

Prix national Goût et Santé : une promotion 2009 de talent

Soutenir l'équilibre alimentaire tout en associant plaisir gustatif, tel était le challenge proposé aux professionnels des métiers de bouche par les organisateurs du Prix Goût et Santé.

Huit finalistes (4 « Salé » et 4 « Sucré »), sélectionnés en juin dernier sur dossier, présentaient leur création culinaire le 14 septembre dernier, devant le jury du concours présidé par le docteur Jean-Marie Bourre.

Au terme d'un après-midi de dégustation et du grand oral de chacun des candidats devant les membres du jury, l'édition 2009 annonçait ses lauréats :

- Dans la catégorie « Salé » : **Christophe Duguin (Chinon – 37) et son « Tartare d'Alose sauvage du bassin de Loire au fenouil et tomate séchée ».**
- Dans la catégorie « Sucré » : **Jean-Jaques Borne (Saint Etienne – 42) et sa « Gourmandise d'Hippocrate »**

Un prix de 5 000 euros leur est attribué par Thierry Derez, président directeur général de MAAF Assurances, pour soutenir leur initiative et encourager la commercialisation de leur spécialité.

Le jury a également décerné un **Prix Spécial du Jury à Ange Sevestre (Créteil – 94)**, déjà lauréate du Prix « Sucré » en 2008, pour « **Le Francilien, le sandwich** ».

Lors de l'annonce des résultats, le jury soulignait la qualité des dossiers et le professionnalisme des artisans.

« Cette année, les candidats ont fait preuve d'une grande inventivité. Plusieurs d'entre eux ont construit leur dossier en collaboration avec des médecins et des nutritionnistes. En proposant des produits frais, variés et préparés, les artisans des métiers de bouche, véritables acteurs de proximité, apportent la garantie d'une alimentation équilibrée », commentait le Dr Bourre.

Le Prix Goût et Santé 2009 : quand le bien manger s'associe à la gourmandise

Initié par Maaf Assurances en 2003, le Prix Goût et Santé s'attache à redonner ses lettres de noblesse au bien-manger en sollicitant les artisans des métiers de bouche, de plus en plus soucieux de privilégier une alimentation savoureuse, alliant plaisir et santé.

Ce prix s'inscrit dans la proximité historique que MAAF Assurances entretient avec les Chambres de Métiers et de l'artisanat d'une part, et avec les organisations professionnelles représentatives de l'artisanat d'autre part.

Prix Catégorie « Salé »



Christophe Duguin et le « Tartare d'Alose sauvage du bassin de Loire au fenouil et tomate séchée »

Christophe Duguin (40 ans) est un restaurateur dynamique et talentueux récompensé à plusieurs reprises au cours de sa carrière. Le « Tartare d'Alose sauvage du bassin de Loire au fenouil et tomate séchée » est une création originale qui valorise ce poisson sauvage exempt de métaux lourds ou autres polluants.

Le plus santé : Cette recette est un véritable cocktail d'acides gras essentiels et d'antioxydants.



Prix Catégorie « Sucré »

Jean-Jacques Borne et La « Gourmandise d'Hippocrate »

Jean-Jacques Borne (50 ans) est un pâtissier d'exception, « un des Meilleurs Ouvriers de France ». Sa « Gourmandise d'Hippocrate » est une compotée de fruits, de légumes et de céréales associée à une Panacotta au lait de soja et gingembre frais. Accompagné d'une salade de mâche et d'épinard, c'est un véritable bouquet de saveurs.

Le plus santé : Cette création originale est riche en vitamines !

Prix Spécial du jury



Ange Sevestre et « Le Francilien, le sandwich »

Talentueuse et dynamique, Ange Sevestre (38 ans) est déjà lauréate du Prix Goût et Santé 2008 – catégorie « Sucré ».

« Le Francilien, le Sandwich » est un assemblage de pain aux céréales bio, de poulet biologique et de cresson. Une touche de miel, du fromage blanc 20% et des champignons de Paris complètent la recette de ce sandwich équilibré et gourmand.

Le plus santé : une innovation qui prône l'équilibre et le respect des saveurs artisanales en associant des produits sains de qualité et qui met en exergue l'importance du pain dans une alimentation équilibrée.

