



STARS & MÉTIERS 2012
LE GESTE APPRIS, RÉPÉTÉ,
CONFIRMÉ, RÉINVENTÉ
JUSQU'À L'EXCELLENCE
EST L'EXPRESSION
POUR CHAQUE ARTISAN DE
L'AMOUR DE SON MÉTIER.





Cette 6^{ème} édition régionale du Prix Stars et Métiers 2012, organisée par la Banque Populaire Rives de Paris, la SOCAMA Rives de Paris et les Chambres de Métiers et de l'Artisanat présentes sur son secteur, montre l'implication et l'énergie déployée pour défendre, accompagner et valoriser la première entreprise de France : l'Artisanat ! Ce concours est l'occasion de faire connaître un panel de métiers riches en couleur et dont la diversité est emblématique de ce secteur.

Ces hommes et ces femmes font preuve chaque jour d'une pugnacité, d'un courage, d'une exigence, d'une rigueur et d'une créativité sans

limite. Mais leur rôle ne s'arrête pas là, ce sont eux aussi qui recrutent et forment les générations à venir... La transmission de leur savoir-faire, de leur passion, de leurs gestes et de leurs qualités humaines sont pour demain le gage et l'espoir d'une volonté toujours plus présente de l'esprit d'entreprendre.

Cette année, notre mention spéciale tournée vers l'Europe récompense une entreprise qui innove dans un secteur de pointe. Cela laisse entrevoir, pour l'artisanat, un avenir porteur et en pleine mutation.

Découvrez, au travers de ces quelques pages, vingt histoires toutes différentes, parcours de ces artisans qui portent au quotidien les valeurs de l'Artisanat.

Yves GEVIN, directeur général.



1^{ER} PRIX DÉPARTEMENTAL DE L'OISE

*‘Une énergie
positive!’*

À 26 ans, ingénieur de formation, M. Debil-Caux est conducteur de travaux.

Il se rend rapidement compte qu'il y a une niche à investir, liée notamment aux évolutions et à l'intégration des économies d'énergie dans le bâtiment et la construction.

Il décide alors de monter sa structure IEGC (Innovation En Génie Climatique) et propose

des prestations complètes en chauffage toutes énergies, ventilation, climatisation pour les professionnels...

Jeune, il a su s'adapter et s'aguerrir très vite aux problématiques d'un chef d'entreprise. Avec sa femme à ses côtés qui est en charge des études, il est aujourd'hui, à tout juste 30 ans, à la tête d'une entreprise de 32 collaborateurs.

Prochainement IEGC va se doter

de nouveaux locaux pour accueillir son personnel dans de meilleures conditions.

À l'écoute de ses collaborateurs, naturel et optimiste, il est homme à laisser sa chance à tous en maintenant un esprit d'équipe dans l'entreprise et en recrutant aussi des jeunes de zones dites sensibles. Modèle de réussite, cela lui vaut aussi d'être déjà élu : jeune talent de l'Oise.



SAS IEGC

VICTOR DEBIL-CAUX

GÉNIE CLIMATIQUE
BEAUVAIS, 60000

WWW.IEGC.FR

“La 1^{ère} année, nous fêtions Noël à 4, la 2^{ème}, nous étions assis dans l'entrepôt, la 3^{ème}, nous étions serrés autour de la table, et cette année nous étions debout !”

2008 DATE DE CRÉATION

45 % ÉVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES





PRIX DÉPARTEMENTAL DE L'OISE

‘La passion du chocolat’

Enfant, pour canaliser son énergie, Brice Connesson collait déjà des perles de sucre sur des pâtisseries avec son père pâtissier... Après avoir fait ses armes en Belgique et en France, M. Connesson se forme en dehors de l'entreprise familiale. Passionné par son métier, il enchaîne les concours de pâtissier et chocolatier avec

succès. Aujourd'hui, sa belle vitrine participe à l'animation de la rue commerçante qui mène au château de Chantilly...

Fier de "ses jeunes", il choisit et accompagne son équipe avec soin. Transmettre son savoir-faire, investir dans un matériel de pointe, c'est avec patience et courage que cet homme cherche toujours une

nouvelle façon de valoriser son activité ou rien n'est industrialisé. Il a développé d'autres compétences pour communiquer sur son entreprise et lui donner une touche de modernité en proposant des cours de pâtisserie. En parallèle, il s'initie à l'informatique, et crée sa page Facebook : "la passion du chocolat" !



