



Paris distingue sept artisans de bouche pour la qualité de leur savoir-faire

Olivia Polski, adjointe à la Maire de Paris, dévoile les noms des 7 lauréats du Prix des meilleurs artisans de bouche parisiens, distingués pour leur savoir-faire, leur dynamisme et la qualité de leurs produits.

Engagée aux côtés de ses artisans, Paris décerne chaque année des prix dotés de 8.000 € maximum aux créateurs et aux repreneurs de commerces de proximité d'artisanat de bouche.

Ces prix distinguent leur savoir-faire, leur dynamisme et la qualité de leurs produits, autant de qualités qui contribuent à faire de Paris la capitale mondiale de la gastronomie. Olivia Polski, adjointe à la Maire en charge du commerce et de l'artisanat, remettra ces prix au printemps 2015.

Les lauréats 2014 sont :

La fromagerie Goncourt (11e)

Clément Brossault, fromager-crémier, a effectué le Tour de France des Fromages à vélo, avant de s'installer rue Abel Rabaud, dans le 11e arrondissement. Seul fromager artisanal du quartier, Mr Brossault livre tous ses produits à vélo et sans sac plastique.

A la Belle Viande (16e)

C'est après un licenciement économique que Serge Horeau décide de lancer sa boucherie, rue Jean de la Fontaine. A la Belle Viande participe au dynamisme commercial du quartier du Ranelagh.

L'artisan du Sandwich (9e)

Des sandwiches frais, élaborés avec des produits artisanaux, la sandwicherie de Mme et Mr Cosunau se développe à peine mais a déjà trouvé sa clientèle.

La Maison de la Mozzarella (15e)

Mr Rosa a lancé il y a quelques mois le premier atelier de fabrication artisanale de mozzarella à Paris, rue Violet dans le 15^{ème}.

La Boulangerie Chambelland (11e)

La première boulangerie-pâtisserie 100% sans gluten de Paris a pris ses quartiers rue Ternaux, dans le 11e arrondissement. Les deux artisans fabriquent leur pain et leurs pâtisseries uniquement avec des farines de riz, produite grâce à leur propre moulin.

Une Souris et de Hommes (9e)

Une Souris et des Hommes est un concept unique à Paris, né de la reconversion professionnelle de ses trois concepteurs : une librairie-pâtisserie où chacun peut venir déguster des gourmandises tout en découvrant les nouveautés littéraires. Un lieu de convivialité au cœur du 9^e arrondissement.

Jojo&Co (12e)

Johanna ROQUES, pâtissière, a créé sa boutique sur la Place d'Aligre dans le 12^e arrondissement. Le concept : une partie boutique à emporter et l'atelier de fabrication derrière les vitres... le tout fabriqué de façon 100% artisanale.

> Retrouvez la carte des lauréats 2014 avec toutes les infos pratiques

Contact presse : Marie Francolin / presse@paris.fr / 01.42.76.49.61