



Édition 2018 à la Maladrerie de Beauvais. Les récompensés étaient Christophe Melane, pour son entreprise à Beauvais spécialisée dans le bien-être chez soi (artisan sans frontières); Mylène Potier, maréchal-ferrant à Le Meux (artisan créateur); Thierry Lherbier, à la tête d'une start-up spécialisée dans le traitement de l'eau à Beauvais (artisan innovant); Maurice Bigot, charcutier à Pierrefonds (artisan formateur); Guillaume et Thomas Alglave, fabricants de carrelages à Saint-Samson-la-Poterie (nouveau public artisan); Nicolas Goulouzel, boulanger à Compiègne (jeune pousse); Valérie Salou, créatrice de céramiques à La Neuville Roy (coup de cœur)..

POUR LA TROISIÈME ANNÉE, LES ARTISANS ONT LEUR SOIRÉE DES OSCARS !

Pour cette troisième édition, quatre catégories ont été déterminées : « artisan créateur », pour récompenser un artisan ayant créé son entreprise dans les vingt-quatre derniers mois ; « artisan formateur », pour distinguer un artisan qui transmet son savoir et le savoir-faire dans son entreprise (auprès d'apprentis, de compagnons...); les « nouveaux publics de l'artisanat », pour ces chefs d'entreprise qui ont rejoint le secteur de l'artisanat après un changement complet dans leur carrière professionnelle ; « artisan écoresponsable », pour récompenser un artisan qui internalise des problématiques environnementales dans sa production.

500 CANDIDATURES ÉTUDIÉES !

Il y a quelques mois, un appel à candidatures a été lancé : plus de 350 artisans se sont fait connaître, et se sont ajoutés aux 150 artisans repérés par nos journalistes. La tâche a donc été difficile pour le jury qui s'est réuni au mois d'août pour choisir cinq nommés par catégorie.

Ce sont ces nommés que vous découvrirez dans les pages qui suivent. Parmi eux, les lauréats 2019 !

Une soirée pour se détendre, pour s'informer, pour se rencontrer... mais aussi pour décerner des prix : voilà à quoi ressemble une soirée des Trophées de l'artisanat. Celle de la Somme a eu lieu le 23 septembre. Celles de l'Oise se déroulent le 7 octobre. Vous venez ?

En collaboration avec *La Voix du Nord*, le *Courrier Picard*, *L'Aisne Nouvelle* et la chambre des métiers et de l'artisanat (CMA) des Hauts-de-France, les Trophées de l'artisanat ont un objectif simple : mettre en valeur les métiers de l'artisanat dans les cinq départements de notre région. « Cet événement est devenue l'expression reconnue d'un savoir-faire régional », s'est plu à dire, l'an dernier dans les salons

de la préfecture de Lille, Gabriel d'Harcourt, directeur général délégué de *La Voix du Nord*. Il permet de mettre en valeur des itinéraires hors norme empreints « de courage, d'opiniâtreté, de savoir-faire ». Le tout « dans le respect des traditions tout en se projetant vers la transmission », avait complété Alain Griset, président de la chambre de métiers et de l'artisanat des Hauts-de-France.

LES ARTISANS ÉCO-RESPONSABLES



GUILAINE VERTUEUX
L'ATELIER DE GUILAINE
AUNEUIL

« Aujourd'hui, on doit repenser notre façon de vivre », affirme Guilaine Vertueux. C'est dans cette démarche, il y a dix ans, que la créatrice entame une formation dans le sud de la France. Au bout de cinq ans, elle crée son entreprise : L'Atelier de Guilaine. Installée à Auneuil, elle propose toutes sortes de créations, de la sculpture au canapé en passant par la lampe de chevet ou encore le sommier de lit. « Je n'utilise que du carton récupéré auprès de magasins », précise-t-elle. Elle a également recours à de la colle vinylique, de la colle chaude, du papier naturel népalais, de la cire de bougie, et même de l'eau de pluie pour diluer sa peinture. « J'utilise un vitrificateur à l'eau pour protéger le meuble. » Le dernier conçu par Guilaine Vertueux est d'ailleurs destiné à une salle de bain. Guilaine considère son activité comme « un art de vivre écologique. C'est une démarche artistique, mais aussi philosophique. »



