



Information Presse – 30 Juin 2020

LES NOMS DES 12 FINALISTES RETENUS POUR LA GRANDE FINALE DU PRIX GOÛT ET SANTÉ MAAF DES ARTISANS 2020 SONT REVELÉS.

Depuis près de 20 ans, le Prix Goût et Santé, organisé par la 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.

Pour cette 18^{ème} édition, 70 artisans ont tenté leur chance. Et le 29 mai dernier, le pré-jury s'est réuni virtuellement, compte tenu du contexte, pour sélectionner les 12 finalistes, répartis dans les 4 nouvelles catégories que propose le Prix cette année : « **recette salée** », « **recette sucrée** », « **recette à emporter** » ou « **recette à conserver** ». Par leur créativité et leur audace, ils défendent leur savoir-faire et réaffirment leur intérêt pour une cuisine locale et durable.

Pour eux, la prochaine étape se déroulera le lundi 12 octobre 2020, au sein de l'établissement de Thierry Marx, CUISINE MODE D'EMPLOI(S) à Paris. À cette occasion, chacun de ces artisans pourra défendre ses créations lors de cette grande finale inédite.

Les portraits des artisans finalistes à la 18^{ème} édition du Prix

Dans la catégorie « recette à conserver »



Recette de Jean-Jacques BORNE



Recette de Julia CANU



recette de Jonathan LEHAIRE

Jean-Jacques BORNE, Pâtissier, à Saint-Etienne (42), accède à la finale avec sa recette « Les Mijotés de Provence au poulet »

Jean-Jacques Borne est un homme aux multiples vies, il a fait de sa passion pour la pâtisserie un moteur qui l'emmène toujours plus loin avec une envie poignante de partager son savoir-faire et ses découvertes. D'abord apprenti, puis ouvrier, responsable de labo, chef pâtissier, responsable de magasin, professeur et formateur, Meilleur Ouvrier de France en 1994... Il est aussi à l'origine de la création de L'Institut de L'Excellence Culinaire et la boutique KAORI (vente de produits fabriqués avec des produits naturels).

Aujourd'hui il ne cesse d'ajouter des cordes à son arc en offrant ses services de consultant en entreprise, animateur de stage, formateur diététique, fabricant de pâtisseries allégées, sans gluten et protéines de lait. Il donne un rayonnement international à son savoir-faire en délivrant ses formations au Canada, Japon, Taiwan, Corée, Singapour, Nicaragua, Moyen-Orient, États-Unis, Chine...



Grand vainqueur de la catégorie recette sucrée du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans 2009, la recette qu'il présente au jury cette année, est une recette salée de mijoté de poulet et de légumes prête à déguster, issue de sa gamme « Les Mijotés de Provence ». Cette création est réalisée dans la plus pure tradition provençale et est présentée dans un bocal en verre pour en faciliter la conservation. Le poulet est d'origine française et les légumes cuisinés en Provence, sans conservateur, sans arômes artificiels, sans colorant.

Ce plat, idéal pour une pause déjeuner gourmande, est créatif et parfaitement équilibré, puisque qu'il n'affiche pas plus de 474 kcal par portion et ne compte aucun additif.

**Julia CANU, Glacier Artisan à Lyon (69),
se présente en finale grâce une recette vitaminée de « Sorbet Détox »**

À l'issue de ses 3 années en licence des Arts Culinaires et Management de la Restauration à l'Institut Paul Bocuse, c'est tout naturellement que Julia Canu a décidé de se spécialiser dans le monde de la glace qui la passionne depuis ses 10 ans. Elle débutera par une mission d'un an au sein d'une glacerie artisanale et créative au Australie. Elle ira par la suite à Monaco pour accompagner un maître artisan Glacier dans l'ouverture d'une nouvelle boutique. Avec son mari, ils rentrent à Lyon pour y ouvrir leur propre glacier à leur image : des glaces moins grasses, moins sucrées, à partir d'ingrédients provenant de producteurs locaux situés à moins de 100km.

C'est un dénicheur de talent qui lui offre l'opportunité de présenter son « sorbet détox » au jury du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans. Il a toutes les qualités requises pour concourir à cette 18^{ème} édition. À base de fruits et de légumes faible en calories et plein de vitamines, il fait rimer gourmandise avec nutrition et santé. Ce sorbet se déguste aussi bien en dessert qu'en accompagnement ou encore façon smoothie. Ses atouts santé : les nombreuses vitamines, fibres et phyto-nutriments qu'il contient et qui sont fixés grâce à un procédé de surgélation minutieuse et immédiate, en moins de 10 minutes.

