

DOSSIER DE PRESSE

**PRIX**  
Goût *et* Santé



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

**DES ARTISANS**

# 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

» Je me réjouis de cette nouvelle édition du Prix Goût et Santé, qui valorise depuis plus de 20 ans les artisans des métiers de bouche et leur savoir-faire précieux. Encourager une cuisine à la fois gustative et saine constitue un enjeu majeur de prévention santé et participe à une économie toujours plus responsable.

Ce concours, est aussi l'occasion pour la MAAF de soutenir le développement des compétences via un

**Un événement MAAF**



**Déjà 21 éditions ...  
un succès grandissant**



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



**Découvrez les 13 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 21 éditions ... un succès grandissant avec 4 catégories récompensées

Depuis son lancement, le concours national du Prix Goût et Santé a déjà récompensé 60 artisans et présenté 900 recettes originales. L'édition 2022 du concours a été marquée par une belle participation puisque 72 artisans ont tenté leur chance. C'était la 2<sup>e</sup> meilleure année après le score inédit de 90 participants trois ans auparavant.

Pour cette nouvelle édition 2023, 60 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, sélectionnent

[Découvrez les 13 finalistes >](#)

## PRIX GOÛT ET SANTÉ DES ARTISANS

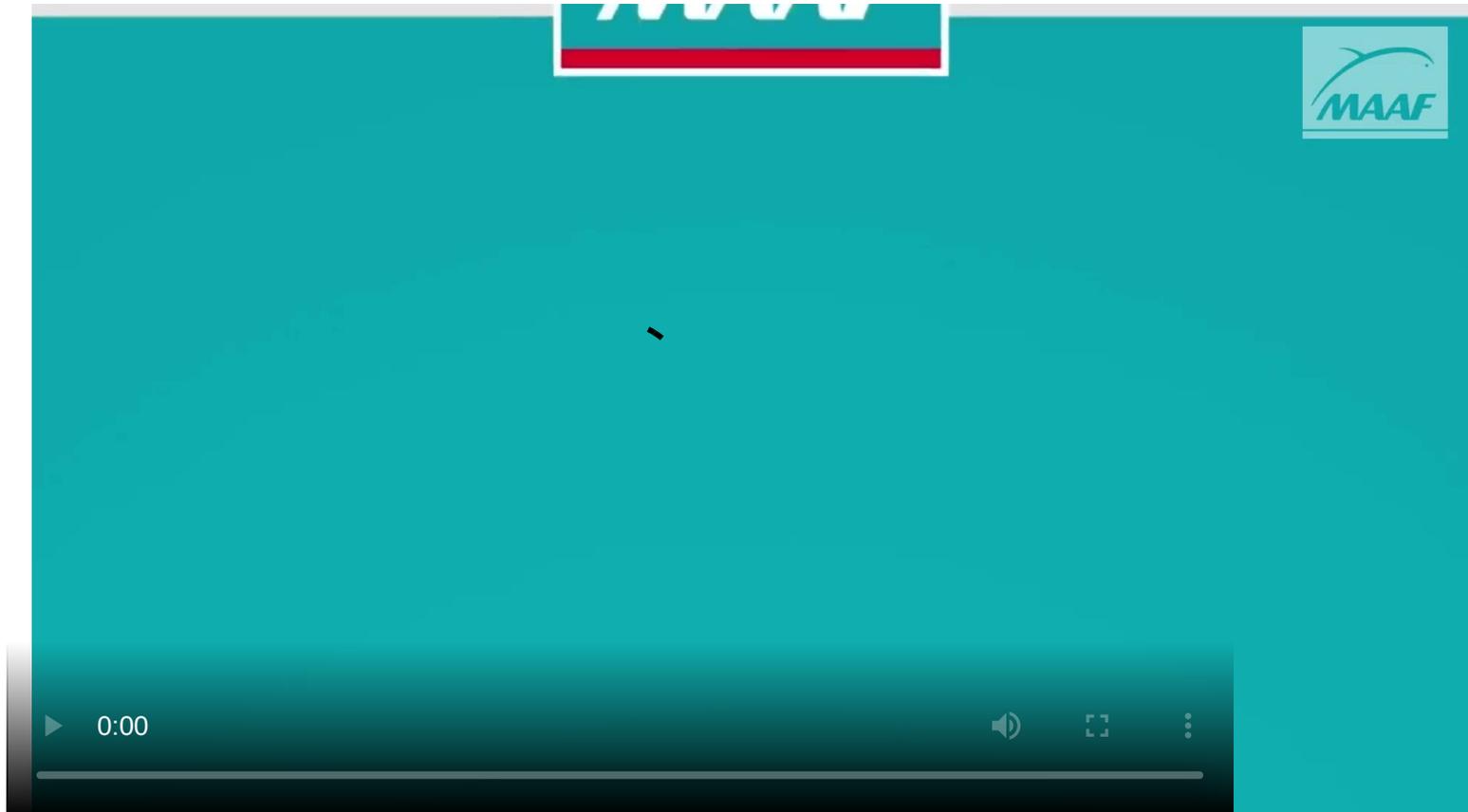
# Le JURY présidé par le chef Thierry Marx

