

# Les artisans bretons lauréats de Stars et Métiers

Ce prix récompense chaque année des artisans qui excellent dans leur métier.

### S'il n'existait pas...

...il faudrait sans doute l'inventer. Créé il y a 32 ans, le prix Stars et Métiers (ex-prix de la Dynamique artisanale) est à l'artisanat ce que les César sont au cinéma. Organisé par les Banques Populaires et les chambres de métiers, ce prix récompense au niveau départemental, régional puis national, des artisans qui excellent dans leur domaine. Il prétend démontrer que les artisans sont peut-être les vraies « stars » de notre économie. La remise des prix nationaux 2011 de Stars et Métiers se déroulera d'ailleurs dans quelques semaines à l'Olympia à Paris.

### Passions

Chantier naval ; conserverie ; déconstruction ; desserts glacés... Les artisans dont on lira les portraits dans cette page exercent des métiers on ne peut plus différents. Mais outre le fait d'être tous les quatre les champions bretons de Stars et Métiers 2011, ils ont en commun la passion, le goût d'entreprendre et l'amour du travail bien fait. L'un d'eux, le Paimpolais Yann Trébaol est également lauréat national de Stars et Métiers dans la catégorie de la dynamique commerciale.

### Les nouveaux défis des artisans

Stars et Métiers distingue des savoir-faire dans des domaines qui correspondent aux nouveaux défis que doivent relever les artisans : dynamique commerciale ; innovation ; gestion des ressources humaines... Grand connaisseur du monde de l'artisanat, auquel il a consacré plusieurs ouvrages, Pascal Pellan, secrétaire général de la chambre de métiers des Côtes-d'Armor, estime que les artisans sont reconnus, incarnent des valeurs, et ont plutôt une bonne image dans l'opinion. « Mais ils doivent aujourd'hui s'adapter aux nouvelles attentes des consommateurs et à la concurrence de grandes entreprises qui investissent aussi le terrain de la proximité. »

### Valoriser les régionaux

Afin de promouvoir l'artisanat et de mieux valoriser l'échelon départemental et régional de Stars et Métiers, *Ouest-France* s'y est, pour la première fois cette année, associé en accueillant lundi 17 octobre dans ses locaux la remise des prix régionaux aux quatre artisans que nous présentons ci-dessous. Une heureuse rencontre entre le journal qui a vocation à diffuser des nouvelles de proximité et les artisans qui cultivent eux aussi la proximité.



L'artisanat se pratique de moins en moins seul et de plus en plus en équipe. À Paimpol, Yann Trébaol, lauréat régional et national de Stars et Métiers, a créé sa conserverie en 2003. Il emploie aujourd'hui dix salariés.

## Paul Bonnel et ses magnifiques bateaux en bois

Paul Bonnel s'affaire autour de ses yoles de Bantry. Deux bateaux, 3 mâts et 10 rameurs d'une finesse exceptionnelle, qui vont partir à l'école navale de Bata, pour la Marine nationale de Guinée Équatoriale. Celle-ci en a repris l'idée à la Marine nationale qui a déjà trois de ces magnifiques bateaux école, racés comme des squales, sortis tout droit du Chantier du Guip, premier chantier naval traditionnel français.



Paul Bonnel, prix régional « innovation technologique ».

C'est là, dans la petite anse du Guip, tranquille tout au sud de l'Île aux Moines (Morbihan), que Paul Bonnel et Yann Mauffret peaufinent à la main, avec leurs compagnons, ce qui se fait de mieux en matière de bateau en bois. « **Sous toutes ses formes** », précise Paul. De la

reconstitution historique, comme ces yoles, sur le modèle de la yole française de 1796 exposée au musée de

Bantry, en Irlande. À la coque ultramoderne, en lamellé-collé. En passant par les prestigieux 12 m J, ces Rolls des mers, roulées comme de fines frégoles de haute couture.

De quoi décrocher la confiance de la Marine nationale (avec l'entretien d'une dizaine de bateaux tels que l'Étoile, la Belle Poule, etc.). Et surtout ce prestigieux label Entreprise du patrimoine vivant. Aux côtés des saxos de Buffet-Crampon, ou des petits plats du Plaza Athénée, il sacre le Chantier du Guip parmi les meilleurs savoir-faire de l'excellence française.