SARL LA PASSION DU CHOCOLAT

BRICE CONNESSON

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE
CHANTILLY, 60500

[FR.FACEBOOK.COM/BRICE-CONNESSON](https://fr.facebook.com/brice-connesson)

“On peut être exigeant à condition de donner le bon matériel”

2000 FINALISTE DU CONCOURS
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE





PRIX DÉPARTEMENTAL DE L'OISE

‘Un café?’

Les cafés Taine ont été créés en 1991 par M. Taine Jean-Pierre qui torréfiait et distribuait son café dans le secteur du CHR (cafés, hôtels, restaurants) au sein de sa région.

Depuis, son fils, Samuel Taine, a intégré l'entreprise et s'est entouré d'un directeur financier, M. Barkat Jean-Marc et d'une équipe de 5 personnes afin de développer l'activité. Aujourd'hui,

ils approvisionnent trois secteurs : les CHR, les brasseurs et grossistes de boissons ainsi que les sociétés de distribution automatique. Ils ont su innover, trouver des solutions pour se démarquer et continuer leur croissance malgré de fortes fluctuations boursières des marchés du café (jusqu'à 128 % de hausse). En ne répercutant qu'une partie de l'augmentation subie depuis 2010, ils ont fidélisé et développé leur

réseau commercial. Les Cafés Taine associent leurs clients au processus d'élaboration de mélanges uniques et offrent une personnalisation de leurs emballages.

Leurs dernières idées : investir dans une machine qui leur permettra de faire des capsules biodégradables et ouvrir un magasin d'usine pour proposer aux particuliers et aux professionnels un large choix de cafés provenant du monde entier.



SAS CAFÉ TAINE

SAMUEL TAINE

TRANSFORMATION DE CAFÉ
ARSY, 60190

CAFES.TAINE@ORANGE.FR

*“Nous conservons une torréfaction artisanale plus longue
mais qui sublime le goût du café”*

20 TONNES PAR MOIS

250 TONNES PAR AN



CATÉGORIE DYNAMIQUE COMMERCIALE



1^{ER} PRIX DÉPARTEMENTAL DE PARIS

*‘Transformer
la matière
première en
plaisir’*

Après avoir obtenu un CAP et un brevet professionnel, Christophe Leautey complète sa formation auprès de grandes enseignes telles que Vigneau Desmarets (Paris), Bernard Perrot (meilleur ouvrier de France à Enghien-les-Bains) et Dalloyau. Enrichi de ces expériences, il retourne dans l'entreprise familiale et pendant

de longues années, ses parents vont lui transmettre la passion du métier, une rigueur au quotidien et la gestion des hommes. Autant de valeurs que portent chaque jour cet entrepreneur aujourd'hui à la tête d'une entreprise de charcuterie et d'une fromagerie de 26 personnes. Il aime se fixer des challenges. En 2011, il intègre un club de

professionnels qui se mettent au défi.

Lors de rencontres mensuelles, ils revisitent un produit de charcuterie traditionnelle à travers son assemblage et sa présentation. C'est pour eux l'occasion d'échanger, de goûter, de se renouveler mais aussi de surprendre une clientèle plus jeune.



SARL LEAUTEY

CHRISTOPHE LEAUTEY

CHARCUTIER TRAITEUR
PARIS, 75017

WWW.LEAUTEY.FR

*“Voir la joie et la confiance de mes clients.
J’ai presque l’impression d’avoir été à table avec eux!”*

2 MILLIONS D’EUROS DE CHIFFRE D’AFFAIRES

26 SALARIÉS





PRIX DÉPARTEMENTAL DE PARIS

‘Dessinateur de rêve...’

Ecossais d'origine, M. Purves se souvient encore d'un ouvrage sur le travail d'Yves Saint-Laurent et Pierre Bergé qui marquera ses rêveries à la bibliothèque de Glasgow... Il matérialise son envie artistique et se dirige vers un MBA en mode et matières. À la fin de ses études, il est remarqué par John Galliano qui lui achète l'une de ses premières créations de tissus. De

cette rencontre naîtra une grande complémentarité professionnelle qu'ils partageront pendant cinq ans. David Purves travaillera aussi avec d'autres grands noms de la mode comme Mugler, Montana, Sitbon; il décide alors de monter sa propre marque.

