

Paris décerne à 5 artisans alimentaires le Prix du Goût d'Entreprendre 2016

Cinq artisans parisiens des métiers de bouche ont été distingués pour le Prix du Goût d'Entreprendre 2016 par Olivia POLSKI, adjointe à la Maire de Paris chargée du commerce et de l'artisanat, pour leur savoir-faire, la qualité de leurs produits, leur créativité et leur démarche en matière de développement durable.

Pour la 11^e année consécutive, la Ville de Paris décerne des prix allant jusqu'à 8.000 € aux créateurs et aux entrepreneurs de commerces de proximité et d'artisanat alimentaire. Engagée aux côtés de ses artisans, la Ville de Paris souhaite encourager par la remise de ces prix la création d'entreprises et 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 tissu commercial tout en contribuant à l'attractivité de Paris en France comme à l'étranger.

Les prix sont décernés par un jury composé de professionnels de l'artisanat alimentaire notamment 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 du Syndicat National des Hôteliers Restaurateurs Cafetiers Traiteurs (Synhorcat). Le jury récompense leur savoir-faire, leur innovation, leur dynamisme dans la vie de leur quartier et la qualité de leurs produits.

Olivia Polski, adjointe à la Maire en charge du commerce et de l'artisanat, remettra ces prix aux nouveaux lauréats en mars 2017 à l'occasion de la Semaine Nationale de l'Artisanat, en présence des représentants des chambres consulaires, des fédérations et syndicats professionnels.

Les lauréats 2016 sont :

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 Arsac, 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 présentés avec élégance et avec gourmandise pour tous.

Crémerie-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.

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 politique 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.

Pâtisserie Nanan (38, rue Keller, Paris 11ème)

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

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

Amoureux du quartier de Montmartre, Caroline Sasseigne et Martin Roy ont changé complètement de métier pour créer et se consacrer à leur passion : la pâtisserie. Dans un décor atypique, leur pâtisserie est un lieu où il fait bon sentir et goûter les parfums et saveurs des gâteaux dits de voyage (financiers, cake, madeleine, biscuits...).

Contact presse : Mathilde Pieraut / presse@paris.fr