La pomme verte (contenant des flavonols), le jus de citrons et fenouils (flavanones) ont, quant à eux, une action antioxydante, tandis que le céleri branche est, de son côté, source de vitamine C.

**Jonathan LEHAIRE, gérant d'une biscuiterie artisanale à Dole (39)
et sa recette « Chanvre à part » se qualifie pour la finale**

Jonathan Lehaire a 33 ans. L'année 2017 signe un tournant dans sa vie. Auparavant, éducateur dans le Nord-Pas-de-Calais, il décide de suivre sa passion pour la cuisine et la pâtisserie en changeant de région. En arrivant en Franche-Comté, il crée sa société, une biscuiterie artisanale bio qui voit le jour en 2018 à Dole dans le Jura. Il se spécialise dès le début dans les biscuits anglo-saxons et les biscuits « oubliés ». Au fil du temps, il imagine de nouvelles recettes avec des biscuits salés, sans allergènes. Son crédo est de travailler au maximum avec des produits locaux, issus de l'agriculture biologique.

Pour sa première participation au Prix Goût & Santé MAAF des Artisans, Jonathan propose une recette de cookie pour le moins originale qu'il intitule : Chanvre à Part. Ce cookie est réalisé avec du tourteau de chanvre, la matière restante (le déchet) lors de la pression de l'huile du même nom. Cette matière est souvent jetée, alors qu'elle a un intérêt gustatif indéniable. Elle est associée à la gourmandise des pépites de chocolat (sans lécithine de soja). Cette recette est garantie sans gluten. Le chocolat apporte bien-être quand le chanvre est reconnu pour ses bienfaits nutritionnels, source de protéines, vitamines et oméga 3 et 6. Par ailleurs, aucun additif ni conservateur ne compose cette recette, le sucre suffit amplement à la conservation.

La recette peut ainsi patienter jusqu'à 3 mois avant la dégustation, mais il n'est pas certain que la dégustation se fasse attendre aussi longtemps.



Dans la catégorie « recette salée »



Recette de Christophe ARMANI



Recette de Philippe DEBEAULIEU



recette de Lucie ESPAGNE

Christophe ARMANI, cuisinier et gérant de restaurant à Nîmes (30), est finaliste de la 18^{ème} édition du Prix avec sa recette « Le maquereau et la courgette marine en aigre-doux »

Christophe Armani fait ses armes durant une douzaine d'années dans différents Relais & Châteaux étoilés en Allemagne, à Majorque en passant par le Clos de Violette à Aix ou encore par la Maison Pic à Valence. Originaire d'Aix en Provence, il se pose finalement à Nîmes en 2005 avec sa femme pour ouvrir leur établissement « Le Resto ».

"Le maquereau et la courgette marine en aigre-doux" est la création imaginée pour sa participation au Prix Goût et Santé MAAF des Artisans. Il s'agit d'une rencontre entre la Provence et l'Asie. Gourmande et iodée, c'est une recette 100% bio, sans gluten et sans lactose pour mieux profiter des nombreux bienfaits de la mer. Les matières premières sélectionnées pour réaliser ce plat sont bio, sains et frais. Rassasiante, riche en fibre, et avec un IG (indice glycémique) bas, cette recette s'adaptera parfaitement aux personnes faisant un régime minceur.

Philippe DEBEAULIEU, gérant de restaurant à Albi (81), participera à la finale avec son étonnante recette de « Truite fumée de la Montagne Noire et Gelée de Gin »

Fasciné par la cuisine depuis sa jeunesse, grâce à sa famille qui lui a fait découvrir la profession et l'univers culinaire, ce n'est pourtant pas la carrière que Philippe Debeaulieu a choisi de mener au départ. C'est seulement en 2019, après des dizaines d'années dans le secteur du transport de voyageurs, qu'il trouve le bonheur dans cette nouvelle vie. Il se lance le défi, avec sa femme, elle-même cuisinière, de créer « Le Pont du Tarn », un restaurant qui porte fièrement les valeurs et les produits locaux de cette région chère à leurs cœurs.

