



HONNEUR AUX ARTISANS LORRAINS

■ CATÉGORIE INNOVATION TECHNOLOGIQUE

SARL Somme - Gilles Somme
Fabricant d'escaliers
57260 DIEUZE / Tél. 03 87 01 58 57
www.escaliersomme.fr



© Eric Schoendorf

Lorsqu'en 1987, il reprend l'entreprise spécialisée dans le bois créée par son grand-père en 1928, Gilles Somme la modernise et se positionne sur un marché bien spécifique, la fabrication d'escaliers sur-mesure. Le dirigeant qui est également menuisier – il a été formé chez les Compagnons du Devoir du Tour de France –, investit alors dans des machines performantes mais également dans le design et l'innovation. La gamme de produits, riche de différentes collections, connaît un franc succès auprès d'une clientèle composée de particuliers et d'entreprises. En 2014, Gilles Somme et son équipe ont développé Tempo, un escalier de nouvelle génération. Véritable condensé de technologies, Tempo est intelligent et connecté. Le fait de poser le pied sur l'une de ses marches déclenche une fonction préalablement définie à l'aide d'un smartphone. Chacune des marches de l'escalier peut ainsi, par exemple, produire de la lumière ou des sons, déclencher une alarme ou générer de la chaleur. La palette des fonctionnalités susceptibles d'être ainsi associées, est immense. L'innovation a été remarquée et a séduit un constructeur de maisons individuelles en Belgique, des commandes importantes d'escaliers dans une autre gamme doivent se concrétiser.

■ CATÉGORIE MANAGEMENT DES RESSOURCES HUMAINES

Boulangerie Mageot - SARL Sereivan
Félix Mageot
Boulangerie, Pâtisserie, confiserie,
chocolaterie, salon de thé
55300 SAINT-MIHIEL / Tél. 03 29 89 01 44

La famille Mageot a repris la boulangerie pâtisserie de Monsieur Morin, il y a quatre ans. Une belle affaire qui a du charme, fait partie des plus vénérables traditions locales et bénéficie d'un emplacement stratégique au cœur de Saint-Mihiel. Pains, viennoiseries, pâtisseries, chocolats et autres spécialités maisons comme les Saint-miheloise (brevet déposé), tout est fabriqué sur place par Félix Mageot et son équipe composée de professionnels aguerris mais également d'apprentis. L'apprentissage, Félix Mageot en est un fervent défenseur. L'artisan met tout en œuvre pour que les jeunes qu'il forme disposent des meilleures conditions de formation possibles afin qu'ils deviennent d'excellents professionnels maîtrisant toutes les techniques et soient capables, aussi, de prendre des responsabilités. Tout le monde est gagnant. Les jeunes car ils ont un beau métier entre les mains et sont assurés de trouver un emploi. Félix Mageot car il peut se libérer du temps pour innover dans les produits et optimiser l'organisation du travail au sein de l'atelier. L'entreprise, enfin, car la qualité et la diversité des produits sont au rendez-vous, tout comme les clients.



© Eric Schoendorf

Organisé par la Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne (BPALC) et la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat, le concours Stars et Métiers de l'Artisanat est une opération nationale, placée sous l'égide du Ministère en charge de l'Artisanat. Chaque année, ces prix récompensent la réussite et l'innovation d'entreprises artisanales françaises dans 4 catégories : Innovation Technologique, Stratégie Globale d'Innovation, Management des Ressources Humaines et Dynamique Commerciale. À l'échelon régional, le palmarès 2015 a été dévoilé en fin d'année dernière, à Verdun, en présence de Dominique Wein, Directeur Général de la Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne, de Sabine Calba, Directeur de la Région Lorraine de la BPALC, de Philippe Forteguerre, Directeur du Secteur de la Meuse de la BPALC et de Pascal Kneuss, Président de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Lorraine. En plus des quatre prix évoqués ci-dessus, le jury, composé de professionnels, a également décerné un Coup de Cœur. Les 4 artisans lorrains récompensés ont également participé à la grande finale nationale Stars et Métiers de l'Artisanat qui s'est déroulée à Paris.

