

## INFORMATION PRESSE

**Les inscriptions au Prix Goût et Santé MAAF des Artisans 2023 sont ouvertes jusqu'au 30 avril 2023 sur [www.prix-gout-sante.fr](http://www.prix-gout-sante.fr)**

**Ne ratez pas cette 21<sup>ème</sup> édition pour présenter vos créations !**



**Paris, le 13 mars 2023** - Le Prix Goût et Santé MAAF des artisans, est un véritable label d'excellence qui est organisé depuis 2003 au niveau national par MAAF (assureur historique des artisans) avec la participation de CMA France, afin de valoriser les talents des artisans des métiers de bouche et la qualité nutritionnelle des aliments. C'est ainsi que depuis 20 ans, plus de 60 artisans passionnés ont été récompensés pour des recettes qui allient le goût, la santé, les saveurs et l'équilibre.

Comme l'année dernière le Chef Thierry Marx présidera le jury des 4 catégories mises à l'honneur : « **recettes salées** », « **recettes sucrées** », « **recettes à emporter** » et « **recettes à conserver** ».



### **Plusieurs étapes au programme de cette 21<sup>ème</sup> édition du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans 2023**

#### ◆ **Jusqu'au 30 avril 2023 : ouverture des inscriptions**

Pour participer à cette 21<sup>ème</sup> édition du Prix Goût et Santé MAAF des Artisans, il suffit de se rendre sur le site [www.prix-gout-sante.fr](http://www.prix-gout-sante.fr) avant le 30 avril 2023 minuit. Les inscriptions se font uniquement en ligne et sont ouvertes à tous les artisans dont le profil correspond à certaines conditions (\*)

#### ◆ **Juin 2023 : Sélection des 12 finalistes**

Les créations culinaires des candidats seront examinées par un pré-jury en juin prochain. 12 artisans (3 par catégorie) seront sélectionnés pour participer à la Grande Finale du concours en octobre 2022 à Paris, dans l'école de cuisine de Thierry Marx, Cuisine Mode d'Emplois

#### ◆ **Octobre 2023 : Finale et Cérémonie de remise des Prix**

Lors de cette finale, chacun des candidats réalisera sa recette, la présentera et expliquera la démarche de son élaboration, la fera déguster au jury et répondra à ses questions.

Le jury, composé de professionnels du monde de la **santé**, de l'**artisanat**, des métiers de l'**alimentaire** et de représentants de la **presse spécialisée**, désignera **1 lauréat** dans chaque catégorie, selon des critères de goût, de créativité et de qualités nutritionnelles.

Chacun des 4 artisans lauréats recevra un chèque d'un montant de 5 000 €.



## Comment faire concourir son artisan préféré et devenir « Dénicheur de Talent » ?

Chacun peut pré-inscrire son artisan préféré au Prix Goût et Santé MAAF à l'adresse suivante <https://www.prix-gout-sante.fr/denicheur.php>

Afin que l'inscription soit validée par MAAF, l'artisan concerné doit compléter le dossier de candidature.

Chaque dénicheur de talent sera récompensé si le dossier de son artisan est retenu.

- **Un panier gourmand d'une valeur de 75 €** si son artisan préféré valide son inscription ;
- **2 places VIP pour assister à la Grande Finale du Prix en octobre 2022** qui aura lieu dans l'école de cuisine de Thierry Marx (transport et nuit d'hôtel compris) si son artisan préféré est sélectionné pour la finale du Prix ;
- **Un dîner d'exception d'une valeur de 600€** (valable pour 4 personnes) si son artisan de talent est lauréat.

### **(\*) Conditions d'inscription :**

*Exercer un métier dans le secteur de l'alimentaire en France (Métropole et DOM-TOM)*

*Être inscrit au Répertoire des Métiers auprès d'une Chambre de Métiers et de l'Artisanat*

*Avoir mis en œuvre, dans le choix des composants de ses produits et dans leur processus de fabrication, une démarche visant à supprimer ou atténuer des facteurs de risque (sucres, graisses saturées, sel, agents favorisant le cholestérol, l'hypertension, le diabète, ou d'autres pathologies) ou cherchant à mettre en valeur des ingrédients prévenant certaines maladies ou assurant une meilleure qualité de vie tout en maintenant un niveau élevé de qualité nutritionnelle et gustative.*

### **Service de Presse Prix Goût et Santé MAAF des Artisans**

#### **.Becoming**

Céline Pardo – 06 52 08 13 66  
Celine.pardo@becoming-group.com

Contact Presse MAAF :  
presse@covea.fr