

« STARS & METIERS, GRAND PRIX DE L'ARTISANAT » 2023

4 entreprises artisanales du Grand Est récompensées

STARS & METIERS	Lauréats 2023	
 GRAND PRIX INNOVATION STARS & METIERS	TERRA CHOCOLATA	Verdun (55)
 GRAND PRIX RESPONSABLE STARS & METIERS	FLORE & ZEPHYR	Strasbourg (67)
 GRAND PRIX ENTREPRENEUR STARS & METIERS	MSK-Métallerie Serrurerie Kopko	Reims (51)
GRAND PRIX REGION GRAND EST	La Maison de la Mirabelle	Rozelieures (54)

Organisée par la Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Grand Est, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Moselle et la Chambre de Métiers d'Alsace, « **Stars & Métiers, grand prix de l'Artisanat** » est une opération pour encourager L'EXCELLENCE, L'AUDACE ET L'INNOVATION dans l'artisanat, et aussi mettre en lumière des chef.fes d'entreprises passionné.e.s.

Ces trophées récompensent la capacité de ces entreprises artisanales à s'adapter à un environnement en mutation permanente, à se projeter et à se développer de manière exemplaire au sein de la Région Grand Est et au-delà des frontières.

Dominique GARNIER, Directeur Général de la Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne et **Christophe RICHARD**, Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Grand Est ont eu le plaisir de distinguer **quatre entreprises artisanales** pour notre territoire Grand Est pour l'année 2023.

Pour la sélection finale, les jurys se sont basés sur des critères tels que la réussite en matière d'innovation, de responsabilité sociétale, de croissance exemplaire et de développement de leur savoir-faire et les ont distingués dans quatre catégories :

- **Catégorie INNOVATION**
- **Catégorie RESPONSABLE**
- **Catégorie ENTREPRENEUR**
- **GRAND PRIX REGION GRAND EST**

TERRA CHOCOLATA

Patrick SCHOENECKER, Dirigeant
50 rue des Rouyers - 55100 Verdun
Tél. : 03 29 80 30 06
www.terra-chocolata.fr



**GRAND PRIX
INNOVATION**
STARS & MÉTIERS

Chocolaterie confiserie artisanale et engagée

« En 2011, j'ai créé Terra Chocolata pour ma consommation et ma gourmandise personnelle après avoir été militaire pendant 27 ans ! » nous confie Patrick SCHOENECKER très fier de son entreprise à Verdun qui compte 5 personnes aujourd'hui et de nombreux apprentis qu'il forme chaque année.

Titulaire d'un CAP chocolatier, Patrick a notamment fait ses armes auprès de Philippe BERTRAND, Meilleur Ouvrier de France et de Thierry KLEIBER, Maître Chocolatier. Il met en avant l'aspect créatif et artistique de son métier. Il aime inventer de nouvelles recettes et propose le chocolat sous toutes ses formes (confiserie, biscuiterie) comme de la glace artisanale. « *Le chocolat est un produit noble mais qui reste universel et surtout accessible à tout le monde* » explique-t-il en précisant que sa clientèle est principalement constituée de particuliers mais quelques entreprises et épiceries fines lui passent aussi des commandes sur mesure pour des événements.

Pour Patrick, la technologie utilisée est au service de l'artisan. Ils fabriquent des moules sur mesure (logos, textes, images) et procèdent à une technique de gravage sur chocolat grâce à une machine à thermoformer directement dans leur laboratoire. Ils utilisent également la micronisation qui permet la réduction d'ingrédients naturels. Ils peuvent ainsi s'adapter à chaque clientèle pour créer, par exemple, des tablettes personnalisées.

Localement, Patrick achète la farine de blé et de seigle bio, le miel et les œufs chez des producteurs voisins. Il est responsable des achats qu'il fait dans les pays producteurs de cacao (4 à 5 tonnes par an). Dans l'armée, Patrick appréciait l'idée d'« obéir d'amitié ». Ici, il la décline au travers du climat de confiance qu'il établit avec les producteurs de cacao. Il les amène à se perfectionner avec des rapports humains décontractés mais basés sur l'éthique et le respect. Terra Chocolata est d'ailleurs membre de l'association des Chocolatiers Engagés (reconnue d'utilité publique) en faveur du commerce équitable et qui a déjà financé plusieurs structures (école, orphelinat) au Cameroun où se situe l'un de ses principaux fournisseurs. Cette cacaocultrice préside d'ailleurs une coopérative qui compte 100 planteurs dont 40 femmes.

Patrick SCHOENECKER aime à dire « *Terra Chocolata est une entreprise qui crée du bonheur et de la joie, aussi bien chez les clients que chez les employés* ».

FLORE & ZEPHYR

Amaury NOIREL, Chef d'entreprise
2 rue du Tribunal, 67000 Strasbourg
Tél. : 03 69 31 46 84
www.flore-et-zephyr.com



Joallerie écoresponsable

Flore et Zéphyr est née en 2015 d'une double envie : faire évoluer la joaillerie vers des pratiques responsables et remettre l'artisanat et le « made in France » au cœur des enjeux sociétaux.

Forts de cette ambition, Laura et Amaury ont combiné leurs savoir-faire et leurs compétences et se sont lancés dans l'aventure de l'artisanat, tout d'abord en duo puis en équipe puisqu'au fil des années, l'entreprise s'est agrandie et compte désormais 7 personnes.

Dédiée principalement à la création et conception de bijoux en or 18 carats ou en argent, l'activité de Flore et Zéphyr s'appuie essentiellement sur une démarche éco-responsable voulue et assumée puisqu'au-delà de sélectionner des fournisseurs locaux, Amaury et Laura reversent 10% de leurs bénéfices à des associations.

