

Côte-d'Or

Trophées de l'artisanat : huit lauréats sous les projecteurs



Lauréats et partenaires sont réunis sur scène à la fin de la cérémonie de remise des trophées pour la traditionnelle photo souvenir. Photo Emma Buoncristiani

Le palmarès de la cinquième édition des TDA 21 (Trophées de l'artisanat de Côte-d'Or) a été dévoilé lundi à l'Écrin à Talant. Sept artisans et une apprentie ont été distingués.

Organisés par *Le Bien public* - Groupe Ebra, en collaboration avec la Chambre de métiers et de l'artisanat de Bourgogne-Franche-Comté et avec ses partenaires*, les Trophées de l'artisanat de Côte-d'Or mettent en lumière des artisans qui œuvrent au rayonnement du savoir-faire local et qui ont su se démarquer au sein de leur profession.

En ouverture de cette cinquième édition de remise des trophées lundi à l'Écrin à Talant, Thais Herbreteau, intervenante pédagogique pour Link's, a donné une conférence sur le thème "Comprendre et manager les jeunes générations".

Elle a insisté sur le fait que les jeunes recherchent « qualité de vie au travail et équilibre pro - perso ». Il va falloir « développer un talent d'animateur » pour « créer du lien » mais aussi renforcer « leur esprit critique et leur autonomie ».

Pour ces jeunes, « c'est l'instantanéité qui prime » et « il faut profiter tout de suite maintenant », a-t-elle conclu avant de laisser la parole à Frédéric Bouvier, directeur départemental du *Bien public*, et Yves Bard, vice-président de la Chambre de métiers et de l'artisanat BFC, président de la délégation Côte-d'Or, qui ont officiellement lancé la cérémonie.

Huit distinctions ont été décernées. Tour à tour, les métiers de bouche, le bâtiment et les services et la production ont été mis à l'honneur avec un trophée pour l'artisan de l'année et un autre pour l'espoir de l'année.

« Une reconnaissance de notre travail »

Damien Audax avait déjà candidaté lors des précédentes éditions mais sans décrocher le précieux sésame. Le millésime 2024 a été le bon. « Remporter le Trophée des métiers de bouche, artisan de l'année, c'est une reconnaissance de notre travail », souligne-t-il précisant que ce prix récompense « toute l'équipe de *L'Audace des Saveurs*. Sans elle, je n'aurais rien gagné parce que je n'aurais pas pu réaliser tout ce que j'ai fait ».

« C'est trop chouette et c'est valorisant de se dire que tout le travail fourni est récompensé par ce Trophée des métiers de bouche, espoir de l'année. Je suis super contente d'avoir pu toucher le jury avec Pot Line & Lola. Cela signifie qu'on croit en mon projet et ça motive encore plus à continuer

dans cette voie », affirme Pauline Razzano. Quant à Chloé Scher, elle avait assisté l'année dernière à la cérémonie de remise des trophées pour voir comment cela se passait et, cette année, elle a décidé de candidater.

« Je ne m'attendais pas à être lauréate. J'étais surprise et trop contente », déclare-t-elle très émue d'avoir remporté le Trophée des services et de la production, espoir de l'année pour Les Empotées.

« Une belle vitrine à son travail »

Le palmarès de cette édition 2024 ne saurait être complet sans le Coup de cœur du jury décerné à Denis Ferrand et le Trophée de l'apprenti de l'année attribué à Luna Richard.

« C'est mon premier prix et j'espère qu'il y en aura d'autres », confie fièrement la benjamine des récipiendaires qui

ajoute : « Il faut viser loin et tenter de gagner des distinctions, ce qui permet de donner une belle vitrine à son travail et d'atteindre ses objectifs ».

Chaque lauréat s'est vu remettre un trophée gravé au nom de son entreprise par l'un des partenaires de l'événement. Trophée réalisé cette année par Emmanuel Chamblin, tailleur de pierre à Marsannay-le-Bois qui a utilisé la pierre de Massangis pour créer un escalier-escargot.

La cérémonie s'est clôturée par un moment de convivialité et d'échanges autour d'un cocktail au cours duquel le pianiste Franck Avitabile, lauréat de nombreux prix, dont les Victoires du Jazz, a apporté une touche musicale.

● Isabelle Decaux

*Département de la Côte-d'Or, Banque populaire Bourgogne-Franche-Comté, Fiducial, Doras, BYmyCAR et Harmonie Mutuelle.



Merci à tous les partenaires d'avoir contribué à faire de cet événement une réussite !



► Les lauréats des Trophées de l'artisanat de Côte-d'Or

Trophée des métiers de bouche, espoir de l'année • Pot Line & Lola



Frédéric Bouvier et Pauline Razzano. Photo E. B.

Proposer une alternative aux produits industriels, c'est le pari qu'a fait Pauline Razzano en créant, en 2023 à Dijon, Pot Line & Lola, sa conserverie artisanale spécialisée dans l'alimentation infantile. Elle fabrique - avec des légumes 100 % locaux, de saison et bio - des petits pots et des soupes pour bébé. Le Trophée des métiers de bouche, espoir de l'année lui a été remis par Frédéric Bouvier, directeur départemental du *Bien public*.

