

Prix du Goût d'Entreprendre

Lundi 19 mars – Hôtel de Ville



I GOÛT I
D'ENTREPRENDRE
À PARIS

Venez découvrir nos talents !

Depuis plus de 10 ans, la Ville de Paris récompense les artisans et commerçants de bouche nouvellement installés en leur décernant les Prix du Gout d'Entreprendre.

Nous soutenons ainsi un commerce de proximité et de qualité, crucial pour la vitalité de nos quartiers, en aidant concrètement de jeunes entrepreneurs dans la période de lancement de leur activité, au moment où ils en ont le plus besoin.

Le jury du Prix du Goût d'Entreprendre, composé de professionnels des métiers de bouche, a, cette année encore, distingué des lauréats aux parcours fascinants et inspirants. Créateurs ou repreneurs d'entreprises, ils se verront remettre leurs récompenses à l'Hôtel de Ville le 19 mars prochain, dans le cadre de la Semaine de l'Artisanat.

Ce rendez-vous sera l'occasion de mettre en lumière la diversité et la richesse de l'artisanat alimentaire si cher aux Parisiennes et Parisiens. Nos artisans sont aussi les ambassadeurs de l'art de vivre à la française dans le monde, qui rayonne à travers des projets créatifs, innovants et bien souvent d'excellence.

Ce Prix du Goût d'Entreprendre entend les aider et les encourager à poursuivre dans cette voie. Cette année, en plus d'une dotation de 8.000 euros, les primés seront ainsi accompagnés et conseillés par les fédérations professionnelles partenaires, que je remercie pour leur implication.

Je remercie également l'école Ferrandi pour son offre de formation et la SIAGI pour la prestation d'accompagnement proposée aux 5 lauréats.

Autre nouveauté : le savoir-faire de nos artisans sera mis en valeur à l'occasion de cette cérémonie, qui est pour la première fois ouverte aux Parisiens, via un jeu concours en ligne. Ils pourront ainsi rencontrer les professionnels et déguster leurs produits, qui sont autant de symboles du savoir-faire français des métiers de bouche.



Olivia Polski

Adjointe à la Maire de Paris
Chargée du commerce, de l'artisanat
Et des professions libérales et indépendantes

La cérémonie de remise du Prix du Goût d'Entreprendre :

Le lundi 19 mars 2018 à 17h45 à l'Hôtel de Ville

Dans le cadre de la Semaine Nationale de l'Artisanat, Olivia Polski, adjointe à la Maire de Paris chargée du commerce, de l'artisanat et des professions libérales et indépendantes, remettra lundi 19 mars 2018 à 18h à l'Hôtel de Ville les **Prix du Goût d'Entreprendre** à 5 nouveaux artisans lauréats.

Pour cette édition 2017, la fromagerie Roussel (17^{ème}), la pâtisserie Emma Duvéré (11^{ème}), la chocolaterie La Mutinerie (9^{ème}), la boucherie L'Atelier de la Viande (12^{ème}) et la fromagerie Frescolet (9^{ème}) ont été désignées lauréates par le jury, présidé par Olivia Polski et composé des responsables des principales fédérations professionnelles, d'experts et du Président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, co-organisatrice de l'évènement.

La Ville de Paris encourage et valorise les professionnels parisiens des métiers de bouche en décernant aux créateurs et aux repreneurs de commerces de proximité et d'artisanat alimentaire ces prix à cinq nouveaux commerçants. Sélectionnés par un jury de professionnels, ils seront chacune et chacun récompensés d'un prix de 8 000 €. Grâce au soutien et à la participation active des principales fédérations professionnelles, ces prix soulignent la volonté de Paris d'encourager l'innovation et l'émergence de nouveaux talents dans l'artisanat.

Une démonstration du savoir-faire des professionnels des différentes fédérations aura lieu à l'issue de la remise des prix, suivie par une dégustation culinaire composée de spécialités élaborées par ces derniers.

L'évènement aura enfin lieu au cœur de la Semaine Nationale de l'Artisanat, qui promet chaque année les produits et services des artisans partout en France et encourage les jeunes à se tourner vers les professions de l'artisanat, sources de réussites professionnelles et de promotion sociale.

Le Prix

La Ville de Paris organise depuis 2006 le **Prix du Goût d'Entreprendre** qui vise à soutenir les artisans dans leurs premières années d'activité.

Chaque année, 40.000 € sont en jeu pour récompenser les projets les plus convaincants, sélectionnés par un jury de professionnels.