Il démarre modestement en 1995, avec en charge toutes les étapes de création et de fabrication et se

spécialise sur les robes de mariées. Dix sept ans après, le bouche à oreille, son site Internet, sa jolie boutique près du jardin du Luxembourg, et sa distribution aux Galeries Lafayette lui donnent de la visibilité, que relaie la presse et de sa page Facebook.

Son prochain défilé se tiendra sur les Champs Elysées en juillet prochain...



EIRL DAVID PURVES

DAVID PURVES

FABRICATION DE ROBES DE MARIÉES
PARIS, 75014

WWW.DAVIDPURVES.COM

“J'adore mon métier et j'ai de la chance d'être libre”

1990/95 ASSISTANT DE JOHN GALLIANO

5 SALARIÉS





PRIX DÉPARTEMENTAL DE PARIS

‘So chic ! So Prestic !’

De ces grands-parents qui avaient une fabrique de tissus, Laurence Mahéo entretiendra son goût pour les étoffes. Attachée à la matière, elle chine des foulards en soie, les découpe, les associe, les superpose pour leur donner une deuxième vie en tant que vêtements “vintage” légers et envoutants. Autodidacte, elle soigne ses collections singulières en leur insufflant l'idée qu'elle se fait du luxe : sensuel, ludique, et décontracté... Mais en 2006,

tout bascule. Son père décédé subitement, laisse son entreprise ostréicole.

Décidée, elle mettra toute son énergie pour éloigner sa tristesse et sauver ce patrimoine qu'il avait construit avec tant de cœur. Pendant plus de trois ans, elle se consacre à apprendre le métier et réorganise l'exploitation. Puis en 2009, elle délègue la direction et revient à Paris. Progressivement, elle redémarre son activité pour sa



marque de vêtements : la Prestic Ouiston. Ses pièces uniques numérotées comme sa ligne de prêt-à-porter haut de gamme suscitent l'intérêt d'actrices américaines ; très vite relayé par la presse féminine, cela lui donne une visibilité internationale. Sa marque est aujourd'hui diffusée dans le monde entier.

Mais si vous voulez goûter ses fameuses huitres “Gavrinis” rendez-vous dans son restaurant “ATAO”...



EURL FANETTE

LAURENCE MAHÉO

PRÊT-À-PORTER, STYLISME
PARIS, 75011

PRESTIC.OUISTON@WANADOO.FR

*“J’avais une dizaine d’années quand j’ai fabriqué
ma première création : une robe assiette”*

2011

200 PIÈCES UNIQUES NUMÉROTÉES





1^{ER} PRIX DÉPARTEMENTAL DE L'ESSONNE



*‘Produire
à la vitesse
de la
lumière’*

Fort d'un doctorat en matériaux, M. Abed mettra toute sa théorie en pratique dans un grand institut allemand qui lui permettra d'expérimenter ses connaissances et surtout d'acquérir une deuxième corde à son arc : la maîtrise du laser ! Fabriquer des pièces fonctionnelles de formes invraisemblables, avec des délais ultra courts, à l'aide de poudre de métal et avec un laser : la

fabrication additive est née. Tout était réuni pour monter son projet. Mais comment vendre l'invisible ou l'irréel ? Car pour démarrer, il fallait investir dans une machine coûteuse et inexistante... Il a fallu convaincre, expliquer, faire preuve de pédagogie pour prouver que cette technologie révolutionnaire avait un grand avenir et un tout nouveau marché à créer. Les ingénieurs avec lesquels nous

travaillons ont dû apprendre à libérer leur design, pour donner de la valeur ajoutée à leurs pièces car nous n'avons plus les mêmes contraintes de fabrication. Aujourd'hui, Poly Shape possède trois machines et attend la quatrième qui permettra de réaliser des pièces de plus grande taille et confirme sa place d'acteur reconnu dans l'aéronautique, le sport automobile et le secteur médical.



SAS POLY-SHAPE

STÉPHANE ABED

FABRICATION INDUSTRIELLE PAR FUSION LASER
SAINT-PIERRE DU PERRAY, 91280

WWW.POLY-SHAPE.COM

“Nous sommes les fondateurs du XXI^e siècle...”

