



Communiqué de presse
Octobre 2021

Les Artisans en'Or brillent à Horesta

18 prix en 3 jours

A l'occasion du dernier Salon Horesta Hauts-de-France, réservé aux professionnels des Métiers de Bouche, les Artisans en'Or ont remporté des prix dans toutes les catégories où ils étaient présents (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie et chocolaterie). Professionnels et apprentis se sont démarqués avec des réalisations uniques.

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Hauts-de-France était présente au salon Horesta, qui a accueilli 3000 visiteurs, pour soutenir les Artisans en'Or qui concouraient dans leur catégorie du 12 au 14 septembre dernier à Lille.

Une moisson de prix

Ils sont 18 à avoir remporté un prix. Une belle moisson pour ces professionnels et apprentis des métiers de bouche de la région avec 8 premiers prix dont celui de la meilleure baguette des Hauts-de-France ou du meilleur apprenti boucher du Nord, 8 second prix et 2 troisième prix. Ce sont les catégories de la pâtisserie et de la boulangerie qui se sont particulièrement illustrées avec 14 prix dont 8 pour la boulangerie pâtisserie Plaisirs et Gourmandises à Villeneuve d'Ascq (professionnels et apprentis). Liste détaillée en page 2

Parmi les primés, on compte autant d'artisans que d'apprentis. Une belle façon de mettre en avant le travail des professionnels dans la transmission de leur savoir-faire, chère aux artisans. Les artisans et les organismes de formation, partenaires de la CMA Hauts-de-France, peuvent être fiers des jeunes qu'ils forment et accompagnent au quotidien, jouant un rôle essentiel dans leur réussite.

Artisan en'Or

Crée en 2009, Artisan en'Or est une certification qui valorise le savoir-faire des artisans des métiers de bouche des Hauts-de-France des filières boucherie, charcuterie, pâtisserie, boulangerie, chocolatiers et restaurateurs soit près de 300 artisans.

Pour prétendre au titre d'Artisan en'Or et intégrer cette démarche, l'artisan doit respecter un cahier des charges rigoureux.

Certifiés par l'organisme CERTIPAQ, les Artisans en'Or doivent remplir les conditions suivantes :

- travailler en étroite collaboration avec des fournisseurs exerçant leur activité dans la région Hauts-de-France,
- garantir 80% minimum de fabrication maison,
- veiller quotidiennement au bon respect de la chaîne du froid,
- présenter une gamme de produits de qualité, diversifiée et permanente,
- offrir à la clientèle un accueil chaleureux et personnalisé.

La certification permet à l'artisan d'afficher ses valeurs, d'être reconnu pour la qualité de son travail et de se démarquer de la concurrence.



Palmarès



Concours de la meilleure baguette classique des Hauts de France

Catégorie professionnel

1er prix : Pierre Antoine LECORNET, Boulangerie Salomé à Croisilles

Catégorie Junior

2ème prix : Boubacar CAMARA, Plaisirs et Gourmandises à Villeneuve d'Ascq

Concours de la meilleure baguette tradition des Hauts de France

Catégorie junior

2ème prix : Boubacar CAMARA, Plaisirs et Gourmandises à Villeneuve d'Ascq

Concours de la meilleure galette salée

1er prix : Cindy CATHELAIN, Plaisirs et Gourmandises à Villeneuve d'Ascq

2ème prix : Boubacar CAMARA, Plaisirs et Gourmandises à Villeneuve d'Ascq

3ème prix : Jérôme SENAILLE, Plaisirs et Gourmandises à Villeneuve d'Ascq

Concours de la pièce en chocolat

Catégorie professionnel

3ème prix : Crystal ADONEL, Gourmandine à Saint Sauve

Catégorie junior

1er prix : Thibault MASSON, Gourmandine à Valenciennes

2ème prix : Antoine BOUCHER, Pâtisserie Boucher à Saint Amand

Concours du meilleur gâteau de voyage

Catégorie professionnel

1er prix : Cindy CATHELAIN, Plaisirs et Gourmandises à Villeneuve d'Ascq

2ème prix : Antoine GUILBERT, Gourmandine à Saint Sauve

Catégorie junior

1er prix : Thibault MASSON, Gourmandine à Valenciennes

Concours du meilleur éclair original

Catégorie professionnel

2ème prix : Louiza AMRANI, Plaisirs et Gourmandises à Villeneuve d'Ascq

Concours du meilleur croissant

Catégorie junior

1er prix : Boubacar CAMARA, Plaisirs et Gourmandises à Villeneuve d'Ascq

Challenge "Pâté en croûte et ses déclinaisons"

1er prix : Quentin DUCHATEL, Boucherie Pigache à Blendecques

2ème prix : Remy BEUKENNE, Beukenne traiteur à Rumegies

Meilleur Apprenti de France Boucher, finale départementale du Nord

1er prix : Romane LOUVION, Bourgeois traiteur à Hornaing 2ème prix

: Romain FOLENS, Boucherie des Weppes à Wavrin



A propos – <http://www.artisanenor.fr> - Facebook #artisanenor

Crée en 2009, à l'initiative de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail du Nord-Pas de Calais, la marque Artisan en'Or est portée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Hauts-de-France depuis 2010. 6 filières ont été inscrites dans cette démarche : boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et restauration. L'action Artisan en'Or est soutenue et financée par la Région Hauts-de-France et l'Europe au travers du Fonds Européen de Développement Régional. Les Fédérations représentatives de l'artisanat des métiers de bouche participent également au développement de la démarche Artisan en'Or.