Depuis 2006, la Ville de Paris a ainsi soutenu :

- **62 lauréats**
- Pour un montant total de **440.000 euros**

Une nouveauté pour cette édition : les fédérations professionnelles auxquelles appartiennent les différents lauréats s'associent davantage encore à la démarche et proposent aux lauréats de leur filière un suivi et une aide au développement tout au long de l'année. L'accompagnement des artisans s'inscrit ainsi dans la durée pour pérenniser ces commerces en pleine croissance.

Les lauréats de cette nouvelle promotion

Mourad Mahassine, ou la finesse de l'affinage parisien

Fromager en reconversion professionnelle, Mourad Mahassine a voyagé durant 18 mois à travers l'Europe pour aller à la rencontre des fournisseurs afin de pouvoir développer ses connaissances dans ce domaine, découvrir différents produits et les sélectionner personnellement. Aujourd'hui, grâce à sa boutique sur l'avenue de Clichy (17e) qui dispose d'une grande cave d'affinage, il propose une large variété de fromages français. On peut y trouver notamment des bries aux noix, à la truffe et aux figues ou un camembert aux cèpes, ou encore le morbier bio, qui est très apprécié. Laissez-vous tenter !



La fromagerie Roussel - 21 bis, avenue de Clichy - 75017 Paris

Jean Chimisanas et Hadrien Senegas, des produits en direct de la ferme familiale



Ces deux compères fromagers, Jean Chimisanas et Hadrien Senegas, dynamiques et passionnés par leur métier sont en reconversion professionnelle. Située rue Jean-Baptiste Pigalle (9e), leur boutique décorée dans un style rétro, nous fait voyager dans le temps et nous propose, en exclusivité, des fromages de la ferme des parents d'Hadrien, la fromagerie « Le Cabri d'Oc » située à Albine dans le Tarn. Les fromages mûrissent tranquillement dans leur lieu d'origine, sont affinés sur mesure et,

dès qu'ils sont prêts, arrivent directement dans leur boutique ! Un avant-goût de leurs spécialités: la tomme occitane, les crottins de chèvre cendrés ou les pavés de la Montagne-Noire cendrés. Les deux artisans proposent également des produits de la bergerie de Cazes-Haut et de la fromagerie de Lamarque situées elles aussi dans le Tarn.

Frescolet - 42, rue Jean-Baptiste Pigalle - 75009 Paris

Les pâtisseries sur-mesure d'Emma Duvéré

Après avoir travaillé comme pâtissière-traiteuse à domicile, Emmanuelle Duvéré ouvre enfin sa boutique à son nom et à son image : accueillante et chaleureuse.

Cette petite pâtisserie gourmande recèle de nombreux trésors auxquels vous ne saurez pas résister : financiers, madeleines, tartes, cookies... sans oublier les macarons !

Vous y trouverez également quelques pâtisseries sans gluten et vegan. Emmanuelle Duvéré et son associée Isabelle Cabrera sont très attentives à la qualité des produits qu'elles utilisent. Elles privilégient donc les produits de saison et issus de l'agriculture biologique. Une raison supplémentaire pour faire un petit détour rue Sedaine (11e) !



Emma Duvéré - 39, rue Sedaine - 75011 Paris

Ouadi Jriri, une viande savoureuse issue de l'agriculture biologique



Rue Claude Decaen (12e), ne passez pas à côté de cette petite boucherie de quartier dans laquelle Ouadi Jriri vous réservera le meilleur accueil.

Ce jeune boucher propose des produits de qualité en provenance de fournisseurs français qu'il a sélectionné lui-même et issus exclusivement de l'agriculture biologique et halal.

La viande est maturée à point et les produits sont variés ; parmi eux, vous trouverez notamment du bœuf charolais, de la race limousine et de l'agneau du Poitou-Charentes. En manque d'inspiration culinaire ? Ouadi Jriri met à votre disposition un livre de cuisine près de la caisse : une recette différente est présentée chaque semaine pour apporter des idées accompagnées de ses conseils de cuisson et de préparation. À vos fourneaux !

L'Atelier de la Viande - 75-77, rue Claude Decaen - 75012 Paris

Léa Neves, Luc Baudin et les « mutines » à croquer

La chocolaterie « La Mutinerie » située rue Henry Monnier (9e) est tenue par deux jeunes associés très créatifs, Léa Neves et Luc Baudin, qui proposent un nouveau concept de « chocolat snacking » : du chocolat à consommer directement après l'achat ! Barres de chocolat de toute sorte, pâtes à tartiner... les produits sont variés et inventifs.