Trophée du bâtiment, artisan de l'année • MS2G



Christophe Nicolas, Jean-Christophe Guyennot et Patrick Guenot. Photo E. B.

Spécialisée dans les travaux de métallerie et serrurerie, MS2G repousse les limites de la créativité et de l'innovation. Un savoir-faire qui se retrouve à la Saline royale d'Arc-et-Senans où l'entreprise auxonnaise a conçu et réalisé deux escaliers et une passerelle. Jean-Christophe Guyennot et Patrick Guenot, cogérants, ont reçu le Trophée du bâtiment, artisan de l'année des mains de Christophe Nicolas, directeur de réseau BPBFC Ouest.

Trophée de l'apprenti de l'année • Luna Richard



Yves Bard et Luna Richard. E. B.

Apprentie relieuse au sein de l'atelier Reliure Retière Boccard à Marsannay-la-Côte durant l'année scolaire 2023 - 2024, Luna Richard, qui prépare actuellement un BMA Reliure Dorure au Lycée du design graphique et des métiers du livre Corvisart Tolbiac à Paris, rêve d'intégrer un jour la Bibliothèque nationale de France. Le Trophée de l'apprenti de l'année lui a été remis par Yves Bard, vice-président de la Chambre de métiers et de l'artisanat BFC, président de la délégation Côte-d'Or.

Trophée des métiers de bouche, artisan de l'année • L'Audace des Saveurs



Dominique Mestivier et Damien Audax. Photo E. B.

Damien Audax - qui a fondé L'Audace des Saveurs en 2015 à Fleurey-sur-Ouche avant de déménager deux ans plus tard sur Dijon - marie les ingrédients, les saveurs et les couleurs pour faire de ses pâtisseries et pièces montées des moments visuels et gustatifs. Il a reçu le Trophée des métiers de bouche, artisan de l'année des mains de Dominique Mestivier, directeur général de Région chez Fiducial.

Trophée des services et de la production, espoir de l'année • Les Empotées



Philippe Degrange et Chloé Scher. Photo E. B.

Après une carrière dans la restauration, Chloé Scher a décidé de changer de cap et de lancer, en 2020, Les Empotées, son atelier de céramique à Dijon. Elle travaille les terres de carrière et les argiles sauvages pour créer des assiettes, bols, coupelles et autres pièces uniques. Philippe Degrange, responsable partenariats BFC d'Harmonie Mutuelle, lui a remis le Trophée des services et de la production, espoir de l'année.

Trophée coup de cœur du jury • Denis Ferrand Ébénisterie



François-Xavier Dugourd et Denis Ferrand. Photo E. B.

Maître artisan d'art, Denis Ferrand est ébéniste et tourneur sur bois à Corgoloin. Son entreprise, qui fête ses trente ans en 2024, est spécialisée dans la restauration de mobilier et d'objets divers ainsi que la création de meubles inspirés des styles anciens avec, le plus souvent, l'association de l'ébénisterie et de la tournerie. François-Xavier Dugourd, vice-président délégué du Conseil départemental de la Côte-d'Or, lui a remis le Trophée coup de cœur du jury.

Trophée du bâtiment, espoir de l'année • AC Bâtiment



Alain Renard, Natasha Kirschfink, Annie Mazué et Alexandre Ciccardini. Photo E. B.

Issu de l'alternance et baigné depuis l'enfance dans le monde du bâtiment, Alexandre Ciccardini, président d'AC Bâtiment, attache une grande importance à la formation des jeunes qui veulent intégrer ce secteur. Il n'hésite pas à recruter des apprentis dans son entreprise julioise spécialisée dans le gros œuvre et le TCE (tous corps d'état). Alain Renard, président de Doras, lui a remis le Trophée du bâtiment, espoir de l'année.

Trophée des services et de la production, artisan de l'année • L'Unisson



Nicolin Guilloux, Raphaëlle et Mathias Desmyter. Photo E. B. Photo E. B.

Restauratrice de pianos et accordeur, Raphaëlle Desmyter - qui a créé L'Unisson à Montigny-sur-Vingeanne avec son mari Mathias, facteur de harpes - a relevé un défi de taille : concevoir et changer toute la mécanique d'un piano Pleyel 3 bis de 1890. Une prouesse qui lui vaut de remporter le Trophée des services et de la production, artisan de l'année. Nicolin Guilloux, conseiller commercial véhicules neufs et utilitaires BYMyCAR, lui a remis cette distinction.

► Candidatures 2025 : mode d'emploi

Que vous soyez boulanger, maçon, fleuriste, chocolatier, électricien, cordonnier, bijoutier, charpentier, coiffeur, céramiste..., tout artisan du département passionné par son métier, et ce, quel que soit son secteur d'activité, peut candidater aux TDA 21 (Trophées de l'artisanat de Côte-d'Or) s'il répond à certains critères d'éligibilité (avoir son siège en Côte-d'Or, être inscrit au répertoire de la Chambre de métiers et de l'artisanat...).

Toutes les infos et renseignements sont disponibles sur le site Internet des Trophées de l'artisanat de Côte-d'Or : www.tropheesdelartisanatcotedor.fr. Les inscriptions pour la sixième édition débuteront courant 2025.