2008 ISO 9001

2003 ISO 13485





PRIX DÉPARTEMENTAL DE L'ESSONNE

*‘De père en
fils...
et en fille’*

M. Murat est initié à la mécanique par son père dès son plus jeune âge... Cependant, il débute dans une grande entreprise française à la section sport automobile en tant qu'acheteur. Alliant cette expérience et son savoir-faire familial, il se lance et crée son entreprise de mécanique de précision. Grâce à ses contacts, le

carnet de commande se remplit vite, sans avoir recours à la publicité, d'abord dans le secteur automobile. Seul dans un petit local pendant trois ans, sa rigueur et sa pugnacité l'aide à fournir une production de qualité. Puis son marché se développe dans l'aéronautique, l'entreprise prend de l'ampleur et de l'envergure.

M. Murat continue d'investir et a toujours foi malgré la crise qui frappe son secteur de plein fouet. Aujourd'hui à la tête d'une entreprise de 8 personnes, dont son fils, chef d'atelier et sa fille, assistante de direction. M. Murat investit de nouveaux locaux pour laisser à sa relève un bel outil de travail!



SARL MURAT

CHRISTIAN MURAT

MÉCANIQUE DE PRÉCISION
LISSES, 91090

WWW.MURAT-SARL.COM

“Ne jamais rien lâcher...”

1989 DATE DE CRÉATION

8 SALARIÉS





PRIX DÉPARTEMENTAL DE L'ESSONNE



*‘Fallait
y penser!’*

Après un cursus scolaire en dents de scie et des expériences professionnelles très diverses dans la restauration, la tapisserie ou encore la réalisation de marquage au sol, M. Zabner profite d'une opportunité et passe le permis poids lourd pour faire des convois en Afrique au sein d'une association...

Mais l'association ferme, il sera quelques années chauffeur routier, puis exploitant. Cette expérience, le

mène en 2002 à l'idée de créer une entreprise de nettoyage de véhicule mobile pour les camions : gain de temps, de productivité, gain en terme de coût aussi (car l'économie de carburant pour mener les camions aux stations de lavage) sont autant d'arguments pour convaincre ses futurs clients.

En 2003, après une étude auprès de ses contacts, il démarre son projet : une station de lavage économique

mobile "Ecomobile".

La fondation d'un grand groupe soutiendra son initiative en finançant le prototype.

Sensible à la loi sur l'eau, il propose en 2011 avec la piste de lavage Ecomobile des solutions innovantes et écologiques pour les entreprises qui ont besoin de nettoyage de véhicule sur site et qui ne disposent pas d'équipements aux normes environnementales.



SARL LZ NET

SÉBASTIEN ZABNER

NETTOYAGE DE VÉHICULES INDUSTRIELS
SAVIGNY-SUR-ORGES, 91600

WWW.CAMIONNET.FR

*“Mon parcours est une anecdote. Si mes pros me voyaient
aujourd’hui, je pense qu’ils seraient vraiment étonnés!”*

8 SALARIÉS

1500 VÉHICULES LAVÉS PAR MOIS





1^{ER} PRIX DÉPARTEMENTAL DES HAUTS-DE-SEINE

*‘La passion
du beau
au service
du passé’*

Tout est né d’une rencontre artistique : celle d’un peintre, plasticien, restaurateur et d’une peintre de décors !

Cela donne naissance à une entreprise qui propose toute une palette de compétences techniques en restauration et en décoration. Pour les chantiers patrimoniaux de restauration, ils travaillent

sur appels d’offre et œuvrent en collaboration avec les architectes des bâtiments de France et les architectes du patrimoine.

Leur notoriété séduit une clientèle haut de gamme de particuliers, d’architectes et de décorateurs. Restaurer et décorer des pièces anciennes nécessite une anticipation minutieuse faite de

recherches approfondies, d’études, une préparation sans faille !

Aller au bout des compétences techniques, satisfaire une insatiable curiosité sont les qualités que recherchent ces deux passionnés au sein de leur équipe.

Cette belle synergie leur a valu récemment l’obtention du label “Entreprise du patrimoine vivant”.