Propulsé en finale grâce à un dénicheur de talents qui le pousse à la compétition, il propose aujourd'hui sa recette qui a pour objectif d'exalter le goût de la truite fumée et à en dégager toutes ses nuances gustatives via une étonnante gelée de Gin et de pommes. Cette dernière est la cinquième saveur détectée par la langue avec le sucré, l'acide, l'amer et le salé, elle apporte une touche contrastée à cette création. Quant à l'apport santé, il est porté par la truite fumée, riche en protéines animales, source d'oméga 3, de vitamines du groupe B, de sélénium, de phosphore, etc.



Lucie ESPAGNE, Cheffe à domicile à Aix-en-Provence (13), souhaite étonner le jury avec sa recette de « Raviole de spiruline farcie à la brousse citronnée, crème de tomate fumée & crumble de sardine »

Lucie Espagne, est titulaire d'un double diplôme de cuisine et de technique de commercialisation. Du haut de ses 27 ans, elle crée son entreprise de cheffe à domicile, traiteur et animatrice d'atelier culinaire.

Au sein de l'école de gastronomie Ferrandi, elle approfondit ses compétences et commence à organiser des cours de cuisine avec des chefs étoilés, avant de les dispenser depuis 2019 dans les maisons de retraite afin de faire de la cuisine intergénérationnelle, qui rassemble les enfants d'école primaire et les personnes âgées autour du bien-être et de l'éducation alimentaire.

Elle a à cœur de mettre en avant les produits locaux, de saison, issus d'un circuit court. C'est pourquoi, elle s'évertue à s'approvisionner le plus souvent en produits issus de l'agriculture biologique.

Sa recette de *Raviole de spiruline farcie à la brousse citronnée, crème de tomate fumée & crumble de sardine* est un plat qui se veut sain, gourmand et coloré. Avec un mélange de différentes textures qui viennent surprendre les papilles, Lucie a rassemblé protéines, féculents et fibres pour un plat équilibré et savoureux. Une recette innovante aux parfums du Sud qui permet de bénéficier des propriétés de la spiruline tout en dissimulant son goût si particulier. De plus, elle réunit tous les éléments nécessaires au bon fonctionnement du corps humain (fer, vitamines, calcium, protéines, magnésium, antioxydants ...) tout en restant appétissante et gourmande.

Dans la catégorie « recette sucrée »



Recette de Vincent COSTE



Recette de Peggy DEHOUT



Recette de Audrey NATEZ

Vincent COSTE, pâtissier à Bry-sur-Marne (94) se qualifie pour la finale avec son dessert « Fraises Gariguettes, estragon et huile d'olive »

Vincent Coste a construit son parcours au fil de rencontres professionnelles. Il y a 11 ans, il a sa première expérience chez Jean Chauvel à l'époque patron et chef de cuisine au restaurant les Magnolias à Perreux sur Marne). Il fera son apprentissage auprès de Philippe Monteiro et son équipe, où il va acquérir les bases et les valeurs du métier. Il consolidera ses connaissances auprès de Stéphane Chevereau et sa femme Sophie au restaurant La Bourgogne. Son goût pour la pâtisserie se révélera lors d'un stage aux côtés de Jérôme Langillier (Champion du monde de la Pâtisserie) et Jean-Christophe Vitte (Champion du monde et MOF). Ils lui ont transmis un immense savoir-faire, leur passion et l'envie de continuer son chemin en pâtisserie. C'est en 2019 qu'il se lance en ouvrant sa propre pâtisserie.

Il se qualifie pour la finale du Prix Goût & Santé MAAF des Artisans avec une recette sucrée jouant sur un fruit de saison : la fraise. L'originalité de cette création est dans l'association audacieuse de ce doux fruit, l'un des moins caloriques et riche en vitamine C, avec l'estragon reconnu pour dynamiser la digestion. L'huile d'olive utilisée pour lier ses deux ingrédients est, quant à elle, source d'Omega 3. Cette recette printanière est idéale pour terminer un repas en légèreté grâce à son faible taux en sucre et matière grasse.



