d'une expérience culinaire exaltante. Cette fusion audacieuse de veau et de poulet fermier de Normandie, relevée de citron confit, d'estragon et de moutarde de Meaux Pommery, offre une symphonie de saveurs à déguster sans modération. «Pep's & Fraîcheur» est un mariage subtil de saveurs et d'ingrédients d'exception, qui invite à redécouvrir le plaisir de manger sainement.



**Marie-Thérèse
TURPIN,**

cheffe à domicile, à
Chanoz-châtenay (01)

Après 30 ans passés dans la grande distribution alimentaire en tant que gestionnaire de stocks, Marie-Thérèse décide de se consacrer à sa passion : la cuisine. En 2020, elle obtient son CAP de cuisine en candidat libre et se lance comme traiteur et cheffe à domicile. Curieuse de nature et passionnée par les métiers de bouche, Marie-Thérèse continue de se former tout en travaillant, enchaînant les formations de pizzaiola, barista et boulanger. Sa générosité se reflète dans les plats qu'elle concocte pour ses clients, mélangeant les saveurs exotiques de l'île de la Réunion, son île natale, avec des plats plus traditionnels. Marie-Thérèse est aujourd'hui comblée par ce métier qu'elle aime profondément.



« Taboulé de sarrasin multi-vitaminé, poulet croustillant sauce fromage blanc »



Marie-Thérèse propose une innovation culinaire avec son « Taboulé de sarrasin multivitaminé et poulet croustillant sauce fromage blanc ». Ce plat associe savoureusement les protéines végétales du sarrasin et des lentilles vertes aux bienfaits des légumes, herbes et fruits, et offre ainsi un véritable concentré de vitamines et d'antioxydants. Tous les ingrédients proviennent de l'agriculture biologique, garantissant une alimentation saine et équilibrée. En revisitant le taboulé traditionnel avec des ingrédients nutritifs et peu caloriques, Marie-Thérèse offre une alternative gourmande et saine pour tous.



Olivier BIGNON,

artisan spécialiste de
fumage de poissons à
Corps-nuds (35)

Olivier est un professionnel accompli et passionné par l'industrie agroalimentaire. Diplômé d'un DESS en marketing opérationnel de l'IAE Caen en 1994, il est aujourd'hui gérant de deux sociétés spécialisées dans le fumage de poissons : « Les Saules » à Rennes (depuis 2010) et « Pause Saumon » à Nantes (depuis 2014). Avant de se lancer dans l'entrepreneuriat, Olivier a travaillé dans diverses villes françaises, aux côtés de grands chefs comme Guy Martin chez Maître Coq en 1996.

Actuellement, ses entreprises innovent dans la présentation et les saveurs des poissons fumés, développant des recettes traiteurs prêtes à consommer tout au long de l'année.



« Burger Breton »

Olivier présente une recette saine et fraîche qui séduira tous les palais, avec des produits locaux et de qualité. Composé de blinis au sarrasin, de tarama et de truite infusée, ce plat est déclinable à l'infini ! Le choix de la truite au lieu du saumon renforce l'engagement pour une alimentation locale et saine. Avec son Burger Breton, Olivier souhaite promouvoir de nouvelles façons de manger sainement et rapidement. Cette recette innovante, en associant des saveurs originales, répond à la demande croissante de la « fast bistronomie ».



Angélique MONNIER,

artisan traiteur à
Cesson-Sévigné (35)

Passionnée de cuisine depuis toujours, Angélique cherche sans cesse à dépasser ses limites culinaires et à valoriser des produits sains, nobles et locaux. C'est aux côtés du chef étoilé Thierry Marx qu'Angélique s'est formée. Aujourd'hui spécialisée dans les services de traiteur évènementiel, au sein de son entreprise « Yoden », Angélique propose une cuisine authentique en associant produits de la mer et végétal. Pour elle, il est essentiel de proposer des plats cuisinés de manière consciente, alliant tradition et modernité. Sa créativité, son sens de la précision et son profond respect pour les produits qu'elle utilise font d'Angélique une professionnelle exceptionnelle.



« Huîtres juste snackées, crémeux iodé aux choux-fleurs et chips d'algues »

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. 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. Cette nouvelle création est une invitation à la découverte et à la délectation des saveurs de la mer.