SARL ATELIER DE RICOU

STÉPHANIE DE RICOU

CRÉATION & RESTAURATION DE DÉCORS PEINTS
COURBEVOIE, 92400

WWW.ATELIERDERICOU.COM

“Il faut être curieux...”

II SALARIÉS

1989 DATE DE CRÉATION





PRIX DÉPARTEMENTAL DES HAUTS-DE-SEINE

*‘Interlocuteur
unique...
prestations
multiples’*

Après ses études en architecture, M. Karadzic, originaire du Monténégro, vient en France appliquer ses connaissances en tant que salarié dans le bâtiment. Très vite il se sent capable de voler de ses propres ailes et se met à son compte en 2003 pour développer son métier comme il l'entend. Après différentes expériences et au fil de ses chantiers, exigeant, il s'entoure de professionnels

fiables et rigoureux dans différents corps de métiers : maçonnerie, plomberie, électricité, carrelage, chauffage, serrurerie, décoration... Son équipe est aussi efficace que mobile.

Chef d'orchestre, il coordonne et étudie les plans aussi bien de particuliers, qui souhaitent améliorer leurs cadres de vie, que d'entreprises, qui cherchent à rénover, construire ou agrandir.

Soucieux de respecter les normes en vigueur et les délais, il compte parmi ses clients des hôtels comme B&B, Novotel, Océania, Holiday Inn, ou encore le Groupe Relais Thalasso. Toujours à la recherche d'innovations en matière de matériaux et d'équipements, pour chaque projet, Montebat conseille et assure une écoute attentive par un interlocuteur unique pour simplifier la vie de ses clients...



SARL MONTEBAT

VLADAN KARADZIC

BÂTIMENT TOUS CORPS D'ÉTAT
MALAKOFF, 92240

WWW.MONTEBAT.COM

“Je suis toujours à la recherche de nouveaux matériaux...”

170 M² DE BUREAU

2003 CRÉATION DE L'ENTREPRISE





PRIX DÉPARTEMENTAL DES HAUTS-DE-SEINE



*‘Pour nous,
il se coupe
les cheveux en
quatre’*

M. Relier voit très vite dans les métiers de la coiffure les possibilités d'évolution...Et ça fait plus de 20 ans que cela l'anime.

Après avoir obtenu son CAP et son brevet professionnel, il gravit tous les échelons du métier et possède maintenant quatre salons qui font sa fierté. Le secret de sa réussite ? Offrir à sa clientèle des prestations irréprochables et séduisantes. Tout

est pensé pour que l'on se sente bien...

De l'éclairage au design, chaque détail est soigné. Des fauteuils massants, un espace confortable, des connexions wifi, un bon café avec des petits gâteaux et même une eau filtrée pour qu'elle soit douce et n'agresse pas les cheveux. Toutes ces attentions confèrent aux lieux une ambiance de "bien-

être" digne d'un SPA. Une vigilance permanente est maintenue sur la gamme de produits capillaires pour que chaque cliente puisse repartir avec son shampoing habituel...

Ce n'est pas tout !

Il faut mettre la bonne coiffeuse en face de chaque cliente ! Et là tout est affaire de psychologie, pour faire de ce moment, un temps de plaisir.



SB CLAMART

NICOLAS RELIER

COIFFURE
CLAMART, 92140

WWW.EDENROUGE.COM

“Je n’ai jamais considéré mon travail comme un travail !”

25 SALARIÉS

4 SALONS





1^{ER} PRIX DÉPARTEMENTAL DE LA SEINE-ST-DENIS



‘Le verre ...au vert’

Amis et exerçant la même profession en 1954, au décès de son époux M^{me} Gadiffert s'associe à M. Crocfer afin de pouvoir continuer son activité artisanale complémentaire. Leurs activités se développeront très rapidement vers un travail de miroitier poseur. Fin des années 60, M^{me} Gadiffert part en retraite mais en mémoire

de cette belle amitié l'entreprise gardera toujours son nom. Les trois fils de M. Crocfer prendront le relais et développeront la serrurerie et toutes les activités autour de l'encadrement du verre plat. Sensibles à l'environnement, ils pratiquent depuis 1971 le retraitement en circuit fermé des eaux de façonnage et recyclage

des produits verriers. En 2010, ils intègrent une plate-forme environnementale de 200 m² permettant de mieux cibler le tri des déchets.

