

## **Eric Copineau, Jean-Jacques Borne et Laurent Carratié, lauréats du Prix Goût et Santé 2011**

Le 26 septembre 2011, huit finalistes sélectionnés en juin, sur dossier, ont présenté leur création culinaire devant le jury de professionnels du concours, au Pavillon Elysée Lenôtre à Paris. Au terme d'un après-midi de dégustation et de présentation des 8 recettes par chacun des candidats, le jury annonçait les lauréats de cette 9<sup>e</sup> édition du Prix Goût et Santé.

### **Le palmarès Gout et Santé 2011**

**1<sup>er</sup> Prix de 10 000 €** : Eric Copineau et son « Marbré de saumon sauvage aux poireaux et artichaut, mesclun de pourpier et mâche à l'huile de noix »

**2<sup>ème</sup> Prix de 7 500 €** : Jean-Jacques Borne et son « Bento du cœur »

**3<sup>ème</sup> Prix de 5 000 €** : Laurent Carratié et son « Eclair Printanier »

*« Cette année encore, les dossiers présentés étaient excellents. Chaque artisan a fait preuve d'un réel professionnalisme en allant plus loin dans la démarche « santé » de leur préparation culinaire. Grâce à eux, concilier diététique et gastronomie prend aujourd'hui toute son importance. Ils sont les garants du bien manger au quotidien »,* commentait le Dr. Jean-Marie Bourre, nutritionniste, neurotoxicologue, membre de l'Académie de Médecine et président du jury Goût et Santé à l'issue de la remise des Prix.

A noter que sur un plan nutritionnel et diététique, cette 9<sup>e</sup> édition du prix Goût et Santé a été marquée par l'utilisation d'un nouvel ingrédient dans plusieurs des créations présentées: **le Stévia, sucre 100 % naturel.**

### **Le Prix Goût et Santé : le « bon et bien manger » au cœur de cette 9<sup>ème</sup> édition**

**Chaque année, les professionnels des métiers de bouche participant au Prix Goût et Santé relèvent un pari ambitieux : soutenir l'équilibre alimentaire tout en proposant des créations culinaires gourmandes.**

Huit artisans présentent leur création devant le jury du Prix Goût et Santé. Au terme d'un après-midi de dégustation et d'une présentation des mets par les candidats, ce jury, présidé par le Dr. Jean-Marie Bourre, décerne le Prix Goût et Santé sur des critères de créativité, de goût et de qualités nutritionnelles.

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.

### **Premier Prix et « Coup de cœur » de l'APCIG décerné à Eric Copineau, traiteur à Cournon (63), pour son « Marbré de saumon sauvage aux poireaux et artichaut, mesclun de pourpier et mâche à l'huile de noix »**



Diplômé d'un CAP BEP en Boucherie, d'un Brevet de Maîtrise de Cuisine et d'un Brevet de Professionnel de Cuisine, Eric Copineau a côtoyé les plus grands chefs (Bernard Andrieux, Marc Veyrat ou encore Jacques Lameloise) avant de créer en 2003 son entreprise de Chef de cuisine à domicile. Cinq ans plus tard, ce Maître Artisan rachète une boutique et excelle depuis en tant que traiteur à domicile.

En 1998, il reçoit le 1<sup>er</sup> prix du 10<sup>ème</sup> Nérios d'Or de la cuisine française. En 2007, sa « Mosaïque de joue de lotte à l'ortie et petits légumes, crème à la mélisse » a remporté les faveurs du jury Goût et Santé.

\*\*\*\*\*

Pour réaliser son entrée innovante, Eric Copineau a suivi une recette qui lui est propre. Il a tour à tour, chemisé une terrine avec du saumon légèrement fumé, disposé dans le fond les poireaux cuits à l'anglaise, parsemé avec de l'aneth et trompettes, recouvert d'orties blanchies, ajouté deux bandes de saumon poêlé à l'huile d'olive en intercalant avec des lanières d'artichaut cuit.

Sur le plan nutritionnel, on note la présence équilibrée de trois acides gras (oméga 3, 6 et 9), en particulier une présence simultanée des oméga-3 d'origine végétale (pourpier, mâche et huile de noix) et animale (saumon), dont les effets santé sont bien connus, notamment au niveau cardio-vasculaire et cérébral, et dans de nombreuses pathologies qui ont une composante inflammatoire.

### **Deuxième Prix décerné à Jean-Jacques Borne, pâtissier à Saint-Etienne (42), pour son « Bento du cœur »**

Détenteur du titre très convoité de « Meilleur Ouvrier de France » et lauréat du Prix Goût et Santé en 2009 – Catégorie « Sucré » -, Jean-Jacques Borne est un homme de passion qui aime partager son amour de la cuisine. En 2004, il crée l'Institut Culinaire à Saint-Étienne, une école de cuisine dans laquelle il enseigne l'association des saveurs et l'équilibre alimentaire et prodigue ses conseils aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers de France et de l'étranger.

\*\*\*\*\*



Avec son « Bento du cœur », Jean-Jacques Borne reflète parfaitement l'esprit du Prix Goût et Santé, offrant une création culinaire innovante et très goûteuse qui a la particularité d'être « tout en un », à la fois une entrée, un plat et un dessert. « Mon Bento du cœur » est une version originale du traditionnel Bento Japonais (repas pris hors de la maison, un plat unique contenu dans un coffret extrêmement populaire au Japon). Dans sa création, Jean-Jacques Borne réunit 4 recettes présentées en forme de « Pyramide » : un Velouté « Frissons », une Salade « Oméga », un Smoothie « Purple » aux fruits rouges et un Croustillant « Théobroma ».

Confectionné à partir d'ingrédients sélectionnés pour leurs propriétés nutritionnelles, ce repas « clef en main » satisfait les critères de bonne santé cardio-vasculaire.

### Troisième Prix décerné à Laurent Carratié, pâtissier-chocolatier à Béziers (34), pour son « Eclair printanier »



Un diplôme en CAP Pâtissier et Boulanger en poche, Laurent Carratié fait ses débuts dans la boulangerie pâtisserie familiale à Béziers puis à la célèbre pâtisserie Reydeier à Aix-en-Provence. Très jeune il part apprendre aux Etats-Unis. Il exerce en tant que Chef Pâtissier au Mark Hotel de New York où ses petits goûters exclusivement au chocolat deviennent très réputés et lui inspirent de nouvelles créations. Ensuite, il travaille son art dans le restaurant de l'hôtel The Regent Wall Street et met ses connaissances en pratique dans de nombreuses boulangeries américaines. Aujourd'hui, installé à Béziers, ce passionné a développé des services complémentaires à sa pâtisserie : un nouveau rayon salé est apparu dans sa boutique de l'avenue Jean Moulin et un service traiteur est désormais disponible.

\*\*\*\*\*

L'Eclair printanier proposé par Laurent Carratié est une innovation qui se positionne entre le produit snacking et le sandwich. A base de pâte à choux, fromage de chèvre frais, courgette, fenouil, pomme Granny Smith, ciboulette, céleri, citron, menthe et coriandre, la composition de cet éclair lui permet d'être léger et savoureux.

Ses ingrédients ont chacun des bénéfices santé particuliers : le faible apport calorique pour la courgette, les fibres et les vitamines pour le fenouil, les antioxydants pour la pomme... Cette combinaison de fruits et légumes en fait un produit inattendu et délicat en bouche qui se déguste tout simplement avec une eau gazeuse ou un jus de fruit.

### 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.

*Photos sur demande auprès du service Presse  
Crédit photo : Etienne Begouen*