À noter les informations nécessaires pour l'édition 2016 :

- Ouvert à tout artisan, client ou non de la Banque Populaire
- Règlement et dossier disponible sur www.starsetmetiers.fr
- Se rapprocher d'un conseiller Chambre de Métiers ou Banque Populaire
- Date limite de dépôt des dossiers : 1^{er} mars 2016



© Eric Schoendorf

■ COUP DE CŒUR DU JURY

SARL Atelier Bassinot
Jean-François et Jean-Luc Hervé
Création et restauration de vitraux d'art
54000 NANCY / Tél. 03 83 35 50 03
www.atelier-bassinot.com



© Eric Schoendorf

L'Atelier Bassinot doit son nom à Georges Bassinot, élève de Victor Prouvé, qui a créé cet atelier en 1925. Jean-Luc et Jean-François Hervé, qui ont repris l'entreprise, en 1988, sont les neveux de Jacques Bassinot, le fils de Georges. Affaire de famille donc. L'atelier, aujourd'hui, est spécialisé dans la création et la restauration de vitraux d'art. Elle intervient chez les particuliers (à Nancy, une maison sur dix possède un vitrail) mais assure également la restauration de vitraux d'églises. Si l'entreprise est aujourd'hui équipée en matériels modernes plus performants en matière de sécurité, de santé et d'environnement, les frères Hervé travaillent toujours dans les règles de l'art transmises par les anciens et leur oncle. Les techniques et les outils, comme les gestes, n'ont pas changé. Dépositaires de ce savoir-faire, Jean-François et Jean-Luc ont à cœur de le transmettre aux nombreux stagiaires qu'ils accueillent en formation, majoritairement des créateurs et des architectes. Parmi ces futurs ambassadeurs de cet art subtil qu'est la création et la restauration de vitraux, il y a Gaël, le fils de Jean-François qui a rejoint l'entreprise avec pour ambition d'en assurer la pérennité et de poursuivre l'aventure familiale.

■ CATÉGORIE STRATÉGIE GLOBALE D'INNOVATION

SAS Cycle Me (Moustache Bike)
Emmanuel Antonot et Grégory Sand
Conception, fabrication
et assemblage de vélos et bicyclettes
88190 GOLBEY / Tél. 03 29 37 58 65
www.moustachebikes.com



© Eric Schoendorf

Le vélo à assistance électrique (VAE) représente une opportunité incroyable pour le développement de l'usage du vélo. Il est l'outil parfait pour laisser la voiture au garage. C'est fort de cette conviction que Grégory Sand, ancien responsable export dans une PME et Emmanuel Antonot, ex-responsable R&D d'un grand fabricant de cycles, ont créé Moustache Bikes, en 2010. Pour les sportifs, les urbains, les jeunes et les moins jeunes, le duo imagine une gamme de VAE, dont des modèles développés avec le designer Philippe Starck. Si le design est soigné et l'élégance au rendez-vous, Moustache investit également en R&D afin d'enrichir son offre en nouveautés (notamment dans le domaine des accessoires). L'entreprise sélectionne avec soin ses partenaires et compose des VAE qui conjuguent, aussi, performances et confort. Les professionnels et le grand public sont conquis. Sur le plan commercial, l'entreprise a développé un réseau de revendeurs professionnels, en France mais également à l'étranger. Un tiers des ventes se fait à l'international, aux Pays-Bas, en Italie, en Espagne et au Royaume-Uni, notamment. Si ses VAE sont respectueux de l'environnement, Moustache l'est aussi. Tous les déchets générés par l'entreprise sont systématiquement récupérés et triés.

■ CATÉGORIE DYNAMIQUE COMMERCIALE

Salaisons Bentz – Jean-François Antoine
Charcuteries et Salaisons
54140 Jarville la Malgrange
Tél. 03 83 53 10 55
www.salaisons-bentz.fr

C'est en 2004 que Jean-François Antoine reprend cette entreprise créée par Paul Bentz en 1960. Il poursuit alors une véritable tradition familiale en représentant la 4^{ème} génération d'une famille de bouchers charcutiers lorrains. Autant dire que l'homme a hérité d'un riche savoir-faire et revendique les valeurs qui font la noblesse de l'artisanat à commencer par la qualité du service, le respect du produit et l'authenticité des recettes. Son authentique jambon cuit et ses salaisons issues de porcs qui ont grandi en Lorraine, séduisent commerces, épicerie fines et les restaurants, y compris des étoilés, en France mais également à l'étranger. Et pas uniquement dans les pays voisins. En matière d'export, Jean-François Antoine a développé un véritable projet d'entreprise impliquant l'ensemble de son équipe. Ses salaisons sont aujourd'hui vendues à Macao, Hong Kong ou bien encore à Taïwan où Salaisons Bentz a été la première entreprise à y exporter de la charcuterie française, en 2014. Ces marchés sont autant de relais de croissance pour l'artisan meurthe-et-mosellan à l'heure où les ventes de charcuteries stagnent en France.



© Eric Schoendorf