**Christophe
LECOMTE,**
chef cuisinier
à Paris (75)

Passionné par la cuisine, Christophe décide se professionnaliser à 15 ans. Après deux ans d'apprentissage et l'obtention de son CAP, il fait ses premières saisons à Fouras, en Charente-Maritime. Christophe peut se targuer d'une carrière riche et variée. Polyvalent et passionné, il explore divers domaines culinaires, allant du petit restaurant traditionnel à la pizzeria, en passant par la brasserie de luxe, avant de trouver sa véritable vocation dans le milieu des bistrots.



« Le dos de lieu noir grillé aux légumes anciens »

Dans cette création, Christophe fait découvrir une symphonie de saveurs mettant en vedette un filet de poisson de mer sublimé par un assortiment de légumes anciens, choisis pour leurs arômes uniques et leurs bienfaits pour la santé avec une richesse nutritive incomparable.



Lucie ROBIN,
cheffe traiteur
à Montrouge (92)

Diplômée d'un Bachelor arts culinaires et entrepreneuriat chez Ferrandi, Lucie a perfectionné ses compétences dans les cuisines de divers restaurants, y apprenant de nombreuses techniques. Portée par ses convictions de contribuer à un monde meilleur, elle lance en 2023 « Lucie is the new Veggie ». Chaque jour, elle crée des bouchées et des mignardises originales et végétariennes en utilisant des produits de saison et bio, en collaboration avec des producteurs locaux.



« Dal Bhat à ma façon »

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. Ce plat, riche en fibres - légumineuses et légumes fermentés - contribue à une meilleure santé digestive et une plus grande sensation de satiété. Le « Dal Bhat à ma façon » est un plat délicieux et nourrissant qui allie parfaitement plaisir gustatif et bienfaits pour la santé.



Adèle HULLIN,

pâtissière à
Nantes (44)

Adèle est une pâtissière talentueuse et passionnée. Formée au CEPROC à Paris, elle a obtenu un CAP pâtissier, une mention complémentaire et un BTM pâtissier chocolatier glacier confiseur. Avec 11 ans d'expérience, Adèle a travaillé chez Gérard Mulot, Maison Pain de Sucre, Au Rendez-Vous et L'Atelier des Gourmands à Paris. Depuis trois ans, Adèle exerce chez Délicatessaine à Nantes sous la direction de Grégory Lejeune. Elle se distingue par ses créations innovantes qui allient gourmandise et bien-être, en utilisant des ingrédients biologiques et locaux. Passionnée par l'alliance entre pâtisserie, naturopathie et santé, elle explore l'usage des herbes et des légumes dans ses desserts.



« Deli'bloom »

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 promet une expérience gustative unique avec des saveurs inattendues et un jeu de textures délicates, tout en étant bénéfique pour la santé.



