



STARS & MÉTIERS

GRANDS PRIX
DE L'ARTISANAT

REMISE DU PRIX «COUP DE COEUR» AU LAURÉAT RÉGIONAL STARS ET MÉTIERS 2019

**Jeudi 4 juillet 2019, à 15h30
au CACAOTIER,**

entreprise de M. Hubert MASSE
116 rue du Gros Horloge, 76000 ROUEN



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat
NORMANDIE



À PROPOS DU CONCOURS

Le prix Stars & Métiers récompense des chefs d'entreprise artisanale pour leur exemplarité et leur réussite en matière d'innovation, de responsabilité sociétale, de croissance exemplaire, de développement à l'international.

Stars & Métiers : le grand prix de l'artisanat

Placé sous le haut patronage du ministère de l'Economie, le prix Stars & Métiers encourage l'excellence, l'audace et l'innovation de chefs d'entreprise artisanale passionnés. Il récompense la capacité de l'entreprise artisanale à s'adapter à un environnement en mutation permanente, à se projeter et à se développer de manière exemplaire.

Au fil des éditions, ce prix largement plébiscité est devenu la référence dans le secteur de l'artisanat avec chaque année plus de mille candidats au prix national issus des sélections régionales.

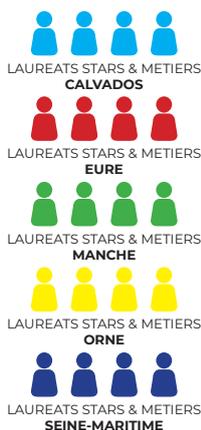
Le prix est organisé par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat et les Banques Populaires, en partenariat avec les SOCAMA, premier réseau de caution mutuelle. L'U2P Normandie (Union des entreprises de proximité) et la CPME Normandie (Confédération des Petites et Moyennes entreprises) soutiennent ce concours au niveau régional.

À PROPOS DU DÉROULÉ



Étape 1 : Sélections départementales

Les partenaires proposent, dans chaque département, des entreprises et artisans pouvant devenir lauréats dans une des catégories du concours. Le jury départemental sélectionne 1 lauréat par catégorie...



Étape 2 : Sélections régionales

Les lauréats départementaux sont ensuite départagés lors d'une sélection pour briguer 3 titres régionaux : le lauréat national, le «Coup de Coeur» et l'excellence...



La TINY HOUSE
LAUREAT NORMAND
porte les couleurs de la Normandie
au Prix National Stars & Métiers



Le CACAOTIER
LAUREAT NORMAND
Coup de Coeur du Jury Régional
Stars & Métiers 2019



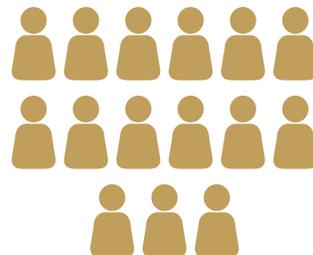
La HALLE AU BLE
LAUREAT NORMAND
Stars & Métiers 2019

Étape 3 : Sélection nationale

Le lauréat normand se retrouve face aux lauréats des autres régions dans une dernière sélection via un vote en ligne par le grand public. À l'issue de ce vote, l'entreprise ayant recueilli le plus de voix remporte le titre national.



La TINY HOUSE
LAUREAT NORMAND
prétendant au titre national
face aux 15 autres candidats



À PROPOS D'HUBERT MASSE



GRAND PRIX
ENTREPRENEUR
STARS & MÉTIERS

Développement commercial
exemplaire, pertinence des choix
stratégiques et des orientations de
développement.



LAUREAT NORMAND
COUP DE COEUR DU JURY

Hubert MASSE
LE CACAOTIER



LE CACAOTIER,

entreprise de M. Hubert MASSE

116 rue du Gros Horloge,
76000 ROUEN



Quand la passion du chocolat s'allie à l'esprit d'entreprendre

La passion qu'Hubert MASSE consacre au chocolat vient des voyages qui ont rythmé sa vie. Enfant, à l'occasion d'un séjour au Guatemala, il découvre le travail du cacao chez un ami de son père. Année après année, il cultive cette passion et, après son apprentissage, il intègre La Maison du Chocolat puis Le Bristol, prestigieux hôtel parisien, où il oeuvre en pâtisserie. Suite à cela, il va s'installer à Londres pendant quelques années aux côtés d'Albert et Michel ROUX. A 27 ans, en compagnie de sa femme irlandaise, il réalise un rêve d'enfant en allant s'installer en Australie où il ouvre sa première boutique... il y restera 7 ans.

Le retour en France se fait avec la création du Cacaotier à Enghien-Les-Bains en 1995. C'est en 2005 qu'Hubert Masse installe son atelier de fabrication à Saint-Pierre-lès-Elbeuf, en Normandie. Entièrement agrandi et modernisé en 2015, le lieu unique de fabrication - qui préserve aujourd'hui encore la nature artisanale de sa production - s'est également doté la même année d'une surface de vente dédiée à l'accueil du public.

Fervent défenseur du travail traditionnel et artisanal du chocolat, les créations d'Hubert MASSE sont couronnées par l'obtention du Grand Prix du Chocolat Artisanal de la Ville de Paris en 2008. La même année, il entre dans le club très fermé des 12 Meilleurs Chocolatiers de France et y siègera quatre ans (2008, 2011, 2012, 2013). Hubert MASSE enrichit son palmarès en entrant dans le classement des Chocolatiers Incontournables de France où il siège depuis 2014. En 2017, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Val d'Oise lui décerne la Médaille d'Argent de l'Excellence Artisanale... La Maison MASSE, chocolatier, est reconnue aujourd'hui comme l'une des plus prestigieuses de France.

Hubert MASSE a toujours cultivé sa curiosité et son goût de l'aventure et de la découverte comme en témoignent ses nombreux voyages. Il a acquis, au fil de ses expériences, une vision de sa passion et de son métier qui lui ont permis de concilier subtilement son goût d'entreprendre et l'art de travailler les fèves de cacao. Ses produits, issus du travail artisanal et traditionnel du chocolat, témoignent d'une exigence de qualité et de respect du savoir-faire à l'opposé des logiques industrielles ou productivistes.

Cette philosophie dans la façon de concevoir son métier et d'élaborer ses produits se retrouve à travers les différentes enseignes du Maître Chocolatier : Hubert MASSE a réussi l'alchimie de la qualité et de la tradition au service du développement de l'entreprise.



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

NORMANDIE

CONTACT PRESSE

Julie JOLY
02 31 95 92 58

presse@crma-normandie.fr