Mais surtout, ne résistez pas aux « mutines », leur produit phare : un nuage de meringue enrobé de chocolat à croquer, le tout présenté sur un bâtonnet de glace ! Leurs produits ont aussi l'avantage d'être confectionnés avec du sucre de coco qui les rend plus accessibles aux personnes diabétiques ou qui souhaitent simplement faire attention à leur alimentation.

La Mutinerie - 15, rue Henry Monnier - 75009 Paris



Paroles d'anciens lauréats

Nathaniel Doboin et Thomas Teffri-Chambelland
Boulangers lauréats en 2014 (11^{ème} arrondissement)



« Ce prix nous a procuré beaucoup de satisfactions : tant avec l'équipe qui était heureuse d'être récompensée que pour la renommée de l'établissement. Au-delà du prix et de sa dotation, recevoir une reconnaissance de la part de la Mairie de Paris offre à l'artisan une confiance et un réconfort pour son travail réalisé quotidiennement. Le Prix du Goût d'Entreprendre participe à construire une notoriété, qui permet d'asseoir la durabilité de nos projets et leurs développements. »

Emily et Thierry Cuillardier
Bouchers lauréats en 2015 (5^{ème} arrondissement)

« Le Prix du Goût d'entreprendre, nous a apporté à la fois de la notoriété et une aide pécuniaire pour des travaux.

En effet, grâce à la visibilité du Prix décerné par la Mairie de Paris et les partages sur les réseaux sociaux, nous avons pu étendre notre clientèle et être connus des amateurs de bonne viande. De plus, la rénovation extérieure de la boucherie a été envisageable suite aux gains remportés. Ainsi nous avons fait appel à des artisans qui ont réalisé une fresque sur-mesure en céramique peinte à la main, renoué l'enseigne lumineuse et changé les stores vieillissant de notre commerce.



De telles réalisations n'auraient pas été possibles sans le Prix du Goût d'Entreprendre. »

Le mot des partenaires

Pascal Barillon, Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat



« La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Paris est particulièrement honorée d'être associée à cette nouvelle édition du Prix du Goût d'Entreprendre. »

Ce prix permet chaque année de découvrir de nouveaux talents artisanaux, des créateurs ou des repreneurs aux projets ambitieux, modernes voire iconoclastes. Il a également pour objectif de favoriser la dynamisation des quartiers et de soutenir les opérations de transmission-reprise de commerces d'artisanat de bouche, une problématique qui nous est chère pour maintenir la vitalité artisanale et commerciale de la Capitale que le monde entier nous envie.

Préserver la pérennité du tissu artisanal parisien et le développer constituent les priorités et l'enjeu des nombreuses actions que la Chambre de métiers et de l'artisanat de Paris mène au quotidien ».

Claude Maret, Président de la Fédération des Fromagers de France

« En tant que Président de l'Union des Fromagers d'Ile-de-France (UFIDF), j'apprécie grandement l'investissement de la ville de Paris dans le soutien et la mise en avant des crémiers-fromagers. »

Amoureux et passionné par le métier de crémier-fromager qu'il pratique depuis 32 ans dans le 16^{ème} arrondissement de Paris, Claude Maret cultive un très grand intérêt pour le Prix du Goût d'Entreprendre de la Ville de Paris. Il y voit l'occasion de valoriser le métier dont il participe depuis des années à l'évolution des pratiques par son expertise ainsi que son implication dans la formation au service de l'expérience client ; notamment par l'apport de connaissances en géographie et en histoire pour la valorisation du territoire de l'Ile de France et de nos territoires ruraux au plan national.



Laurent Callu, Président de la Fédération de la Boucherie et des Métiers de la Viande de Paris et de la Région Parisienne



« Le Prix du Goût d'Entreprendre, qui encourage les créateurs et les repreneurs de commerces d'artisanat alimentaire à Paris, est une formidable initiative qui donne un bon coup de pouce financier aux lauréats au moment où ils en ont le plus besoin! La Fédération de la Boucherie et des Métiers de la Viande de Paris et de la Région Parisienne est heureuse d'être associée à cette démarche et d'accompagner encore plus loin les lauréats artisans bouchers en leur permettant d'accéder gratuitement à l'ensemble de ses services juridiques, sociaux, fiscaux et de communication pour l'année 2018. Le ou les lauréats auront ainsi la possibilité de faire appel à nos services aussi souvent que souhaité ou nécessaire. »