Après avoir été parrain du Prix Goût et Santé, le chef Thierry Marx préside le jury pour la 2<sup>e</sup> 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 16 octobre 2023**

au sein de l'établissement du chef Thierry Marx, Cuisine Mode D'Emploi(s) à Paris, où chacun des artisans pourra défendre sa création.



« 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 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.

[Découvrez les 13 finalistes >](#)

# Les 13 artisans FINALISTES de la 21<sup>e</sup> édition du prix



## Catégorie « RECETTES À CONSERVER »

---

Christelle  
Oulea



Elise  
Igalas



Théo  
Collette



## Catégorie « RECETTES À EMPORTER »

---

Diane  
Nguyen  
Thi To Nhu



Elena  
Burlacu



Emmanuel  
Tessier





**Catégorie**  
**« RECETTES**  
**SALÉES »**

---

Anthony  
Hory



Marie-Anne  
Lacomblez



Sylvie  
Tannerskog



**Catégorie**  
**« RECETTES**  
**SUCRÉES »**

---

Audrey  
Natez



Julie  
Ruelle



Muriel  
Aublet  
Cuvelier



Noémie  
Dalissier





**CHRISTELLE OULÉA,**  
fabricante de crèmes  
glacées à Lamballe (22)

Chef de projet événementiel et communication dans une banque française durant plusieurs années, Christelle, 43 ans, se laisse porter par ses rêves et commence une formation d'artisan glacier en 2017. Durant 4 ans, elle va travailler aux côtés de plusieurs artisans, qui lui transmettent leur savoir-faire, dont le chef Gérard Taurin. En parallèle de sa formation à l'école Lenôtre, elle s'est lancée dans sa propre fabrication et confectionne des crèmes glacées et des sorbets associant les saveurs exotiques et européennes ainsi que quelques saveurs bretonnes, son lieu d'adoption. Le bio est son credo et elle n'utilise aucun arôme artificiel.



## « C'DOUDEH ! »

Avec « C'doudeh ! », Christelle propose une véritable glace onctueuse, savoureuse, sans colorant, avec un vrai goût de fruits. C'est grâce au taux de sucre présent dans le fruit qu'elle confectionne ses produits et qu'elle réduit les quantités de sucre. Au final, 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.





## **ÉLISE IGALAS,**

traiteur évènementiel  
& gérante d'une épicerie fine  
à Vaux sur Seine (78)

Après une carrière dans l'administratif et la gestion de budget, Élise, 40 ans, décide d'orienter sa carrière différemment. Passionnée de cuisine et de bien-être, elle décide d'associer les deux et de se lancer dans une nouvelle vie. Après avoir obtenu son CAP cuisine, elle enchaîne les expériences auprès de différents chefs, elle apprend, se perfectionne et affine son projet. Elle décide alors de se lancer seule et d'ouvrir « Les Elisades », son activité d'épicerie fine allégée en sucre avec une partie traiteur au service du bien-être. Toutes ses recettes sont élaborées avec une coach sportive pour assurer à ses clients toutes les qualités nutritionnelles dont ils ont besoin. « Santé et Plaisir » une ligne directrice à laquelle Élise est très attachée !



