

Annnonce
des lauréats
2019



Information Presse

16 octobre 2019

Prix Goût & Santé MAAF des Artisans 2019 : 3 artisans récompensés

Les noms des lauréats de la 17^{ème} édition du Prix Goût et Santé MAAF viennent d'être révélés. Le 14 octobre dernier, les 8 artisans finalistes de ce concours national se sont retrouvés dans les cuisines du Pré Catelan, à Paris, pour l'épreuve ultime : défendre leur création culinaire devant un jury de professionnels.

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.

Le palmarès du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans 2019

- **Le 1^{er} Prix de 10 000 € a été décerné à Rémi Chapuis**, Pâtissier à Falaise (14), avec la recette de sa tarte « Kokoro » (mot japonais signifiant le cœur, l'âme et l'esprit),
- **Le 2^{ème} Prix de 7 500 € a été remporté par Eric Copineau**, Cuisinier à Tallende (63), avec sa surprenante création de « Tripes de bœuf et noix de Saint-Jacques »,
- **Le 3^{ème} Prix de 5 000 € a été attribué à Nicolas Lahouati**, Artisan Cuisinier à Senonches (28), grâce à son « Tataki de thon au taboulé de chanvre ».

Les 5 autres candidats ayant participé à cette finale 2019 sont :

- **Christophe Chion Hock**, Chocolatier à Sainte Clothilde (97), avec sa bouchée de chocolat « Coeurcuma » ;
- **Maxime Legrand**, Charcutier à Grand Quevilly (76), avec sa recette « Duo de homard aux agrumes » ;
- **Loussinée Karapetian**, Pâtissière au Mans (72), et sa tarte « L'Innocente » ;
- **Delphine Sauer**, Cuisinière à La Ravoire (73), avec sa « Pêche bleue » ;
- **Laurent Ody**, Cuisinier à Dignac (16), avec sa recette originale de « Savarin de maquereaux et de truite ».

Portraits des 3 lauréats, talentueux et créatifs

Le 1^{er} Prix a été décerné à Rémi Chapuis, Pâtissier à Falaise (14), avec sa tarte « Kokoro » (mot japonais signifiant le cœur, l'âme et l'esprit).

Pour sa participation au Prix Goût & Santé MAAF des Artisans, Rémi Chapuis présente une tarte à l'association « régressive » qu'il a nommée : Kokoro. Ce pâtissier qui a fait ses premières armes auprès du chef Philippe Conticini, est, depuis 2010, avec son épouse à la tête d'une pâtisserie-chocolaterie à Falaise dans le Calvados. Son savoir-faire a déjà séduit à plusieurs reprises notamment lors d'une sélection par le guide Gault et Millau ainsi que par le Bottin Gourmand comme étant l'un des 110 meilleurs pâtissiers de France.

Attaché au respect de la nature, le chef pâtissier a imaginé un dessert duo poire-chocolat plutôt classique au premier abord qui s'avère en réalité être le reflet de son engagement pour le respect de la santé et de la nature. Dans cette recette, tout est réfléchi pour apporter du goût et du bien-être. Le chocolat noir 100% pure pâte de cacao, des poires fraîches bio, la noix de macadamia et le sucre moscovado (sucre de canne complet) ont été choisis pour leurs effets protecteurs contre les maladies cardiovasculaires (diminution de la tension artérielle, du cholestérol, des sels minéraux...).

L'innovation de la recette réside dans les techniques de confection de la tarte avec la réduction quasi-complète du jus de poire afin d'obtenir un sucre naturel et la réduction d'apport en matières grasses. Le jus de soja et le gingembre frais sont aussi des choix judicieux pour des bénéfices santé. **Rémi Chapuis** affirme avec passion : « *Je suis très inspiré par les fruits et les légumes de saison et la nature dont je suis proche. Pour moi, bien manger doit allier la santé et le plaisir du goût avec un bon apport nutritionnel. Ce qui m'a animé, c'est d'offrir une hygiène alimentaire connectée avec la santé et être utile aux gens à l'hôpital* ».



Le 2^{ème} Prix a été remporté par Eric Copineau, Artisan cuisinier, à Tallende (63), avec sa surprenante « Tripes de bœuf et noix de Saint-Jacques ».

Éric Copineau, artisan traiteur, travaille à son compte depuis 2003 en tant que Chef de cuisine à domicile. En 2008, son entreprise prend son envol grâce à l'ouverture d'une boutique traiteur. Il a sous son aile 4 apprentis. Fort d'une trentaine d'années d'expérience, il a pu évoluer progressivement de commis à chef de cuisine aux côtés de grands chefs. Habitué des concours, il a obtenu de nombreux prix. Il s'est notamment distingué à trois reprises lors du Prix Goût et Santé MAAF en 2007, en 2011 et en 2015.

