

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Stars & Métiers 2026 : cinq entreprises artisanales lorraines distinguées pour leur excellence, leur audace et leur innovation

Metz, le 6 octobre 2026

Organisée par la Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Grand Est, avec la participation de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Grand Est de Moselle, la cérémonie « **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 chefs d'entreprises passionnés.

Elisabeth MOREAU, Directrice Générale de la Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne, **Christophe RICHARD**, Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Grand Est et **Philippe FISCHER**, Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Moselle, ont eu le plaisir de distinguer **cinq entreprises artisanales** lorraines pour l'année 2026 dans les catégories : Performance Artisanale, Reprise Artisanale, Savoir-faire et Apprentissage, Ancrage Territorial et Jeune Pousse Artisanale.

Prix Performance Artisanale**Moulin de Clefcy**

Hervé FICHTER, Dirigeant

157, voie du Moulin - 88230 BAN SUR MEURTHE CLEFCY - Tél. : 06 70 96 40 93

Meunier

Installé à Ban-sur-Meurthe-Clefcy, le Moulin de Clefcy fabrique et commercialise des farines artisanales destinées notamment aux boulangers et pâtisseries. Reprise en 2011 par Hervé Fichter, ingénieur agronome et ancien directeur d'usine dans l'industrie agroalimentaire, l'entreprise s'appuie sur un procédé de mouture à basse température inspiré du travail traditionnel à la meule de pierre.

Depuis sa reprise, l'entreprise a modernisé ses équipements, développé son activité et créé de nouveaux emplois. Sa capacité de production, aujourd'hui de 3 500 tonnes de farine, pourrait atteindre 10 000 tonnes sans nouvel investissement matériel. Le Moulin accompagne également les professionnels à travers des prestations d'aide technique et d'installation.

Engagé dans la valorisation des céréales locales et la transition environnementale, le Moulin de Clefcy développe sa démarche « Pure farine des Parcs Naturels » et travaille notamment sur son bilan carbone, l'utilisation de véhicules électriques et un projet de production hydroélectrique à partir de la Petite Meurthe. L'entreprise entend poursuivre son développement régional tout en préservant son ancrage territorial et les savoir-faire de la meunerie.

Prix Reprise Artisanale**Maison Voiriot**

Jessica COUSIN et Corentin THUBE, Dirigeants

29, rue du General de Gaulle - 55500 LIGNY EN BARROIS - Tél. : 03 29 78 41 71

Boulangerie - Pâtisserie

Créée à Ligny-en-Barrois, la Maison Voiriot a été reprise en 2017 par Angélique Cousin et Romain Thube, tous deux formés au sein de l'entreprise. Après y avoir débuté

comme apprentis, ils ont progressivement évolué jusqu'à reprendre la boulangerie-pâtisserie, dans la continuité du savoir-faire transmis par son ancien dirigeant.

Depuis cette reprise, les deux dirigeants ont fait évoluer l'entreprise tout en préservant son identité. Développement d'une offre de snacking, rénovation complète du point de vente et des espaces de production, diversification vers la chocolaterie et le traiteur : la Maison Voiriot adapte son activité aux nouvelles attentes de sa clientèle, composée à parts égales de particuliers et d'entreprises.

Implantée au cœur de Ligny-en-Barrois, l'entreprise s'appuie également sur des fournisseurs locaux pour une partie de ses matières premières. Elle poursuit aujourd'hui son développement avec une nouvelle gamme de macarons, un projet de rénovation de l'espace de production en pâtisserie et une nouvelle embauche envisagée d'ici fin 2026. Un parcours qui illustre la capacité de deux anciens apprentis à faire évoluer une entreprise tout en perpétuant son savoir-faire et son ancrage local.

Prix Savoir-faire et apprentissage

André Marx

Benoît MARX, Dirigeant

Pôle Activité Nord – 57525 TALANGE - Tel. : 03 87 71 44 31

Boucherie – Traiteur

Fondée en 1979 à Hagondange, la Boucherie Marx est une entreprise familiale transmise depuis trois générations. Benoît Marx a rejoint l'entreprise en 1998, avant d'en prendre progressivement la direction. Aujourd'hui, il travaille aux côtés de sa sœur Fabienne et de leurs parents, qui restent impliqués dans l'entreprise. Installée à Talange, la société compte aujourd'hui 30 salariés et propose une activité de boucherie, charcuterie et traiteur, exclusivement à emporter ou en livraison.

