

Olivia Polski remet les Prix du Goût d'Entreprendre

À l'occasion de la nouvelle édition des Prix du Goût d'Entreprendre, cinq artisans parisiens des métiers de bouche ont été distingués par Olivia Polski, adjointe à la Maire de Paris, au titre de la promotion 2016, pour leur savoir-faire, la qualité de leurs produits et leur créativité.

Chaque année, à l'occasion de la Semaine Nationale de l'Artisanat, la Ville de Paris décerne aux créateurs et aux entrepreneurs de commerces de proximité et d'artisanat alimentaire, les prix du Goût d'Entreprendre, dont le montant peut aller jusqu'à 8.000 €, et qui ont pour but d'encourager la création d'entreprises et de favoriser l'émergence de nouveaux talents.

Les artisans des métiers de bouche sont des acteurs incontournables et précieux de notre quotidien. Ils participent à l'animation de notre ville tout en contribuant à l'attractivité de Paris en France comme à l'étranger.

« Ces nouveaux artisans réinventent au quotidien le commerce de proximité mais aussi le goût des produits auxquels nous tenons tant » souligne Olivia Polski, adjointe à la Maire de Paris en charge du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et indépendantes. « Ils sont à la fois les héritiers de notre patrimoine gastronomique et les garants d'une alimentation durable et de qualité ».

Les prix ont été décernés aux cinq lauréats en présence des représentants des chambres consulaires, des fédérations et syndicats de professionnels. Par le choix de cette promotion 2016, le jury a souhaité mettre en lumière toute la passion et l'originalité qui guident les artisans parisiens dans leur création ou reprise d'activité.

Les lauréats 2017 :

Crèmerie-fromagerie Taka & Vermo (61 bis, rue du Faubourg Saint-Denis, Paris 10e)

La fromagerie de Laure Takahashi et de Mathieu Vermorel est un véritable point de rencontres gourmand dans le quartier. Leur énergie communicative rayonne dans leur belle boutique où trônent les fromages affinés de qualité issus de leur tour de France, d'Europe et d'ailleurs.

Pâtisserie La Bossue (9, rue Joseph de Maistre, Paris 18^e)

Amoureux du quartier de Montmartre, Caroline Sasseigne et Martin Roy changent complètement de métier pour créer et se consacrer à leur pâtisserie où il fait bon sentir et goûter les parfums et saveurs des gâteaux dits de voyage (financiers, cake, madeleine, biscuits...) dans un décor atypique fait de bric et de broc.

La Boulangerie Lorette (2, rue de la Butte aux Cailles, Paris 13e)

C'est la boulangerie de quartier par excellence. Elle est d'ores et déjà devenue incontournable grâce aux animations culinaires de Monsieur Cédric Arzac, son fils et son équipe dynamique. Dans ce commerce, il n'y a pas de bonbons mais des pains biologiques et produits de saison faits maison et présentés avec élégance et avec gourmandise, pour tous.

Pâtisserie Nanan (38, rue Keller, Paris 11^{ème})

Yukiko Sakka et Sophie Sauvage sont 2 professionnelles formées à l'école FERRANDI ou encore chez le chef étoilé Pierre Gagnaire. Elles proposent, dans un espace épuré, des pâtisseries aux saveurs sucrées préparées essentiellement avec des fruits de saison d'exception, dont elles ont le secret.

Traiteur Lastre sans Apostrophe (188, rue de Grenelle, Paris 7e)

Formé dans de grands restaurants parisiens, Yohan Lastre est aujourd'hui le champion du monde de pâtés en croute. Alliant qualité, ingéniosité et zéro déchet, il propose quotidiennement à sa nouvelle et déjà fidèle clientèle des produits d'exception tout en travaillant en collaboration avec les autres commerçants du quartier.

Contact presse : Ismail Mansouri / presse@paris.fr / 01.42.76.49.61