Véritable bijouterie éthique, Flore et Zéphyr possède une démarche responsable intimement liée aux convictions personnelles de ses dirigeants mais également à leur expérience professionnelle et à la prise de conscience des impacts environnementaux et sociétaux d'une bijouterie dite « classique ».

Face à la pollution au mercure et au cyanure que peut engendrer l'extraction de l'or et des pierres, ou la réalité du travail forcé, du travail d'enfants dans les mines... Amaury et Laura ont choisi de ne travailler qu'avec de l'or Fairmined, un label dirigé par une ONG qui garantit les conditions d'extractions de l'or, tant sur l'aspect environnemental qu'humain.

En ce qui concerne les pierres, l'entreprise a été plus loin que le seul label actuellement en vigueur : une collaboration avec un fournisseur au Canada pour les diamants ou au Montana pour les saphirs garantit de bonnes conditions de travail.

C'est pour faire connaître ces enjeux environnementaux et sociétaux qu'Amaury et Laura ont souhaité participer à Stars et Métiers.

MSK-Métallerie Serrurerie Kopko

Kévin KOPKO, Dirigeant
19 bis avenue Henri Farman - 51100 Reims
Tél. : 03 26 77 38 09
www.metallerie-serrurerie-kopko.com



Réalisation de menuiseries métalliques

Rémois d'origine, Kévin KOPKO a toujours eu la fibre du bâtiment et de la métallerie depuis la classe de troisième mais on lui avait dit qu'il n'y avait pas d'avenir ! Passionné de motocross, il a alors pris un autre virage à ses débuts : BEP mécanique moto, mais sans succès. Il se réoriente et intègre « La serrurerie Lemoine » dans l'Aisne où le chef d'entreprise le met « *au défi d'apprendre le métier sur le tas* ». Il y restera 6 ans aux côtés de Jean-Marie, Chef d'atelier qui lui transmet tout son savoir-faire. Il se perfectionne ensuite 2 ans dans une autre société et décide de créer sa propre entreprise.

MSK (Métallerie Serrurerie Kopko) naît en 2017. Rejoint par son père, également du métier, ce n'est qu'en 2019 que MSK accueille son premier apprenti. Aujourd'hui, ils sont 8 salariés (1 secrétaire, 4 métalliers, 2 apprentis Compagnons du Devoir et 1 dessinateur) dont sa compagne, un ancien collègue et même son ancien Chef d'atelier Jean-Marie qui lui a tout appris ! A son tour, Kévin partage ses connaissances et son savoir-faire aux apprentis qu'il forme chaque année.

Les réalisations de MSK couvrent l'ensemble des ouvrages métalliques avec une expertise reconnue dans la ferronnerie (produits et ornements architecturaux : garde-corps, grilles, objets d'art et design...) et dans la serrurerie (dispositifs de fermeture et objets en métal ouvré). « *Nos seules limites sont celles de votre imagination* » confie Kévin qui précise avoir investi dans différentes machines-outils (presse plieuse, cisaille, scie fraise) afin d'améliorer le confort et la qualité de travail.

Il communique beaucoup sur les réseaux sociaux avec l'aide d'une agence de communication et ce seul canal lui apporte une grande partie de sa clientèle régionale et nationale (particuliers, architectes et professionnels comme les maisons de champagne, restaurants étoilés ou encore hôtels de luxe...). Malgré la crise sanitaire, leur activité n'a pas cessé de croître et l'enjeu de demain pour Kévin est le recrutement tout en gardant l'esprit familial et une équipe soudée.

Fabrication de whiskies et eaux de vies

La Maison de la Mirabelle est une entreprise familiale qui s'est construite et développée sur 5 générations et qui a su au fil des années mêler tradition et innovation.

Avec sa fabrication 100% Made in France et un ancrage territorial fort, Sabine Grallet-Dupic a toujours voulu reprendre l'entreprise familiale.

Elle a adapté ses études avec ce projet professionnel en tête et après une première expérience dans le milieu bancaire, elle s'est installée sur l'exploitation familiale.

Aujourd'hui, c'est en famille qu'ils travaillent puisque Christophe, le conjoint, est présent et leur fils, Maxime, a rejoint également l'aventure, représentant la 6^{ème} génération.

Ils ont fait de leur entreprise le fer de lance du whisky français, rares sont en effet les marques dans le monde qui maîtrisent 100% de leur fabrication, de la production de céréales jusqu'au vieillissement du produit.

Profondément investie dans l'activité et le développement de son territoire, à travers son entreprise mais également ses mandats de conseillère municipale et communautaire, Sabine a toujours voulu donner une dimension touristique à son activité en mettant en avant à la fois l'aspect environnemental et patrimonial de son département.

Une dynamique qui crée également des emplois de manière directe et indirecte !

Demain, les projets de la Maison de la Mirabelle ne manquent pas : extension avec un nouveau chais, augmentation de la capacité de la distillerie, développement de l'activité à l'export... toujours dans le souci de valoriser son entreprise, son territoire et ses valeurs artisanales.

Un dynamisme et une vision de l'artisanat portés par un credo que Sabine affectionne : *« Tout est possible à qui rêve : ose, travaille et n'abandonne jamais ! »*

CONTACTS PRESSE

Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne

Isabelle GALAND - Responsable des Relations Presse et Relations Publiques
03 87 37 94 59 - isabelle.galand@bpalc.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Grand Est

Camille CARRE - Directrice Régionale de la Communication et du Marketing
06 61 48 13 98 – 03 83 95 60 75 - ccarre@cma-grandest.fr / www.cma-grandest.fr