Ces investissements et leur certification “Qualibat” font de cette structure familiale une entreprise de référence, notamment pour les collectivités locales.



PASCAL CROCFER

MIROITERIE, MENUISERIE ALUMINIUM
DRANCY, 93700

GADIFFERTETCROCFER@ORANGE.FR

*“On a du apprendre à faire
ce qu’il y a autour du verre pour pouvoir le vendre”*

7 SALARIÉS

1954 CRÉATION DE L'ENTREPRISE





PRIX DÉPARTEMENTAL DE LA SEINE-ST-DENIS



*‘Quand
le hasard
fait bien les
choses’*

Si vous écoutez M. Chérif Sadi Haddad, il vous dira qu’il est là par hasard... Son premier entretien professionnel ne le prédestinait pas forcément à la photo...

Au début de sa carrière, il se présente dans un magasin multiservices, dont un labo-photo. Très vite le chiffre d’affaire de son secteur décolle en flèche. Homme

de confiance, on lui confie la responsabilité du magasin et les succès s’enchainent. Il est appelé ailleurs lorsque les résultats sont en berne ou lors de l’ouverture d’un nouveau magasin. Sa force, avoue-t-il avec émotion, lui vient de sa mère.

Son sens de l’écoute, du service et une éducation sans faille sont des

qualités humaines qu’il souhaite transmettre en premier lieu à ses apprentis.

Être avenant, poli, ponctuel, écouter, anticiper les besoins de chaque client...

Dans son magasin Fujifilm Image Service, il n’y a pas de petit client ; l’accueil est soigné, chaleureux, et convivial pour tous !



SARL MAXI SERVICES PLUS

CHÉRIF SADI HADDAD

PHOTOGRAPHE
BONDY, 93140

MAXI.SERVICE@ORANGE.FR

*“Ce que j’aime, c’est comprendre, discuter, sentir
ce que mon client attend de moi. Capter un geste, une douceur...”*

1997 DÉBUT DE L'ACTIVITÉ

4 SALARIÉS





1^{ER} PRIX DÉPARTEMENTAL DU VAL-DE-MARNE

*‘Amaretto
per me’*

Il était une fois, deux amis d'enfance originaires de Reggio Emilia, une petite ville au nord de l'Italie.

Paolo Benassi et Cristiano Sereni, décident ensemble d'importer en France le secret des glaces italiennes ! Suite à ce pari fou, Paolo laisse son travail de contrôleur de gestion pour aller se former chez le meilleur glacier de leur région. Ayant intégré tous les processus

de fabrication et notamment le choix des matières premières, ils cherchent le lieu idéal pour donner de la visibilité à leurs produits d'une exceptionnelle qualité. En 2002, l'Île Saint-Louis les accueillera et sera témoin de plus de quarante mètres de queue devant leur boutique dès les premiers jours d'ouverture !

Ce succès rapide les conduit à ouvrir d'autres magasins, toujours

dans des endroits clés de la capitale. En 2005, ils décident de centraliser la fabrication pour maîtriser intégralement la qualité de leur "Gelato al natural" sans colorant ni arôme artificiel. Aujourd'hui "L'ange Amorino" est le symbole des glaces italiennes artisanales de Nantes à Cannes en passant par Toulouse comme à New-York, Londres, Lisbonne, Milan, Berlin, et même Nouméa !



SAS 18

PAOLO BENASSI

FABRICATION DE GLACES & SORBETS
ORLY, 94310

WWW.AMORINO.FR

*“Nous savions très clairement la glace que nous voulions :
un goût équilibré, une texture homogène et onctueuse”*