Attachée à la transmission des savoir-faire, la Boucherie Marx accueille chaque année plusieurs apprentis, notamment en partenariat avec la CMA de Metz. L'entreprise s'appuie également sur des fournisseurs français et entretient des liens étroits avec son territoire. Un salarié est par ailleurs dédié aux livraisons à domicile, notamment auprès des personnes âgées, un service qui contribue aussi à maintenir un lien social avec cette clientèle.

Récompensée à plusieurs reprises pour la qualité de ses produits, notamment avec un premier prix au FIM 2025 pour son fromage de tête et le titre de spécialité charcutière de l'année 2025 à la Foire de Châlons, la Boucherie Marx poursuit le développement d'un savoir-faire familial tout en faisant évoluer son activité. Son

histoire illustre ainsi la capacité d'une entreprise artisanale à conjuguer transmission, développement et ancrage local.

Prix Ancrage Territorial

Atelier Bassinot

Gaël HERVE, Dirigeant

16, rue des cristalleries – 54000 JARVILLE - Tel. : 07 65 28 10 13

Création & restauration de vitraux d'art

Fondé en 1925 à Nancy par Georges Bassinot, élève de Victor Prouvé, l'Atelier Bassinot succ. Hervé frères perpétue depuis un siècle un savoir-faire familial dans la création et la restauration de vitraux d'art. Repris en 1988 par Jean-François et Jean-Luc Hervé, l'atelier est aujourd'hui dirigé par Gaël Hervé, qui a rejoint l'entreprise en 2008 et a été formé par son père et son oncle.

Spécialisé dans les vitraux de l'École de Nancy et de l'Art déco, l'atelier intervient aussi bien auprès des particuliers que des collectivités et des entreprises. Il a notamment participé à la restauration de vitraux de plusieurs édifices emblématiques de Nancy et de la région, tout en réalisant des créations contemporaines, parfois en collaboration avec des artistes-peintres.

Forte de cette expertise, l'entreprise contribue à la préservation d'un patrimoine régional exceptionnel tout en faisant évoluer les techniques et les usages du vitrail. Elle souhaite aujourd'hui poursuivre son développement dans la restauration du patrimoine et renforcer son activité de création contemporaine, tout en travaillant à l'obtention du label Entreprise du Patrimoine Vivant. Un enjeu qui s'inscrit dans la continuité d'un savoir-faire transmis depuis quatre générations.

Prix Jeune Pousse Artisanale

Hémisphère Sucre

Héloïse STEINMETZ, Dirigeante

42, rue du Benelux - 54980 BATILLY - Tel. : 06 37 48 82 48

Pâtisserie

Créée en 2017 par Chloé Steinmetz, Hémisphère Sucré est une pâtisserie artisanale installée à Batilly, spécialisée dans la création de pâtisseries fines, de pièces montées et de gourmandises comme les macarons et les ours en guimauve. Titulaire d'un bac professionnel hôtellerie et d'un CAP pâtisserie obtenu en 2016, la dirigeante a notamment travaillé auprès du traiteur Marcotullio et dans des restaurants gastronomiques au Luxembourg. La même année, elle est élue Meilleure apprentie de France.

Après cinq années sous le statut d'autoentrepreneur, Chloé Steinmetz transforme son activité en SARL en 2022 et s'installe dans un local entièrement rénové. Elle y développe une offre de pâtisserie fine tout en diversifiant son activité avec des ateliers destinés aux particuliers depuis 2025, autour de créations comme les macarons, le Saint-Honoré ou le Paris-Brest.

Ancrée dans la vie locale, Hémisphère Sucré collabore également avec les communes du secteur à l'occasion de différents événements. L'entreprise entend aujourd'hui poursuivre le développement de son activité autour de la pâtisserie et de la chocolaterie, tout en faisant des ateliers un nouvel espace de transmission et de partage de son savoir-faire.

CONTACT PRESSE

Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne

Caroline DIEBOLD – Responsable Relations Presse & Réseaux Sociaux

03 88 62 72 70 – caroline.diebold@bpalc.fr

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

Sacha TRIKI – Chargé de communication institutionnelle

03 83 95 60 51 - striki@cma-grandest.fr