

Annnonce
des lauréats
2021



19^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS NATIONAL
PRIX GOÛT ET SANTÉ DES ARTISANS
Édition 2021



Information Presse

12 octobre 2021

Prix Goût & Santé MAAF des Artisans 2021 4 artisans récompensés

Les noms des lauréats de la 19^{ème} édition Prix Goût et Santé MAAF viennent d'être révélés. Hier, lundi 11 octobre, les 12 artisans finalistes de ce concours national se sont retrouvés dans l'école parisienne « Cuisine Mode d'Emploi(s) » de Thierry Marx, parrain du Prix, pour l'épreuve ultime : défendre leurs créations culinaires 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 2021 4 catégories & le Grand lauréat de l'édition 2021

Chacun des 4 artisans lauréats a reçu 5 000 € et le Grand lauréat s'est vu attribuer une récompense d'un montant de 10 000 €.

- **Catégorie « Recettes sucrées »** : Keisuke SATO, chef pâtissier de la pâtisserie Gilles Marchal à Paris (75) grâce sa recette « Vertu Beauté »
- **Catégorie « Recettes salées »** : François GUIONIE, artisan producteur et gérant de la société LOU PE DE GRIL à Curemonte (19) et sa « Timbale de truite en quatuor de fleurs de pissenlit »
- **Catégorie « Recettes à conserver »** : Christophe VAUTHIER, chef de cuisine et artisan du goût, à Creuzier Le Vieux (03) et sa « Crème de lentille verte du Puy vanille whisky Hedgehog »
- **Catégorie « Recettes à emporter »** : Laurent HÉBERT, artisan boulanger pâtissier à Dinan (22) avec son « Pain façon galette aux poireaux et coquilles Saint-Jacques et fruits de mer bretons de saison »

- **Le Grand Lauréat de l'édition 2021** : Keisuke SATO, chef pâtissier de la pâtisserie Gilles Marchal à Paris (75) grâce sa recette « Vertu Beauté »



De gauche à droite : Le Chef Thierry Marx, Christophe Vauthier, Laurent Hébert, François Guionie, Keisuke Sato, Stéphane Duroule (directeur général MAAF) et Mathilde de l'Ecotais (fondatrice de Média Social Food).

Portraits des 4 lauréats pour chaque catégorie

**Catégorie « Recettes sucrées » et « Grand Lauréat de l'édition 2021 » :
Keisuke Sato, chef pâtissier de la pâtisserie Gilles Marchal à Paris (75)
et sa recette « Vertu Beauté »**



Diplômé en pâtisserie à l'école professionnelle du Japon, Keisuke Sato fait ses classes dans plusieurs pâtisseries et restaurants nippons aux côtés de chefs tels que Toshihiko Yoroizuka, Toshihumi Kosai et Takahisa Nagasawa. Arrivé en France, il y a 4 ans, il rejoint l'équipe de Gilles Marchal dans sa pâtisserie parisienne, nichée au pied de la Butte Montmartre.

Originaire du Japon, pays attaché aux habitudes alimentaires, il a souhaité utiliser pour sa recette les ingrédients qui font partie de son quotidien gastronomique et qui reflètent une recherche permanente de bien-être corporel et mental, tout en apportant plaisir et gourmandise.

Sa « Vertu Beauté » est un gâteau qui se compose d'une mousse au yaourt bio, d'un biscuit cuillère avec un sirop fraise à la menthe, d'un croustillant granola et d'une compotée fruits rouges subtilement parfumée à la menthe. Le yaourt renforce l'immunité intestinale et joue un rôle de prévention dans certaines infections et même certains cancers, grâce à sa teneur en bactériocine, qui aurait de puissantes propriétés anti-infectieuses. La crème liquide (animale) a été remplacée par de la crème de coco (végétale). Les produits utilisés sont cultivés en biodynamie pour une recette plus respectueuse de la nature. Résultat : une recette sucrée gourmande et meilleure pour la santé.

Catégorie « Recettes salées » :
François GUIONIE, artisan producteur et gérant
de la société LOU PE DE GRIL à Curemonte (19) et sa « Timbale de truite en quatuor
de fleurs de pissenlit »



Diplômé d'une licence HRPME, cet artisan producteur, mène en parallèle une activité d'enseignant dans un lycée hôtelier de l'académie de Toulouse. Il a opté pour la diversification de l'exploitation agricole et s'est tourné vers la production de spécialités à base de fleurs de pissenlit, de fabrication de confitures et gelées maison, de sirops, ainsi que de pâtisseries à base de noix pour lesquelles il a été récompensé notamment au Concours national agricole du salon de l'agriculture 2013.

