

Prix du Goût d'Entreprendre 2017 : 5 artisans alimentaires distingués par la Ville de Paris

Pour l'édition 2017 du Prix du Goût d'Entreprendre, 5 artisans alimentaires ont été distingués pour leur savoir-faire, la qualité de leurs produits et leur créativité.

Engagée aux côtés de ses artisans, la Ville de Paris décerne chaque année un prix allant jusqu'à 8.000 € aux créateurs et aux repreneurs de commerces de proximité et d'artisanat alimentaire.

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.

« Les commerces de bouche sont indispensables à la vitalité de nos quartiers », rappelle Olivia Polski, adjointe à la Maire de Paris chargée du commerce et de l'artisanat. « En distinguant ces artisans nouvellement installés, nous entendons les soutenir dans le développement de leur activité, tout en mettant en valeur leur contribution au rayonnement de Paris en tant que capitale mondiale de la gastronomie. »

Olivia Polski, remettra ces prix le 19 mars 2018 à l'Hôtel de Ville, à l'occasion de la Semaine nationale de l'artisanat.

Les lauréats 2017 sont :

Fromagerie Roussel, 21 bis avenue de Clichy, 17^e

Cet artisan en reconversion professionnelle était très attendu dans le quartier. Et les habitants ne sont pas déçus : Mourad Mahassine propose depuis son ouverture un large choix de fromages affinés sur place. Pour répondre à la forte demande, il envisage d'acquérir un four permettant d'élaborer et de vendre des plats chauds type bruschettas, sandwiches chauds.

Fromagerie Frescolet, 42 rue Jean-Baptiste Pigalle, 9^e

Si Jean Chiminas et Hadrien Senegas revendiquent la qualité de leurs produits du terroir français, c'est parce qu'une large partie de ces produits « agréablement frais » (la traduction occitane de « frescolet ») provient de la ferme familiale, dans le Gers. Les deux jeunes hommes font partie de ces Parisiens en reconversion professionnelle qui avaient envie de faire « quelque chose de bien » de leurs mains. Pari réussi !

Chocolaterie La Mutinerie, 15 rue Henry Monnier, 9^e

Le dynamisme de Léa Neves et Luc Baudin rejaillit sur leur créativité et l'originalité de leurs produits. Les gourmands trouveront à coup sûr de quoi se faire plaisir puisqu'ici le chocolat, avant d'être un cadeau à offrir, est avant tout une passion dévorante !

À noter que pour limiter le taux de glycémie des consommateurs, les produits artisanaux sont fabriqués avec du sucre de canne et du sucre de coco.

Boucherie L'Atelier de la Viande, 75-77 rue Claude Decaen, 12^e

Il faut bien en convenir, cette nouvelle boucherie propose des morceaux de choix dans un cadre à la propreté irréprochable. Le passionné Ouadi Jriri a aussi fait le choix de ne proposer à ses clients que des produits bio dont la maturation est précisément indiquée à la clientèle. Également référencée hallal, la viande proposée fait l'objet d'un contrôle très régulier, qui en garantit l'authenticité et la fraîcheur.

Emma Duvéré, 39 rue Sedaine, 11^e

Après une expérience de pâtisserie-traiteur à domicile depuis 2015, Emma Duvéré et son associée Isabelle Cabrera ont ouvert cette petite pâtisserie accueillante, à leur image. Des fruits de saison, des produits de base frais arrivés de chez le producteur... et comme mot d'ordre, une démarche responsable et généreuse. Même si nos deux pâtissières souhaitent encore agrandir leur activité, la boutique est en passe de devenir une institution du quartier !

Contact presse : Chloé Humpich / presse@paris.fr / 01.42.76.49.61