

Prix national Goût et Santé : Ambition, nutrition et saveurs récompensées lors de la promotion 2010

Encourager les artisans des métiers de bouche à poursuivre leurs efforts au quotidien afin d'améliorer encore plus le contenu nutritionnel de nos assiettes tout en préservant les saveurs, tel est l'objectif affiché par les organisateurs du Prix Goût et Santé.

Le 20 septembre 2010, huit finalistes (4 « Salé » et 4 « Sucré ») sélectionnés en juin dernier sur dossier, présentaient leur création culinaire devant le jury du concours.

Au terme d'un après-midi de dégustation et après le grand oral de chacun des candidats, le jury annonçait les lauréats de cette 8^e édition du Prix Goût et Santé :

Dans la catégorie « Salé » :

- **Marc Le Dorse (Lorient – 56) et son « BreizhOmega »**

Dans la catégorie « Sucré » :

- **Guy Roux (Mazamet – 81) et ses « Bonbons de chocolat sans sucre ajouté »**

Un prix de 5 000 euros leur a été attribué par Thierry Derez, président directeur général de MAAF Assurances, pour soutenir leur initiative.

Le jury a également décerné un **Prix Spécial du Jury (2 500 €)** à :

- **Pierre Morey (Chatenoy-Le-Royal – 71) pour son « Trio de crustacés et saumon gravelax aux légumes confits »**

Lors de l'annonce des résultats, le jury a souligné la qualité des dossiers et le professionnalisme des artisans : *« Les candidats sont de plus en plus sensibles au discours nutritionnel et réalisent des créations culinaires en adéquation avec les attentes des consommateurs. Ils n'en oublient pas pour autant le plaisir de manger et privilégient des associations de saveurs harmonieuses et originales. »* commentait le Dr Jean-Marie Bourre, nutritionniste neurotoxicologue, membre de l'Académie de Médecine et président du jury Goût et Santé.

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

Créé en 2003 par MAAF Assurances, le Prix Goût et Santé met à l'honneur chaque année des artisans à travers des produits artisanaux alliant parfaitement équilibre alimentaire et qualités gustatives. Il valorise ainsi les professionnels des métiers de bouche qui s'engagent dans la démarche « du manger bien et bon ».

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 »

Marc Le Dorse (Lorient – 56) et le « BreizhOmega »

Artisan d'exception, Marc Le Dorse est aussi un homme de défi. En 2003, il est consacré Champion d'Europe en Boulangerie. Aujourd'hui membre privilégié de l'association « Ambassadeurs du Pain », il cherche à promouvoir le pain de tradition artisanale et à faire rayonner ses valeurs nutritionnelles et gastronomiques en France et à l'étranger.

Le « BreizhOmega », créé à l'occasion du Prix Goût et Santé, est un sandwich innovant gourmand et diététique composé d'une partie salée et d'une partie sucrée.

Le plus santé : Ce sandwich équilibré est naturellement riche en fibres et source d'Oméga 3. C'est aussi le seul sandwich pouvant être servi en plat et en dessert.



Prix Catégorie « Sucré »

Guy Roux (Mazamet – 81) et ses « Bonbons de chocolat sans sucre ajouté »

Depuis 2005, cet artisan talentueux multiplie les créations sucrées originales qui participent à sa notoriété croissante. Son parcours est auréolé de succès. En 2009, il remporte même le trophée des commerçants dans la catégorie « innovation » grâce à une gamme de pâtisseries allégées en sucre et en matière grasse.

Cette gamme de douceurs allégées comprend 30 variantes de chocolat. Dans ces bonbons, le saccharose est remplacé par un polyol (édulcorant) naturel (maltitol, sorbitol ou xylitol) et les matières grasses par des matières végétales.

Le plus santé : Faibles en glucides, ces bonbons chocolatés sont tout à fait adaptés aux personnes diabétiques. En plus de cela, ces bonbons sont également a-cariogènes.



Prix Spécial du jury

Pierre Morey (Chatenoy-le-Royal – 71) et son « Trio de crustacés et saumon gravelax aux légumes confits »

Le président du syndicat départemental de Saône-et-Loire des charcutiers traiteurs possède un parcours riche en récompenses qui sont un gage de qualité fort et la preuve du talent de cet artisan exceptionnel.

Ce plat est composé d'un assortiment de crustacés pochés, de saumon gravelax et de légumes crus marinés, le tout assaisonné avec un vinaigre de framboise et recouvert d'une crème végétale allégée.

Le plus santé : faibles en calories, les produits de la mer apportent Oméga3, vitamine B12, protéines. Les légumes, sources de fibres et de vitamines viennent compléter les apports nutritifs de ce délice marin.



Service de presse Prix Goût et Santé 2010 : *C'est dit, c'est écrit !*

Gwenola Rolland et Annie Bost – 01 58 56 66 69 - grolland@cditcecrit.com - www.cditcecrit.com
Contact Presse MAAF Assurances : Marie-Pierre Michel et Françoise Ickowicz – 01 53 10 63 57