



Invitation presse – Accréditation obligatoire

Semaine Nationale de l'Artisanat : Remise des Prix du Goût d'Entreprendre

Lundi 3 juin 2019 à 10h45, Hôtel de Ville

À l'occasion de la Semaine Nationale de l'Artisanat, Olivia Polski, adjointe à la Maire, réunira lundi prochain les professionnels parisiens des métiers de bouche et remettra en leur compagnie les « Prix du Goût d'Entreprendre ». Six artisans parisiens seront récompensés pour leur savoir-faire, la qualité de leurs produits et leur créativité.

Engagée aux côtés de ses artisans, la Ville de Paris encourage et valorise les artisans parisiens des métiers de bouche en décernant depuis plus de 10 ans « les Prix du Goût d'Entreprendre » aux créateurs et aux repreneurs de commerces alimentaires parisiens.

Les six artisans lauréats ont été désignés par un jury, présidé par Olivia Polski et composé des responsables des principales fédérations professionnelles (boucherie, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, fromagerie, poissonnerie), d'experts culinaires et du Président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, co-organisatrice de l'évènement. Les lauréats seront récompensés d'un prix allant jusqu'à 8000€ afin d'accompagner le développement de leur activité.

« Les commerces de bouche sont essentiels au maintien d'un commerce de proximité diversifié et de qualité » explique Olivia Polski, adjointe à la Maire de Paris en charge du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et indépendantes. *« En distinguant ces artisans nouvellement installés, nous soutenons le développement de leur activité tout en mettant en valeur leur contribution au rayonnement et à l'attractivité de Paris ».*

À l'occasion de cette cérémonie, les artisans chocolatiers, bouchers, fromagers et boulangers livreront une démonstration inédite de leur savoir-faire. Elle sera suivie par une dégustation culinaire composée de spécialités élaborées par ces derniers.

Les lauréats sont :

Boulangerie Perséphone, 102 Boulevard Diderot, dans le 12^e

Dans ce qui est l'une des plus petites boulangeries de Paris, le pari de la qualité de Christel Régis est réussi ! La boulangerie arbore fièrement ses baguettes, viennoiseries, plats salés à base de produits issus de l'agriculture biologique. À noter : le respect de la saisonnalité, qui fait de la production de Perséphone, une valeur sûre.

Poissonnerie Le Homard Parisien, 209 rue du Faubourg Saint-Martin, 10^e

On constate très vite que cette poissonnerie de quartier est une enseigne bien intégrée dans son environnement. Mohamed Jihed Karouia, soucieux de satisfaire sa clientèle et de transmettre son savoir-faire, veille à présenter une large gamme de produits frais et ça marche : la boutique ne désemplit pas depuis la reprise de ce commerce : Pari réussi !

La Fromagerie des 5, 25 Rue Geoffroy-Saint-Hilaire, 5^e

La fromagère Carole Drouin est déjà une personnalité du quartier, très vigilante à la satisfaction de sa clientèle. Et les habitants ne sont pas déçus. Elle pourrait proposer plus de fromages encore, mais en veillant scrupuleusement à la qualité de ses produits. Débordante d'énergie, elle est prête à s'investir davantage pour animer ce quartier du Jardin des Plantes.

Chocolaterie L'Instant cacao, 3 rue des Petits Champs, 1^{er}

Fort de son expérience passée auprès de grands chocolatiers, Marc Chinchole est très attentif au goût de son chocolat et mesure avec la plus grande précision le poids de chaque ingrédient de sa production, et en particulier la fève de cacao. Il en ressort des tablettes au goût nuancé et au caractère affirmé, qui n'ont pas fini de surprendre les passionnés.

Boulangerie Aurélie Ribay, 36 bis, rue de Dunkerque, 10^e

Le style assez rustique, avec des mies denses et des croûtes épaisses, du pain d'Aurélie Ribay rappelle l'aspect et la saveur des pains de campagne typiques du sud de la France. En à peine deux ans, la boulangère est déjà à la tête d'une petite équipe dynamique, qui veille attentivement au respect de la qualité et de la saisonnalité de ses produits.

La Laiterie La Chapelle, 72, rue Philippe de Girard, 18^e

La fabrication et l'affinage des fromages au lait cru d'Ile-de-France en plein Paris est une jolie prouesse que seuls quelques-uns osent : c'est le cas de Paul Zindy. La grande vitrine ouverte sur la rue nous prouve qu'avec son équipe, il ne vend que ce qu'il produit, soucieux qu'il est de focaliser l'attention de ses clients sur la qualité des produits proposés et sur le fabriqué local.

Personnalités présentes :

- Olivia Polski, Adjointe à la Maire de Paris en charge du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et indépendantes
- Pascal Barillon, Président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Paris
- Gérald Barbier, Vice-président de la Chambre du Commerce et de l'Industrie de Paris
- Franck Thomasse, Président du Syndicat des boulangers du Grand Paris
- Yves Devaux, Président de la Fédération des Pâtisseries de Paris - Ile de France
- Erick Boistay, Vice-président de la Fédération Française des Fromagers de France
- Véronique Langlais, Présidente de la fédération de la boucherie et des métiers de la viande de Paris
- Pierre Luc Daubigny, Secrétaire Général de la Confédération Nationale des Poissonniers Écaillers de France
- Frederic Chambeau, président de la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France
- Michel Cottet, Directeur Général de la SIAGI
- Didier Chenet, Président du GNI-Synhorcat
- Les lauréats du Prix du goût d'entreprendre : la boulangerie Perséphone (12^{ème}), la poissonnerie Le Homard Parisien (10^{ème}), la Fromagerie des 5 (5^{ème}), la boulangerie Aurélie Ribay (10^{ème}), la Laiterie La Chapelle (18^{ème}) et la chocolaterie L'Instant Cacao (1^{er})

Date et lieu :

Lundi 3 juin 2019 à 10h45, Hôtel de Ville, entrée 3 rue Lobau

Contact presse : Franck Chaumont / presse@paris.fr / 01 42 76 66 18