

[View online version](#) • [Unsubscribe](#)



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

18 OCTOBRE 2023

PRIX GOÛT ET SANTÉ MAAF DES ARTISANS 2023

***4 ARTISANS RÉCOMPENSÉS ET 2 COUPS DE
CŒUR !***

Toutes les informations ici : [Dossier de Presse](#)



Les noms des lauréats de la 21^{ème} édition Prix Goût et Santé MAAF ont été révélés. **Lundi 16 octobre, les 13 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 21^{ème} édition était notamment représenté par le médecin nutritionniste Camille LE QUERE, et le meilleur ouvrier de France et Grand Lauréat du Prix Goût et Santé 2017, Alain CHARTIER,

C'est au Pavillon Élysée que se déroulait la cérémonie de remise des Prix en présence de Antoine Ermeneux, Directeur Général de MAAF Assurances, et du chef Thierry Marx, président du Jury. Tous deux ont pris la parole lors de la remise des Prix.

« J'ai vu ce matin des artisans s'engager avec beaucoup de détermination pour nous montrer tout leur savoir-faire et leur créativité. Je les salue car j'ai dégusté des choses merveilleuses, des associations audacieuses qui m'ont parfois surpris. La capacité qu'ils ont à toujours se remettre en question force le respect. Ils ont la chance de flirter de temps en temps avec l'artiste et c'est merveilleux ! Félicitations à tous car ils sont, de toute façon, tous vainqueurs ce soir », souligne le chef Thierry Marx.

« Le Prix Goût & Santé est une manière de se dépasser, de se donner un défi supplémentaire et de sortir de ses habitudes pour progresser. Ce sont des valeurs dans lesquelles nous nous retrouvons. Chez MAAF, nous voulons faire bien et toujours mieux pour nos clients. C'est ce pourquoi nous avons créé le Prix Goût et Santé et que nous y sommes fidèles depuis maintenant plus de 20 ans », rajoute Antoine Ermeneux.

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

PORTRAITS DES 4 LAUREATS 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 €.



« 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.



« RECETTES SALEES »

Anthony Hory, Chef à domicile – traiteur, à Soorts Hossegor (40). Sa recette « **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 !!!



« RECETTES SUCRÉES »

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 fera certainement de nombreux adeptes !



« RECETTES À EMPORTER »

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 !

Deux coups de cœur ont été décernés cette année:



Eléna Burlacu, Artisan/pâtissier à Lingères Sonneville (16) dans la catégorie « Recettes à emporter » avec « Détente acidulée »



Noémie Dalissier, Cheffe pâtissière à Meaux (77) dans la catégorie « Recettes sucrées » avec « Le Pamplemousse et Cerfeuil ».