



## Communiqué de presse

Jeudi 5 mars 2020

# 5 lauréats récompensés lors de la 14<sup>e</sup> éditions des « Prix du Goût d'Entreprendre »

**5 artisans de bouche parisiens ont été récompensés par les « Prix du Goût d'Entreprendre » pour leur savoir-faire, la qualité de leurs produits et leur créativité.**

Les cinq artisans lauréats ont été désignés par un jury, présidé par l'adjointe à la Maire et composé des responsables des principales fédérations professionnelles (boucherie, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, fromagerie), d'experts culinaires et du Président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, co-organisatrice de l'évènement. Les lauréats ont été récompensés d'un prix de 8 000 € afin d'accompagner le développement de leur activité.

Ce prix est destiné aux nouveaux créateurs et repreneurs de commerces d'artisanat alimentaire nouvellement installés entre le 1<sup>er</sup> septembre 2018 et le 31 août 2019. Il entend valoriser la qualité des projets, les savoir-faire, les démarches en matière de respect de l'environnement et de développement durable.

### **Mardi 3 mars 2020, le jury a désigné comme lauréats :**

- **FLORIAN MESERE CHOCOLATIER** (18, rue de la Jonquière – 17<sup>e</sup>) : chocolaterie artisanale de quartier portée par un jeune entrepreneur de 15 ans d'expérience.
- **CHEESE OF THE WORLD** (30, Bd St Germain – 5<sup>e</sup>) : fromagerie proposant des fromages issus de tous les continents.
- **MAISON PLUME** (61, rue Charlot – 3<sup>e</sup>) : pâtisserie salon de thé proposant des produits 100% sans sucres ajoutés et sans gluten.
- **LA TETE DE BŒUF** (130, rue de Belleville – 20<sup>e</sup>) : boucherie de quartier animée, reprise par 2 bouchers reconvertis très actifs dans leur quartier.
- **MAISON KONTE** (171, rue Belliard – 18<sup>e</sup>) : reprise d'une boulangerie par un artisan aux nombreuses expériences en France et à l'étranger pour en faire un véritable lieu de rencontre du quartier.