27 BOUTIQUES

2002 CRÉATION DE L'ENTREPRISE





PRIX DÉPARTEMENTAL DU VAL-DE-MARNE

*‘Une baguette
magique!’*

Boulangier depuis cinq générations, Guillaume Marie sort de l'école Ferrandi à 20 ans, en Juin 2000. Il vient de remporter le concours du meilleur boulangier d'Île-de-France. Mais peu de temps avant, il rencontre Audrey Trabach, animée par la même passion. Pendant leur apprentissage, ils grandiront ensemble avec ce goût partagé de la perfection, partenaires dans

leur vie privée et professionnelle. Après leurs études et quelques expériences en tant que salariés, ils veulent avoir leur propre boulangerie-pâtisserie... À la recherche d'un local, ils trouveront presque consécutivement deux boutiques à Sucy-en-Brie. Cela ne les freinera pas et ils continueront de se présenter aux concours les plus prestigieux. Ainsi, ils remportent le prix de

la meilleure baguette du Val-de-Marne, meilleure galette, meilleur éclair, meilleur croissant, meilleur Paris-Brest... Et chaque année, ils recommencent ! Cette reconnaissance est pour eux une façon de rester à leur meilleur niveau. Cela leur permet de toujours se remettre en question, d'assurer leur notoriété et de fédérer leurs équipes autour de ces belles réussites.



SARL AUX TROIS PETITS MITRONS

AUDREY TRABACH

BOULANGERIE-PÂTISSERIE ARTISANALE
SUCY-EN-BRIE, 94370

NATHAEL2010@ORANGE.FR

*“ Mon gâteau préféré, c'est le royal !
Une mousse au chocolat avec un croquant au praliné...”*

2

BOUTIQUES





PRIX DÉPARTEMENTAL DU VAL-DE-MARNE



*‘Le bon
déclat, au
bon moment’*

Grand passionné d'images, Philippe Kalmès crée en 2001 la société KSP Reportages pour apporter son exigence de qualité photographique à la compétition karting, négociant avec succès le tournant majeur du numérique et de l'internet qui a révolutionné la profession. Agence photo karting de renommée mondiale, trois fois récompensée par les instances

internationales, KSP Reportages s'est développée au fil du temps en diversifiant ses activités selon trois axes.

Outre la partie photo réservée à KSP Photo Agency, la communication karting est dévolue à Kartcom, tandis que Kart Inside réalise et fait vivre de nombreux sites internet. Qualité, efficacité et innovation en sont

les dénominateurs communs. Aujourd'hui KSP Reportages mobilise le talent de cinq photographes, deux journalistes, un webmaster, une graphiste, deux assistantes et un service de traduction pour ses clients dont la CIK-FIA (la fédération internationale de karting), et la FFSA (Fédération Française du Sport Automobile)...



EURL KSP REPORTAGES

PHILIPPE KALMES

AGENCE PHOTO ET COMMUNICATION
VITRY-SUR-SEINE, 94400

WWW.KSP-PHOTO-AGENCY.COM

“J’ai toujours envie de bien faire...”

40 REPORTAGES PAR AN

450 COMPÉTITIONS DANS LE MONDE





1^{ER} PRIX DÉPARTEMENTAL DU VAL D'OISE

*‘Un voyage
pour
vos sens’*

Installée à Saint-Ouen-l'Aumône, en plein centre ville, Céline Burkarth attend les nouveaux locaux de son prochain salon esthétique, comprenant 6 cabines de plein pied...

Aujourd'hui, elle participe au bien-être de ses clientes en leur proposant différents rituels, des soins pour le visage, pour le corps et maquillage... Soignée et attentionnée, elle a toujours été attirée par la peinture, le dessin.

Cherchant sa voix, elle a pu se réaliser dans l'art du maquillage poussé à son extrême, notamment en "body painting".

Au début de ses études, en école d'esthétique, elle s'envisage plutôt aux côtés de jeunes pour les former. Puis elle saisit une opportunité professionnelle pour occuper un poste à responsabilité et en 2000 elle rachète le fonds de commerce qui est mis en vente. Autonome et rigoureuse, elle reprend le salon

et repense toute la décoration... En 2009, elle décide de s'inscrire au concours du meilleur ouvrier de France en "esthétique et art du maquillage", qu'elle obtiendra en mai 2011, après deux ans de sélection.

Mais pour combler son bonheur, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat lui confie depuis un an, un poste de professeur d'esthétique à mi-temps, ainsi elle allie son métier et la formation...



SARL EDEN SPA

CÉLINE BURKARTH

INSTITUT DE BEAUTÉ
SAINT-OUEN-L'AUMÔNE, 95310

WWW.EDEN-SPA-INSTITUT.COM

“Je suis bien ici, j’aime ma clientèle...”