Frédéric Chambeau, Président de la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France

« Le Prix du Goût d'entreprendre est un véritable tremplin pour l'activité des artisans parisiens. Il participe ainsi au développement de l'affaire de nos jeunes artisans chocolatiers. La Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France place la qualité des produits au centre de ses préoccupations et tire donc une certaine fierté de son association avec le Prix du Goût d'entreprendre. Il est aujourd'hui essentiel d'encourager et de valoriser les professions de l'artisanat : c'est dans cet état d'esprit que la Confédération offre au lauréat de sa filière un prix complémentaire (une pleine page de publicité dans le journal Chocolat et Confiserie Magazine, un espace dédié sur le stand de la Confédération au Salon du Chocolat et un an d'adhésion à notre confédération) afin de l'aider à promouvoir son activité et mettre en valeur son savoir-faire tout au long de l'année. »



Karine Desroses, Présidente de la SIAGI



« Depuis sa création en 1966, les métiers de bouche représentent une activité prépondérante à la SIAGI, avec une spécificité dans les dernières années : la garantie d'entrepreneurs en reconversion professionnelle, ce qui se confirme aujourd'hui avec la Fromagerie Roussel, garantie par la SIAGI.

Quel que soit le contexte, création ou reprise d'entreprise, un des ingrédients de la réussite est de ne pas rester seul face aux problématiques de gestion ou d'approche commerciale. C'est ce qui nous a conduits à proposer aux lauréats un accompagnement personnalisé via AJE Commerce Expert, structure créée par Estelle Lévy, ancienne lauréate de ce concours. »

Bruno de Monte, Directeur de l'École Ferrandi

« Depuis près de 100 ans, FERRANDI Paris, forme les futurs professionnels et accompagne dans leur développement les entreprises du secteur de l'hôtellerie -restauration et des métiers de bouche. Le "goût", FERRANDI connaît ! Celui développé en cuisine bien entendu mais aussi celui d'entreprendre, qui est au cœur de sa mission et de sa pédagogie. À travers la richesse de ses cursus de formation initiale, de son catalogue de formation continue pour les professionnels, de son programme d'incubation "FERRANDI Entrepreneurs" ou de son département Conseil & Développement, FERRANDI Paris soutient et forme les chefs d'entreprise et les futurs entrepreneurs. Ce prix décerné par la Mairie de Paris valorise

L'engagement, la passion, le talent et le « goût d'entreprendre ». Autant de valeurs ancrées dans notre école. En tant que partenaire de l'évènement, FERRANDI Paris a le plaisir d'offrir aux lauréats un stage de perfectionnement de deux à trois jours à choisir dans son catalogue ou bien une journée d'accompagnement par un chef « Meilleur Ouvrier de France » dans son « Concept Lab' », afin de travailler à la mise au point de recettes ou d'optimiser son organisation de production. »



Artisans : candidatez pour la prochaine édition du Prix du Goût d'Entreprendre !

Vous êtes créateur ou repreneur d'une boulangerie, d'une charcuterie ou de tout autre commerce dans le secteur de l'artisanat alimentaire ?

Vous êtes fiers de votre commerce et souhaiteriez un coup de pouce pour effectuer quelques travaux ou investir dans un nouvel équipement ?

Candidatez au prix du Goût d'entreprendre organisé par la Ville de Paris !

Le Prix sera ouvert à tous les créateurs et repreneurs de commerces d'artisanat alimentaire parisiens dont la société a été immatriculée à Paris entre le 1er septembre 2017 et le 31 août 2018 et dont l'activité sera toujours pérenne lors du dépôt de candidature.

Les principaux critères de sélection sont les suivants :

- Le parcours professionnel du chef d'entreprise ;
- La qualité du projet ;
- Les perspectives de développement sur trois ans ;
- L'inscription du projet dans une démarche de respect de l'environnement et de développement durable ;
- Les actions visant l'intégration du commerce dans la vie du quartier.

L'appel à candidatures pour la prochaine édition sera ouvert en septembre 2018. Plus d'informations sur le site de la Mairie de Paris : www.paris.fr.

La Ville de Paris remercie ses partenaires :



Fédération de la Boucherie et
des Métiers de la Viande
de Paris et de la Région Parisienne



Contact presse : presse@paris.fr