Cette année, il étonne encore avec cette recette qui tient son originalité dans le fait qu'elle peut être utilisée dans certains régimes de surpoids. La tripe de bœuf est un abat maigre, la noix de Saint-Jacques est riche en oligo-éléments, les algues contiennent beaucoup de calcium et ont un effet coupe-faim, quant aux graines de lin, elles brûlent les graisses. Le feuillet de bœuf étant pauvre en gras, Eric a ajouté des huiles d'olive et de sésame riches en oméga-3 pour équilibrer le plat dans ses acides gras essentiels. Pour rester dans les bienfaits santé minceur, une infusion à base de thé vert, Guarana, Maté et Reine des Prés peut accompagner cette recette.

Cette année, la créativité et l'imagination de Eric Copineau ont été récompensées. Il monte sur la seconde marche du podium du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans. **Eric Copineau** déclare « *J'aime penser que l'on peut se faire plaisir en mangeant des produits simples et bons. J'ai*

imaginé cette recette en pensant que les ingrédients de la terre et ceux de la mer offraient d'incroyables possibilités gustatives ».



**Le 3^{ème} Prix a été attribué à Nicolas Lahouati,
Artisan cuisinier à Senonches (28), avec sa création originale
« Tataki de thon au taboulé et au chanvre ».**

Nicolas Lahouati tient avec sa femme un hôtel-restaurant « La Forêt à Senonches ». Autodidacte, son parcours reste atypique : depuis ses 15 ans, il évolue dans la restauration en faisant notamment ses classes chez Ducasse Formations et en prenant des cours de cuisine en Thaïlande. Avec son épouse, leur goût pour les voyages les a amenés en Corse, en Savoie, au Mexique. Nicolas a aussi travaillé à Barcelone, en Angleterre et a traversé l'Amérique du Sud et les Caraïbes. Passionné de cuisine dont il apprécie les dérives et les digressions, Nicolas aime la cuisine métissée, comme lui ! Une cuisine qui combine les épices et les produits venus d'ailleurs, toujours avec les bases de la cuisine française d'Escoffier. Habitué des concours, deux fois finaliste au Prosper Montagné, deux fois en demi-finale des MOF et deux fois finaliste des talents gourmands, il a su convaincre le jury avec son étonnant tataki de thon au taboulé de chanvre.

Le chanvre est l'ingrédient principal de la recette. Celui-ci est source de bienfait par excellence : source végétale de protéines essentielles, bénéfique pour le système digestif, il réduit les risques de maladies cardio-vasculaires. Cette céréale est encore méconnue malgré tous ses bénéfices santé. Il était temps de la mettre en valeur dans l'assiette et de la faire redécouvrir ! Ses vertus indéniables sont reconnues par les scientifiques. Accompagnés de gaspacho de concombre, la feta, le curcuma et le thon rouge sont des aliments sains qui se marient très bien au taboulé pour leur côté fraîcheur.

Cet artisan a su associer des aliments très sains. Après différentes récompenses, c'est la 3^{ème} place du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans que Nicolas Lahouati a décrochée ce 14 octobre. « *J'ai pensé cette entrée en souhaitant associer plein de bonnes choses comme le chanvre, produit bien de chez nous mais méconnu : son côté fraîcheur et ses qualités nutritionnelles apportent un vrai plus pour la santé . Je suis venu avec un taboulé et je suis reparti avec un prix !* » relate **Nicolas Lahouati**.



Le jury du Prix Goût et Santé des Artisans

Les candidats ont eu l'occasion de mettre en avant leur talent et leur créativité devant un jury composé de **professionnels** issus du monde de la santé, de l'artisanat, des métiers de l'alimentaire et des représentants de la presse spécialisée. Il est présidé depuis 17 ans par le Docteur Jean-Marie Bourre, membre de l'Académie de Médecine, de l'Académie d'Agriculture de France et ancien Directeur des unités INSERM de Neuro-Toxicologie puis de Neuro-Pharmaco-Nutrition.

Pour l'édition 2020... Les inscriptions sont ouvertes !

Pour participer à la 18^{ème} édition de ce concours national, les candidats sont invités dès maintenant à présenter leur création, sur dossier, avant le 30 avril 2020, directement sur le site <http://www.maaf.com>

Le prix évolue, s'adapte aux modes de consommation et de restauration des Français et présente désormais 4 catégories :

- recettes sucrées
- recettes salées
- recettes à emporter
- recettes à conserver

Le dossier de chaque candidat sera examiné en suivi par un pré-jury. **Les artisans finalistes** seront alors sélectionnés pour participer à la **grande finale** du concours **en octobre 2020**.

De gauche à droite les lauréats 2019 : Eric Copineau, Rémi Chapuis et Nicolas Lahouati

#PrixGoutEtSanté2019
www.maaf.com



Qu'est-ce que le Prix Goût et Santé MAAF des Artisans ?

Le Prix Goût et Santé, qui fête ses 17 ans cette année, valorise et récompense les artisans des métiers de bouche qui créent des recettes alliant plaisir gustatif et équilibre alimentaire.

Ce concours est organisé en association avec CMA France (Chambre des Métiers et de l'Artisanat).

Service de Presse Prix Goût & Santé

Photos des recettes et des artisans sur demande
Crédit photo : @Fokalstudio

Service de Presse

Laurence Tankéré – 06 63 61 97 23
ltankere@supr-agency.com
www.supr-agency.com



Contact Presse MAAF Assurances :
presse@covea.fr

