

RHÔNE L'ÉVÉNEMENT

L'Artisanat en lumière avec sept lauréats d'excellence

La deuxième édition des trophées de l'Artisanat organisée par *Le Progrès* en collaboration avec l'UPA (Union professionnelle des artisans) du Rhône s'est déroulée jeudi soir dans le cadre de l'amphithéâtre Charles-Mérieux de l'Ecole normale supérieure (ENS) de Lyon. L'occasion de mettre sur le devant de la scène les initiatives innovantes de sept lauréats dont la moitié sont des artisans confirmés et les autres des jeunes entrepreneurs. Tous ont en commun un savoir-faire qui leur a été transmis, la maîtrise et l'élégance du geste, l'innovation et l'adaptation aux techniques nouvelles indispensables désormais pour rendre leur entreprise plus performante. L'apprentissage est un des atouts essentiels de l'artisanat. Trois jeunes sont venus témoigner sur scène, Hadrien Popier (coiffeur), Nicolas Valero et Cédric Bouland (boulangers). Tous ont insisté sur la nécessité de pouvoir se familiariser avec les rouages de la profession qu'ils ont choisie. L'Artisanat première entreprise de France génère, en effet, de nombreux emplois.

Textes : Gisèle Lombard
Photos : Philippe Juste



■ A l'issue de la cérémonie, les lauréats posent sur scène avec les remettants. A g Jean-Claude Lassalle, directeur délégué du Progrès. Photo Philippe JUSTE



■ Jacques Maureau, président du conseil régional de l'Ordre des Experts comptables et Noëlle-Emeline Claudel, responsable de l'entreprise Noëlle Emeline à Lentilly

Le Coup de cœur du jury

Confitures et biscuits de Noëlle-Emeline à Lentilly

Etudiante en pharmacie, Emeline a dû arrêter ses études, sa maman victime d'un AVC étant grièvement malade. Elle trouve un premier emploi comme commerciale dans une société stéphanoise. L'aventure dure environ douze ans. En 2003 elle intègre la Boulangerie Saint-Paul créée par son mari mais qu'il est contraint de vendre en juin 2006. Emeline crée alors sa propre entreprise en octobre 2007 et son mari en devient alors salarié. Les Confitures et biscuits de Noëlle Emeline sont fabriqués à base de matières premières de qualité comme les œufs fermiers d'un producteur local, ou encore des fruits cultivés dans les Monts du Lyonnais.



■ Patrick Morand, directeur régional développement Groupama, et Christophe Gratton, gérant de Tarmac

Trophée du Bâtiment à un artisan confirmé

Tarmac Patrimoine

Entré chez les Compagnons du devoir à 16 ans, Christophe Gratton crée Tarmac en 2010 avec pour ambition de reconquérir le marché du monument historique. Il travaille sur un projet de dépôt de brevet pour remettre au goût du jour une des techniques romaines. Il souhaite intervenir sur des chantiers d'exception.



■ Nicolas Sandjian, président Lafont et président Groupe Cepovett et Julien Lachaize, peintre muraliste

« Trophée du bâtiment à un jeune entrepreneur »

Julien Lachaize

Après avoir appris le métier de plâtrier-staffeur chez les Compagnons du devoir, Julien Lachaize s'oriente vers la plâtrerie peinture et la peinture décorative. Il crée sa micro-entreprise en août 2015 après avoir ces trois dernières années découvert le métier de peintre muraliste pour lequel il se passionne.



■ Eric Luc, directeur des relations extérieures Fiducial, et les deux DG Effgear G. Cavalerie et D. Roumeas

Trophée Services/Production à un artisan confirmé

Effgear à Pélussin

En 2003, Guy Cavalerie conçoit une boîte de vitesse adaptée au vélo et dépose un premier brevet en 2007. En 2008, David Roumeas, ingénieur Arts et métiers, rejoint l'aventure. Un second brevet est déposé en 2011. En 2015 la fabrication est assurée dans un centre d'usinage numérique dans lequel ils ont décidé d'investir.



■ Marc Fraysse, directeur relations institutionnelles Engie Cofely et Florentin Robert, dirigeant de Reg-Art l'Atelier-Optique

Trophée Services/Production à un jeune entrepreneur

Florentin Robert Reg-Art d'Opticien Opticien diplômé et licencié « métier de l'optique et de la vision » Florentin Robert a ouvert Reg-Art en 2013 à la Croix-Rousse. Il propose du « prêt-à-porter » et du sur-mesure. Ses dernières créations sont deux montures, l'une en marqueterie, l'autre en pierre de granit.



■ Trois apprentis, dont un coiffeur Hadrien Popier (au centre) et deux boulangers Nicolas Valero (à droite) et Cédric Bouland (à gauche) sont venus témoigner sur scène. Trois jeunes aux parcours différents mais qui sont tous animés de la passion de leur métier, et désireux de créer chacun leur propre entreprise. Photo Philippe JUSTE



■ Laurent Petrus directeur des Moulins du Bion (Groupe Nicot Meunerie) et Isabelle Ladret (Boucherie Ladret)

Trophée des Métiers de bouche à un artisan confirmé

Isabelle Ladret Boucherie à Ternay Isabelle Ladret avait six ans lorsqu'elle a choisi le métier de bouchère. Elle achète sa boucherie à 23 ans à Ternay et est toujours passionnée. Elle forme de jeunes apprentis. L'un d'entre eux a reçu le titre de Meilleur Apprenti du Rhône et les palmes de l'apprentissage.



■ Bruno Cabut, président de UPA, et Patrick Sourbès, maître fromager dirigeant La Fromagerie d'Oullins

Trophée des Métiers de bouche à un jeune entrepreneur

Patrick Sourbès La Fromagerie d'Oullins Fromager affineur après avoir commencé sa carrière comme agriculteur-éleveur caprin et producteur fermier, Patrick Sourbès crée, en 2004, La Bonne Fromagerie à Crest. En 2014 il retrouve la région Rhône-Alpes et installe à Oullins la Fromagerie d'Oullins.



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