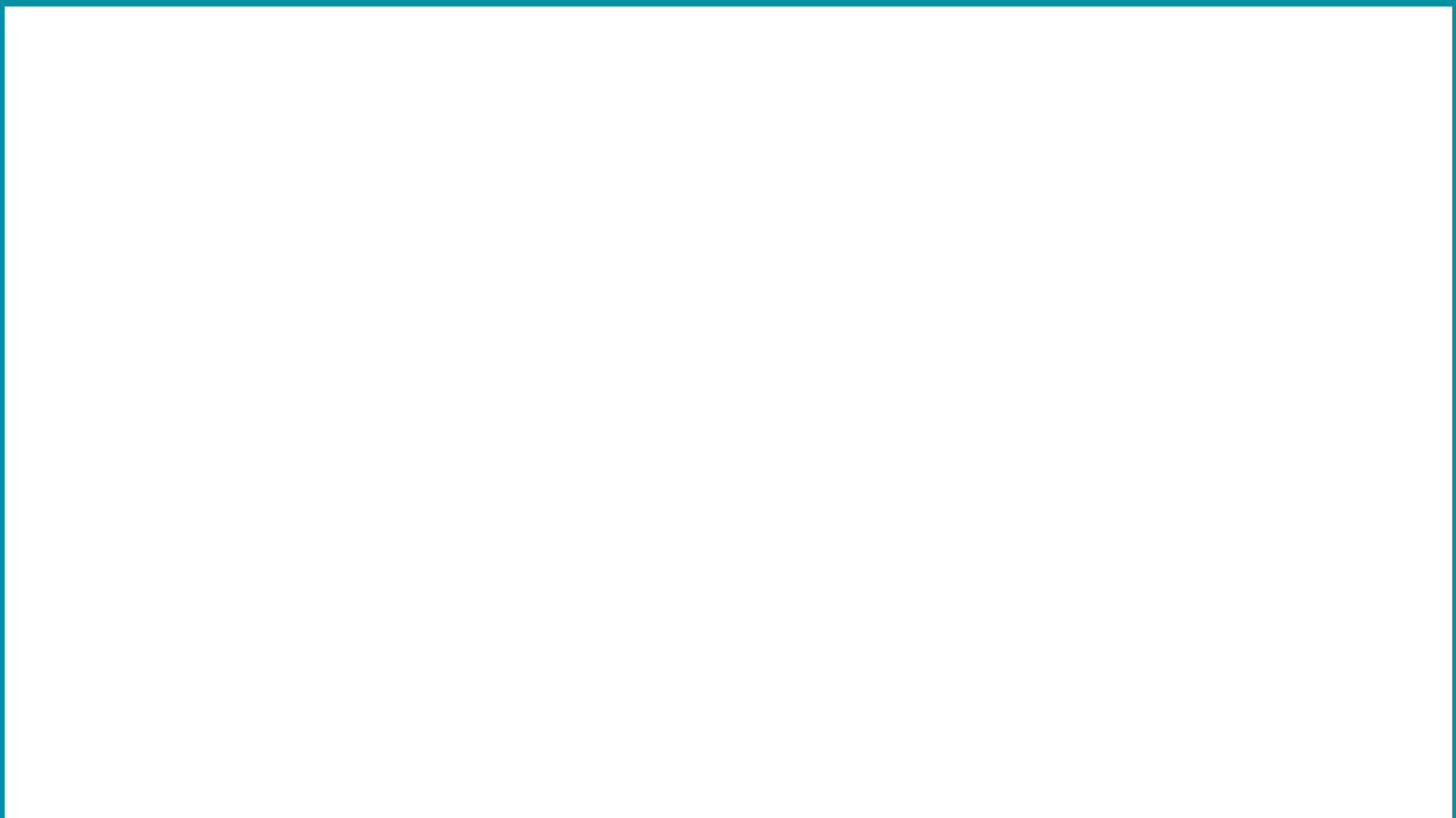
Julien POIRAUD,

artisan pâtissier à Talmont
Saint-Hilaire (85)

Le parcours de Julien débute dès l'âge de 13 ans aux côtés de son oncle boulanger. Sa passion pour la pâtisserie l'amène à suivre à 15 ans un cursus professionnel et il obtient successivement son CAP pâtissier/alimentaire, une mention dessert à l'assiette, et un BTM pâtissier chocolatier glacier confiseur en 2006. À 39 ans, il est le gérant de sa seconde entreprise, «Brioche et Pâte à Choux», située à Talmont-Saint-Hilaire, qui compte aussi une chocolaterie. Il y met tout son savoir-faire, sa passion pour l'art de la pâtisserie et son engagement envers la qualité et la durabilité. Passionné et ambitieux, Julien participe régulièrement à des concours locaux, où il obtient divers prix.



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.





Mélanie FREY,

artisan pâtissier
à Sedan (08)

Il y a quatre ans, Mélanie troque broches et ciseaux pour les rouleaux à pâtisserie et autres ustensiles de cuisine. Aujourd'hui pâtissière accomplie, cette maman de trois enfants a suivi son instinct pour se réorienter professionnellement et trouver sa véritable vocation. Autodidacte passionnée, Mélanie travaille jour et nuit, remportant concours après concours sans formation formelle. Il y a deux ans, elle a fondé sa propre entreprise, « Cinquante nuances de pâtisseries ». Elle organise en parallèle des ateliers culinaires avec des projets thérapeutiques pour les jeunes en reconstruction, les femmes et les enfants. Pour elle, la cuisine est un formidable moyen de s'échapper, de prendre confiance en soi et de se sociabiliser.



« Pomme de pin »

La « Pomme de pin » de Mélanie est un dessert équilibré et délicieux. Elle combine du chocolat noir à 76 %, de la framboise acidulée, du yaourt crémeux, et une touche de bergamote pour une saveur surprenante et apaisante. Avec son biscuit croustillant et son cœur crémeux à la framboise, ce dessert offre une expérience gustative unique à savourer sans modération.

Service de Presse Prix Goût d'Alsace

MAAF Alsace
presse@maaf-alsace.fr

becomingv
Céline

06 52 00 00 00
celine.pardo@becomingv.fr

et Santé MAAF des Artisans

urances

covea.fr

withsuPR !

Pardo

8 13 66

oming-group.com