Dans sa « timbale de truite en quatuor de fleurs de pissenlit », l'émietté de truite est accompagné de produits à base de pissenlit, travaillé sous 4 formes différentes : chutney, gelée, boutons acidulés et pétales séchés. Cette recette est servie avec une sauce de yaourt nature pour alléger la préparation.

Tous les produits à base de pissenlit, particulièrement reconnus pour ses vertus diurétiques, bénéfiques pour le foie, sont issus de la ferme familiale *LOU PE DE GRIL*. Quant à la truite, qui bénéficie d'excellentes qualités nutritionnelles, elle est également originaire de Corrèze.

Catégorie « Recettes à conserver » :
Christophe VAUTHIER, chef de cuisine et artisan du goût, à Creuzier Le Vieux (03)
et sa « Crème de lentille verte du Puy vanille whisky Hedgehog »



Après un brevet de technicien hôtelier à l'école hôtelière de Chamalières, Christophe Vauthier intègre l'ESCP Ferrandi, à Paris. S'ensuit alors un tour de France des plus grandes cuisines. Il travaille avec des chefs de renom, de la gastronomie française tels que Gérard Besson, Joël Robuchon, Gérard Boyer, Philippe Groult... Son parcours dans les cuisines des hôtels de luxe débute à Saint-Barthélemy, et se poursuit à Abidjan, Marrakech, Rabat... où il apprend à métisser sa cuisine en mélangeant le savoir-faire traditionnel de la gastronomie française avec des recettes, des produits et des épices du monde entier.

Sa « crème de lentille verte du Puy vanille whisky Hedgehog » est une préparation surprenante qui se présente comme une pâte à tartiner ou encore un confit de fruits qui peut servir à fourrer (chocolat, macaron...), accompagner un fromage blanc ou encore de base de biscuit. Elle met à l'honneur la lentille verte IGP du Puy associée à la vanille gousse et au sucre de canne, parfumée au whisky Hedgehog d'Auvergne. Cette légumineuse, pauvre en lipide, apporte son lot de protéines végétales, fibres, vitamines B et minéraux comme le magnésium, le fer, le calcium et le sélénium, antioxydant qui lutte contre le vieillissement de la peau. C'est une recette originale qui utilise un légume sec pour une préparation sucrée, ce qui peut inciter les personnes à consommer des légumineuses en prenant un plaisir gustatif.

Catégorie « Recettes à emporter » :
Laurent HÉBERT, artisan boulanger pâtissier à Dinan (22)
et son « Pain façon galette aux poireaux et coquilles Saint-Jacques
et fruits de mer bretons de saison »



Après un CAP Boulanger puis Pâtissier, Laurent Hébert obtient en 1988 le titre du Meilleur apprenti de France. Il entre alors chez Lucien Peltier à Paris, puis chez *Fauchon* à l'époque de Pierre Hermé. Il passe par Genève avant de devenir Chef Pâtissier chez Philippe Renault près de Dinard pendant 15 ans. Aujourd'hui, à la tête de sa propre boulangerie pâtisserie à Dinan, où il emploie 18 personnes, il privilégie le tout fait maison, et travaille en bio et en nouvelle agriculture.

Déjà récompensé par le Prix Goût et Santé MAAF des Artisans en 2016 avec son « Bun's végétarien », il a proposé cette année un « Pain façon galette aux poireaux et coquilles Saint-Jacques et fruits de mer bretons de saison ». Ce pain bio au levain est composé de graines de sarrasin torréfiées au beurre, d'une fondue de poireaux, de Saint-Jacques et fruits de mer bretons et de gruyère râpé. La provenance des produits est essentiellement locale. Cette recette renvoie à un classique de galette garnie de Bretagne et peut, à elle seule, constituer un repas composé de produits frais avec des protéines, des légumes, du fromage, des sucres lents... De larges tranches à déguster chaudes et grillées comme un sandwich ou avec une salade chez soi.

Le jury du Prix Goût et Santé des Artisans

Les candidats ont eu l'occasion de mettre en avant leur talent et leur créativité autour de leur recette alliant saveurs et qualités nutritionnelles 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.

Ce jury est présidé depuis l'origine 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.

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

Le Prix Goût et Santé, qui fête ses 19 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 la CMA France (Chambre des Métiers et de l'Artisanat).

[#PrixGoutEtSante2021](#)

www.maaf.com

Photos des recettes et des équipes sur demande

Crédit photo : © Fokalstudio

Service de Presse Prix Goût & Santé MAAF des Artisans



Contacts Presse :

MAAF Assurances

presse@covea.fr

becomingwithsuPR !

Véronique WASA – 06.52.22.69.07 – veronique.wasa@becoming-group.com

Tiphaine MARTIN – 06.86.17.44.10 – tiphaine.martin@becoming-group.com