## « PRÉPARATION DE FRUITS ET CHUTNEY POIRE CONCOMBRE »

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 sucres » dans son assiette puisqu'aucun sucre raffiné n'est utilisé.





**THÉO COLLETTE,**  
fabricant de glaces  
et sorbets à Langueux (22),

Après avoir obtenu un CAP pâtissier et un Bac Pro boulangerie-pâtisserie, Théo poursuit ses spécialisations et obtient son CAP glacier ainsi que son BTM glacier (Brevet technique des métiers). Théo, 24 ans, est aujourd'hui chef pâtissier glacier chez Eric Elien, artisan glacier, où il crée de nouveaux entremets et participe à l'élaboration de nouvelles glaces.



## « SORBET À LA FRAISE FRAÎCHE DE PLOUGASTEL, AU MIEL D'ACACIA ET AUX ZESTES DE CITRON VERT BIO »

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.





**DIANE NGUYEN  
THI TO NHU,**  
artisan/boulangier-pâtissier,  
et enseignante à la Ronde (17)

Après un double Master en RH & Management, et 15 ans passés chez Air France, Diane Nguyen Thi To Nhu 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. Diane ne s'arrête d'ailleurs 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.



## « HAPPY MAKI, AU KONJAC ET EN TOUTE LÉGÈRETÉ »

Déjà finaliste au Prix Goût et Santé 2021 dans la même catégorie, Diane nous propose une nouvelle recette

« 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. Au final, un équilibre alimentaire parfait avec du plaisir et du goût !





**ELENA BURLACU,**  
artisan/pâtissier  
à Lignerès Sonneville (16)

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.).

## « DÉTENTE ACIDULÉE »



Déjà finaliste au Prix Goût et 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)

Docteur en pharmacie et boulangier : deux métiers très différents et pourtant, pour Emmanuel, 50 ans, les deux domaines sont très complémentaires ! Diplômé et passionné par l'herboristerie et la micronutrition, il place la santé, les plantes, la consommation énergétique et nutritionnelle au premier plan. Pour aller plus loin dans cette quête, il passe son CAP Boulangerie et l'obtient en 2020. 4 ans plus tard, il crée son entreprise « Plantes & Pains », et associe tous ses savoirs autour du pain, des plantes et de la nutrition. Il attend la certification bio 2023 pour finaliser certains partenariats.



## « BIVOUA'C ÉNERG'ÉTHIC LENTILLES MISO ORTIES NOISETTES »

Le « Bivoua'c énerg'éthic 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 !!





**ANTHONY HORY,**  
chef à domicile – traiteur,  
à Soorts Hossegor (40)

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.

## « VAGUE FORESTIÈRE LANDAISE »



« 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)

En 2018, Marie-Anne décide de mettre de côté sa carrière de designer pour se lancer dans une autre de ses passions : la cuisine. CAP Cuisine et Pâtisserie en poche, Marie-Anne enchaîne les expériences dans diverses maisons : La Table de Monsieur Jean, Le Cerisier en Ville, etc. Elle apprend, pratique, s'inspire et surtout affine son style culinaire pour lancer son projet DelectaMenti Culina. Elle y propose une cuisine fraîche, délicate et généreuse où elle entremêle les produits de sa terre du Nord et les nombreuses trouvailles faites au cours de ses voyages (condiments obscurs, épices introuvables et graines imprononçables).