**Peggy DEHOUT, Maître Pâtissier, Chocolatier, Confiseur à KESKASTEL (67),
présente au jury sa recette « Choca'beille ».
Un petit gâteau miel, chocolat et passion au pollen**

Véritable passionnée de pâtisserie et chocolaterie depuis sa jeunesse, Peggy Dehout parcourt la France pour perfectionner ses techniques et son savoir-faire dans les meilleures écoles et auprès de grands chefs pâtisseries. En 2003, elle ouvre, avec son mari, une Boulangerie Pâtisserie « **Le Vénézuéla** » dans laquelle ils confectionnent et vendent des produits de qualité, réalisés avec des matières premières sélectionnées avec soin. Toujours à la recherche de nouveautés et de découvertes pour leurs clients, ils font régulièrement intervenir des chefs dans leur laboratoire. Dans un petit village de l'Alsace bossue, Peggy Dehout et son mari ont su, à travers le travail fourni tous les jours, se faire une renommée.

En 2013, elle obtient le 3^{ème} Prix au concours Prix Goût et Santé MAAF des Artisans. Forte de son expérience, elle tente à nouveau sa chance cette année avec une recette originale, gourmande et aux saveurs exceptionnelles. Une invitation au voyage comme les abeilles qui sont au cœur de cette recette, jusque dans sa forme.

En effet, ce petit gâteau se compose d'un fond sablé chocolat à base de farine d'épeautre, de miel et de chocolat. Nappé d'un glaçage chocolat grué cacao qui enrobe un crémeux chocolat du Vietnam 73%, ce dessert est agrémenté d'un insert passion au pollen et d'une tuile au grué de cacao et de pollen. Peggy Dehout présente une création aussi gourmande que bonne pour la santé avec le chocolat 73%, aliment riche en flavonoïdes (substances antioxydantes). Le miel, lui, est un aliment naturel, sucré et fruité. Le pollen, un super aliment, a une forte teneur en protéines et minéraux. Enfin, la farine d'épeautre est riche en oligo-éléments, magnésium, vitamines, protéines et fer.

**Audrey NATEZ, Pâtissière à Bram dans l'Aude (11), participera à la finale avec sa recette
« Feel Good » de moelleux miel et sarrasin et sa ganache au chocolat noir**

Depuis son enfance, Audrey Natez a toujours été attirée par les Arts Culinaires. Forte de 3 ans d'expérience en pâtisserie auprès du chef Pascal Lefebvre de « l'Auberge la Marine » au cœur de la Baie de Somme, il lui offre la chance de se former à cette spécialité qui lui tenait tant à cœur. Elle sortira Major de la promo de son CAP Pâtisserie en 2017, ce qui lui donnera plus tard l'opportunité de découvrir la thématique du « sans gluten » avec le pâtissier Richard Hawke.

Aujourd'hui Audrey Natez s'épanouit avec ses propres créations grâce à son entreprise « A.N. Pâtisserie » créée en 2019 avec l'idée de confectionner des « Gâteaux de voyage » 100% artisanaux, respectueux du produit et des saisons, ces gâteaux se conservent plusieurs jours sans besoin d'être au frais, pour se faire plaisir à tout moment, quel que soit l'endroit.

C'est avec cette idée en fil rouge « *se faire plaisir, tout en respectant sa santé* », qu'elle imagine sa recette « Feel good », un moelleux aux notes de miel et sarrasin, rehaussé d'une ganache au chocolat noir. Lucie a également voulu jouer avec les textures. Ainsi, la poire pochée que l'on retrouve sur la ganache apporte de la rondeur en bouche en opposition gourmande avec le croustillant de sarrasin. Cette recette bien-être est faible en calories avec un IG (indice glycémique) bas, grâce à son juste équilibre entre fibres, magnésium, vitamines et minéraux, pour régaler toutes les papilles !



Dans la catégorie « recette à emporter »



Recette de Xavier JOUSSERAND



Recette d'Alexandre LEFOULON



Recette de Laurent ODY

**Xavier JOUSSERAND, Boulanger-Pâtissier à Saint-Victor sur Loire (42),
va tenter de convaincre le jury avec sa recette de pâté en croûte « De L'étable à la table »**

Passionné depuis toujours par la pâtisserie, Xavier Jousserand 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 primordial pour lui de sublimer les produits régionaux, d'évoluer et de progresser par le biais de concours. C'est pourquoi aujourd'hui, pour la deuxième fois et après avoir fini à la deuxième marche du prix Goût et Santé des Artisans MAAF en 2014, il se lance le défi de présenter au jury 2020 une recette de pâté en croûte, un produit gourmand qu'il a su rendre raisonnable pour la santé.