THIERRY MEUSNIER
RUHM KODIAK
SAINT-MAUR

Pommes, poires, fraises : ce sont des fruits picards que Thierry Meusnier ajoute au rhum blanc agricole à 40° venu de la Martinique pour proposer aux amateurs de délicieux rhums arrangés. Certes, d'autres fruits viennent d'un peu plus loin, mais tous de l'Union européenne et non traités : abricots, mirabelles, nectarines, noix, oranges... Depuis 2016, cet ancien consultant informatique a troqué la souris contre le sourire : le sien et celui de ses clients. « Tous nos rhums sont garantis sans colorant ni saveur artificielle, ils résultent d'une macération des fruits pendant au moins six mois. » Il n'hésite pas à inventer de nouvelles saveurs : après le rhum arrangé « Hiver » avec agrumes et épices, il a élaboré des rhums à la réglisse, à la menthe, au safran, à la lavande, et même à la carotte ! Et lorsque les fruits ont bien macéré dans l'alcool, ils sont récupérés pour entrer dans la fabrication des Gourmandises de l'Ours, des confitures au goût subtil, que l'on peut consommer avec moins de modération que le rhum !



CÉLINE VIDAL
ALTER TEXTILE
SAINTE-GENEVIEVE

Après une année dans le tourisme, 14 en tant qu'assistante de direction, et l'arrivée au foyer d'un quatrième enfant, Céline Vidal décide en 2015 de faire une pause professionnelle. Cette passionnée de musique, de sport et de couture a le souci de vivre dans un meilleur environnement et veut donner un nouveau sens à sa vie. Elle fonde Alter Textile en 2018 pour commercialiser ses créations zéro déchet. Elle utilise des issus provenant de dons, ou d'achats dans les Emmaüs locaux. Elle propose une gamme de produits durables qui remplacent par exemple l'essuie-tout, les cotons à démaquiller ou encore des tawashis, sortes d'éponges à base de bandes de tissu tissées. Pour l'instant l'hyperactive Céline ne vit pas encore de son travail. Mais elle va se constituer un stock plus important et dès le début 2020 elle effectuera des démarches commerciales en région parisienne afin d'assurer son développement.



MARGAUX METZEN
PREDICI
BEAUVAIS

Au restaurant de la Beauvaisienne Margaux Metzén, il n'y a pas de tromperie sur le nom. Chez Prédici, tous les plats sont préparés avec des produits d'ici, c'est-à-dire essentiellement du Nord-Ouest de l'Oise : tomme au foin, fruits et légumes du Plateau picard, bières locales... Le tout bien évidemment cuisiné sur place, pour une carte qui change selon les jours. La jeune femme de 29 ans s'est lancée dans ce projet en 2016 et connaît bien le sujet, puisqu'elle est ingénieure agroalimentaire de formation. Son credo, ce sont donc les circuits courts et les produits de saison. « Aujourd'hui, on a un peu perdu ce lien. On trouve des tomates toute l'année en supermarché... même en ayant fait des études dans l'agroalimentaire, on peut avoir tendance à se perdre. » Depuis quelques mois, le restaurant s'est diversifié et propose aussi des repas à emporter. La recette du succès, puisque d'ici 2021, un second restaurant Prédici ouvrira à Vitry-sur-Seine, en région parisienne.



ANISSA AMMOUR
ADSA PROPRETE
ABBECCOURT

Après l'obtention d'un BTS en gestion commerce et marketing, Anissa Ammour n'arrive pas à trouver un emploi correspondant à sa qualification. Elle procède à une étude de marché sur la création d'entreprise, et s'oriente rapidement sur la filière nettoyage, avec pour ambition la protection de l'environnement et l'utilisation de produits naturels. En septembre 2018, elle démarche. Très rapidement les réponses positives se présentent. La voilà partie à bord de sa camionnette remplie de produits de nettoyage biologiques. En deux mois, elle atteint son seuil de rentabilité. Six mois plus tard, elle embauche sa première salariée à temps partiel. Avec un portefeuille de 20 clients, elle dégage un chiffre d'affaires qui lui permet de vivre de son activité. « Mon ambition, c'est d'avoir, d'ici cinq ans, décroché de nouveaux marchés et embauché plusieurs personnes. Mon projet séduit une clientèle de plus en plus sensibilisée à la protection de la planète. »