## « TARTELETTE GREEN ASPARGUS »



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)

Depuis sa plus tendre enfance, Sylvie évolue dans le milieu de la restauration grâce à ses parents, eux-mêmes restaurateurs asiatiques. Elle les aide régulièrement durant ses études sans pour autant imaginer prendre la relève familiale. Sa maîtrise en langues étrangères et son bachelor en Business & Administration lui ouvrent une carrière à l'étranger dans un cabinet spécialisé dans les sinistres pétroliers et chimiques, puis un poste de responsable marketing & communication dans une agence de communication. Ce n'est qu'en 2011, qu'elle se reconvertisse à la cuisine et rachète une entreprise de traiteur Les petits plats de Clémence.



## « BOUILLON AUX RAVIOLES DE CANARD ET PETITS LÉGUMES »

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 !





**AUDREY NATEZ,**  
cheffe pâtissière  
à Brams (11)

Titulaire d'un BTS Hôtellerie-Restauration et d'un CAP Pâtissier, Audrey, 36 ans, est une passionnée ! Elle aime jouer avec les goûts, les saveurs et les produits locaux pour proposer des gourmandises authentiques et saines. C'est d'ailleurs Pascal Lefebvre, aux côtés de qui elle a travaillé à l'Auberge de la Marine (Le Crotoy), qui lui a transmis l'amour du bon produit. Après plusieurs expériences en cuisine mais surtout en pâtisserie, Audrey décide en 2020 de créer son propre univers en créant A.N Pâtisserie, sa propre entreprise. Elle y défend les valeurs de l'artisanat, avec un regard sur chaque matière première brute et de saison. Sa recette quotidienne ? Du 100 % artisanal fait avec amour et passion !



## « HAPPEANUTS »

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)

Après avoir obtenu son Master en communication scientifique, Julie travaille en tant que muséographe pour concevoir les contenus et les parcours d'expositions scientifiques. Bien que passionnée par ce qu'elle fait, son attrait pour les sciences l'amène vers la pâtisserie. Incompatible ? Non, Julie voulait comprendre la physico-chimie, et l'adapter à la pâtisserie surtout végétale. C'est ainsi qu'elle prépare et obtient son CAP Pâtisserie en candidat libre. Après quelques expériences professionnelles dans le domaine, elle se lance à son compte en 2021 et crée En Quête de Saveurs, spécialisée dans la création de pâtisserie végétale, majoritairement sans gluten et sans allergène. Elle forme également les particuliers aux techniques de la pâtisserie végétale.



## « TARTELETTE CITRON AU PRALINÉ DE SARRASIN »

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)

Avec un Bac Technologique dans l'hôtellerie, un CAP Pâtissier et un CAP Chocolatier, Muriel, 32 ans, est une cheffe pâtissière et une jeune entrepreneuse. La recherche du goût la passionne ! Après de nombreuses expériences dans les cuisines de grands chefs pâtissiers, en restauration étoilée, pâtisseries fines et palaces, Muriel lance en 2017 sa propre marque « Les secrets de Muriel », ainsi que sa chaîne Youtube, où elle dévoile ses recettes et ses astuces pour les réussir. Bienveillance, partage et amour des bonnes choses sont les valeurs qu'elle transmet autour de ses créations !



## « DOUCE FRANCE »

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'Ardèches, 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,**

chefe pâtissière  
à Meaux (77)

Titulaire d'un CAP Boulangerie-Pâtisserie ainsi que de deux mentions complémentaires chocolaterie et dessert en restaurant, Noémie a évolué aux côtés du chef Fabrice Desvigne pendant 3 ans. Entrepreneurse, elle possède aujourd'hui sa propre société à Paris. Elle propose des prestations de services : traiteur sucré, dessert à l'assiette et des prestations mariages et cérémonies... Des envies plein la tête, cette jeune femme de 27 ans s'apprête à ouvrir sa pâtisserie chocolaterie à Meaux (77). Elle y proposera également une offre Tea Time inspirée des palaces parisiens.



## « LE PAMPLEMOUSSE ET CERFEUIL »

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 !



## Service de Presse Prix Goût

**MAAF Assurances**

presse@maaf.fr

**.beco**

Céline

06 52 00 00 00

celine.pardo@beco.fr

# et Santé MAAF des Artisans

surances

covea.fr

ming

Pardo

8 13 66

oming-group.com