2011
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE





PRIX DÉPARTEMENTAL DU VAL D'OISE

*‘Une arsouille
au pays
des machines
anciennes?’*

Dès le plus jeune âge, pris de passion pour les deux roues et l'envie de comprendre “comment ça marche?”. Richard Barde se dirige tout naturellement vers une filière mécanique dès le début des années 70.

Ses talents se pencheront d'abord sur les “mobs” et “cyclomoteurs” en tout genre. Puis en 1973, il prend, comme on dit dans le milieu, son premier “bouclar” à

Argenteuil. Là, il proposera à la vente essentiellement des modèles Honda et Yamaha et assurera toujours les réparations... En 1991, il revend son local et s'offre quelques années sabbatiques. Il part aux États-Unis pour chercher des motos anglaises. L'offre étant plus large, elles se négocient à meilleur prix. En 1995, de retour en France, il propose à Jean-Daniel Calais, l'un de ses anciens

apprentis, de s'associer. Ils vont s'installer dans une ancienne imprimerie à Sannois pour faire partager leur passion et leur savoir-faire et se spécialisent dans la restauration de modèles anciens. Le hangar lumineux qui les abrite baigne dans une odeur d'huile et d'essence, les murs couverts de pièces et de modèles improbables font la joie des passionnés et de la presse spécialisée...



SARL BRITISH SAUCE

RICHARD BARDE

RÉPARATION DE MOTOS ANCIENNES
SANNOIS, 95110

BRITISHSAUCE@ORANGE.FR

“Ici, c’est tous les jours le Noël des grands”

1973 PREMIER MAGASIN

2 SALARIÉS





PRIX DÉPARTEMENTAL DU VAL D'OISE

‘Une histoire de famille’

La SARL Gancarz propose à ses clients agenceurs de boutiques de luxe, ou architectes ou encore designers, un service pointu de fabrication de pièces en métal en laiton, acier, inox, ou alu. Tout peut être modelé : poignée de porte, pied de meuble, luminaire et chaque pièce est l'objet d'une attention particulière ; l'exigence est à la hauteur des marques prestigieuses ou des yachts qui

les attendent... Après plusieurs extensions autour de leur maison, M. et M^{me} Gancarz font construire de nouveaux locaux à Vigny pour offrir des conditions optimales de travail à leur équipe et accueillir leur parc machine.

Les rôles sont bien distribués ; madame assure la comptabilité et les relations fournisseurs, monsieur développe le côté commercial et technique. Mais ce n'est pas tout !

Leurs deux fils, après des études en mécanique, intègrent doucement l'entreprise et apportent aussi leur plus-value.

L'ainé fait naître un bureau d'étude, tandis que son frère entretien et aide à la programmation des outils. Attachants, on ressent l'envie de chacun de valoriser et de partager avec leur équipe.

Cette émulation fait que chacun donne le meilleur de lui-même.



SARL GANCARZ

PASCAL GANCARZ

MÉCANIQUE DE PRÉCISION
VIGNY, 95450

PASCAL.GANCARZ@WANADOO.FR

*“Nos équipes ont des compétences techniques,
mais on doit transmettre l'envie de faire du beau”*

1988
DATE DE CRÉATION



CONTACT PRESSE

Kodiac Consulting : 06 64 25 66 59 - 06 19 66 38 54



REMERCIEMENTS

À tous les Artisans candidats sans lesquels le concours n'existerait pas,
à tous les lauréats pour leur performance au quotidien, aux membres du jury pour leur implication,
aux présentateurs des dossiers pour leur intuition,
aux Chambres de Métiers et de l'Artisanat pour leur soutien,
à la SOCAMA Rives de Paris et la Banque Populaire Rives de Paris pour leur contribution,
à Marion Tracanelli, Monia Travers, et Sophie Wojtaszek pour leur collaboration,
aux salons de la Maison des Arts et Métiers pour leur accueil, et à Vincent Maes pour son animation.



Textes : Monia Travers - Crédits photo : Monia Travers - Création graphique : J. B - Impression : Desbouis-Grésil.

WWW.RIVESPARI-STARSETMETIERS.FR



SOCAMA
RIVES DE PARIS

BANQUE POPULAIRE
RIVES DE PARIS
BANQUE & ASSURANCE



LA BANQUE
QUI DONNE ENVIE D'AGIR