« De L'étable à la table » est un pâté en croûte au juste équilibre : un minimum de 50% de farce de viande provenant de la ferme familiale, pied de porc et ris de veau (riche en minéraux, en fer et en zinc), une gelée à l'action anti-inflammatoire grâce l'os de veau. Une pâte réalisée à base de farine de qualité pour un produit fondant en bouche. Et l'ingrédient surprenant : les lentilles AOP du Puy en Velay mélangées à la farce. Celles-ci sont riches en antioxydant, sont d'excellentes sources de fibres et ont un indice glycémique inférieur à 35.

**Alexandre LEFOULON, Cuisinier et Pâtissier au Mans (72), partagera sa recette à emporter
« Rencontre entre le végétal et la mer en bocal » en finale**

Après des études de cuisine et d'arts culinaires, Alexandre Lefoulon parcourt la France et l'étranger au fil des saisons (Argelès-sur-Mer, Biarritz, l'Angleterre, la Belgique ...) où il découvre la haute gastronomie, les produits hauts de gamme, la rigueur et les associations de goût. Après un retour dans sa région natale, il exerce ses talents de chef cuisinier à seulement 27 ans, puis décide de partir en Polynésie française, à Bora Bora. Durant 2 ans, il découvre les produits locaux, la plongée, la pêche de poissons frais et l'art de vivre polynésien au Hilton palace 5*.

Six années après son retour en France, il décide de lancer en 2019 son concept original « Les fêlés du bocal » : un restaurant bio avec des produits locaux en bocaux, plus écologiques.

Pour sa première participation au Prix Goût et Santé MAAF des Artisans, c'est donc tout naturellement qu'il opte pour une recette en bocal. Un plat complet à consommer chaud offrant une douce farandole de saveurs issues des producteurs locaux et bio : filets de maquereaux marinés au vin blanc, vinaigre de cidre et aromates, crevettes sauvages accompagnées de chou vert cuit au lait de coco, purée et dés de betteraves



rouges rôties rehaussés d'une bisque de crevettes et d'une vinaigrette betteraves. Une recette enrichie en apport d'Oméga 3, acide gras, minéraux, fibres et antioxydants, bons pour la santé !

**Laurent ODY, Maître Artisan Charcutier Traiteur à Dignac (16),
accède à la finale avec son « Pâté croûte entre Charentes et Pyrénées »**

Responsable de l'activité traiteur chez Hédiard à Paris, Laurent Ody quitte son poste en 2007 pour rejoindre l'entreprise familiale dans les Charentes où il laisse libre-court à son imagination pour surprendre avec des recettes étonnantes. Passionné, curieux et respectueux des produits du terroir, cet artisan continue son parcours dans la gastronomie en ouvrant récemment un restaurant à Angoulême, un nouveau challenge pour lui. Plusieurs fois candidats, finaliste du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans en 2016, Laurent Ody a remporté le Prix spécial du Jury. L'année dernière, il était également finaliste de ce concours avec sa recette de « savarin de maquereaux et de truite ».

Pour cette édition, ce fidèle candidat du concours a mis à profit la période du confinement et ses 33 ans d'expérience pour concocter une recette permettant de voyager « en France » avec des associations étonnantes de produits du terroir des régions qui lui sont chères. Ce pâté en croûte « entre Charentes et Pyrénées », a été conçu comme un rôti de porc du dimanche en famille avec pomme de terre, tomate oignon. Le tout mis en croûte pour faciliter la dégustation. A consommer froid façon nomade, il peut également se déguster chaud avec une salade verte par exemple. L'objectif est de créer un pâté croûte qui sort des codes habituels pour offrir une entrée surprenante, un mélange inattendu. La fraîcheur de la tomate laisse place à l'onctuosité et au goût du grillon Charentais et du porc Noir de Bigorre. Cette création est plus légère qu'un pâté en croûte classique. Les acides gras insaturés sont apportés par le porc Noir de Bigorre. Bon au niveau cardio-vasculaire, ce plat nomade est complet avec les glucides complexes de la farine, quand les légumes apportent les vitamines et les fibres.

Service de Presse Prix Goût et Santé MAAF des Artisans

Agence suPR ! Laurence Tankéré - 06 63 61 97 23
laurence.tankere@becoming-group.com

Contact Presse MAAF :
presse@covea.fr