



Paris décerne à 8 artisans alimentaires le Prix du Goût d'Entreprendre 2015

Olivia Polski annonce les noms des 8 artisans alimentaires du Prix du Goût d'Entreprendre 2015, distingués pour leur savoir-faire, la qualité de leurs produits, leur créativité et leurs démarches en matière de développement durable.

Engagée aux côtés de ses artisans, la Ville de Paris décerne chaque année des prix allant jusqu'à 8.000 € aux créateurs et aux repreneurs de commerces de proximité et d'artisanat alimentaire. Incontournables et précieux acteurs de notre quotidien et de la vie commerciale de nos quartiers, les artisans des métiers de bouche contribuent au rayonnement de Paris en tant que capitale mondiale de la gastronomie.

Les prix sont décernés par un jury composé de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Paris, la Chambre du Commerce et de l'Industrie de Paris, des fédérations professionnelles (boucherie, boulangerie, pâtisserie, fromagerie) et d'experts culinaires. Le jury distingue leur savoir-faire, leur dynamisme et la qualité de leurs produits. Olivia Polski, adjointe à la Maire en charge du commerce et de l'artisanat, remettra ces prix en mars 2016 à l'occasion de la semaine nationale de l'artisanat.

Les lauréats 2015 sont :

La Boulangerie du Métro (20e)

Fort de ses 20 années d'expérience à travers 9 établissements, Frédéric Longour reprend avec brio et créativité une boulangerie à la sortie du métro « Porte de Bagnolet ». Nombreux sont les clients aujourd'hui qui franchissent sa porte où ils y trouvent des produits de qualité dont des pains spéciaux fabriqués à partir d'une farine biologique.

Crèmerie-fromagerie Mercy (10e)

Passionné, généreux et impliqué dans la vie de son quartier, Rémy Mercy a tout de suite été adopté par la rue du Faubourg Saint Martin. Sa boutique est devenue un passage obligé pour les amateurs de fromages de saison affinés selon les règles de l'art et de produits laitiers originaux.

Aux fleurons de la viande (5e)

C'est la boucherie de quartier par excellence. Nostalgique du dynamisme parisien après un départ hors de la Capitale, Thierry Cuillerdier se réinstalle à l'angle des rues Monge et de Navarre pour proposer à sa fidèle cliente le fameux jambon de Paris « le Prince de Paris » agrémenté des derniers cornichons produits en France, ceux de la « Maison Marc ».

Chocolat Illéné (18e)

Inspirées par le refrain de la chanson populaire de Noël et formées par les grands noms de la gastronomie française (Patrice Chapon et Yannick Alléno), Jin CHO et Soo AHN créent un joli petit écrin dans le Quartier de la Butte de Montmartre. Les 2 associées coréennes, l'une pâtissière et l'autre chocolatière offrent tous les saveurs originelles et originales de la fève de Cacao.

Viande et Chef (10e)

C'est une boucherie d'un nouveau genre alliant le savoir-faire du métier de boucher et une cuisine inspirée et éco-responsable que Benjamin Darnaud a ouvert rue Lancry. Formé chez l'étoilé Thierry Marx, l'ancien candidat de l'émission « Top Chef » travaille les viandes de qualité issus d'élevages prestigieux avec le souci de ne rien gâcher

House of 3 brothers (10e)

Passionné de mode et de pâtisserie, Mirko Schmitt propose de bons, beaux et gros gâteaux à base de fromage blanc tirés des recettes de sa grand-mère. Privilégiant des ingrédients de qualité, il accueille de plus en plus de gourmands rue de Lancry dans un lieu plein de goût et de charme.

Pâtisserie Bontemps (3e)

Né de la reconversion professionnelle de sa conceptrice Fiona Leluc (diplômée de l'école de Paris des Métiers de la Table (EPMTTH), la pâtisserie Bontemps idéalement située rue de Bretagne propose aux gourmands des abords du marché des Enfants Rouges des produits d'exception et originaux dont les fameux petits sablés fondants agrémentés à la fleur de sel.

Boucherie Dandelion (17e)

Michel Vaidie est le créateur de la première boucherie 100% bio à Paris et elle est installée sur le marché couvert des Batignolles. Du bœuf à la volaille en passant par les tomates farcies ou la triperie, l'artisan boucher confirmé garantit une viande biologique de qualité et au juste prix.

Contact presse : Mathilde Pieraut / presse@paris.fr / 01 42 76 49 61