Pour plus de renseignements, allez sur le site internet : [www.chantierdu-guip.com](http://www.chantierdu-guip.com)

## Yann Trébaol nous régale avec ses rillettes de la mer

« **Je suis tombé dans les rillettes de la mer par hasard.** » Un hasard qui fait bien les choses : au dernier pointage, l'entreprise de Yann Trébaol est en progression de... 26 % par rapport à 2010. Quel est son secret ?

« **J'étais chef de cuisine au Repaire de Kerroc'h, à Paimpol. Je me suis ensuite lancé dans un projet d'atelier de fabrication de plats cuisinés. On faisait de tout. Des soupes, des biscuits, du coco de Paimpol, des confitures. Et des rillettes de poisson.** » L'entreprise de Yann Trébaol teste différents produits, différents marchés. Et commence ses « tartina-bles » à toute petite échelle.

« **Nous avons de très bons retours. On a travaillé la conception du produit, son conditionnement.** »



Yann Trébaol, prix régional et national « dynamique commerciale ».

L'idée était de partir de l'image de la Bretagne, une belle image, haut

de gamme. En 2007, il se décide : il laisse tomber toutes les autres productions, pour ne garder que les « tartinables ». Des produits raffinés. Le chef crée ses recettes. Des rillettes d'ormeaux, de langoustines, et même d'huîtres, entrent dans la gamme. Des coquillages peu travaillés comme les berniques. Des préparations spéciales pour les fêtes de fin d'année, vendues quelques mois.

On ne trouve pas les jolis bocaux de « la Paimpolaise » en grandes surfaces. Mais dans 540 points de vente, épiceries fines, cavistes... Le succès est au rendez-vous.

Pour plus de renseignements, allez sur le site [www.lapaimpolaise.com](http://www.lapaimpolaise.com)

## Alain Chartier, le champion des gourmands

Meilleur ouvrier de France, champion du monde... ça impressionne. À 41 ans, Alain Chartier, le passionné, collectionne les titres. C'est que, courant après l'excellence, il n'a jamais fait les choses à moitié. Le jeune pâtissier s'est très tôt spécialisé dans le dessert glacé. Pendant dix ans, il s'est entraîné dans son garage, à Theix (Morbihan), pour partir à l'assaut des podiums.



Alain Chartier, prix régional « stratégie globale d'innovation ».

Pour apprendre à mieux tailler ses glaces sucrées, il a même pris des cours de sculpture sur pierre, aux Beaux-Arts. Avant de devenir un vrai spécialiste « de la sculpture sur glace ». Oui oui, à la tronçonneuse, celle de ces bûcherons vikings qui vous taillent ces immenses sculptures, voire ces hôtels, dans la banquise... Pas de palace congelé pour Alain, mais des pièces montées « **vivantes, qui fondent devant le**

### public »...

Du très éphémère, d'où le nom de sa société FMR (15 salariés, un

chiffre d'affaires de 1 million d'euros). À sa collection de boutiques qui commence à essaimer à l'international, Alain ajoute la clientèle exigeante de la Maison du chocolat, de Fauchon, des meilleures tables mondiales qui lui demandent conseil. Et maintenant, toujours pas rassasié, il offre ses recettes et son tour de main au grand public avec ses cours de cuisine et son École des desserts...

Pour plus de renseignements, allez sur le site [www.ecoledesdesserts.com](http://www.ecoledesdesserts.com)

Textes : Philippe COCHEREAU, Mathieu HUET, Anne KIESEL, Christophe VIOLETTE.

## Laurent Lavigne, de la cuisine à la démolition

« **La vie est faite de risques.** » Laurent Lavigne, 45 ans, n'est pas du genre à regarder passer les trains. En 2004, après quelques années passées dans une boîte de démolition, il décide de monter sa propre entreprise. « **Arrivé à un moment, soit on fait le choix de continuer à bosser pour les autres, soit on prend le taureau par les cornes et on décide de se lancer.** »

Un pari réussi, puisque l'entreprise Lavigne démolition, implantée sur la zone artisanale l'Espérance, à Quesoy (Côtes-d'Armor), compte maintenant dix salariés. « **J'ai commencé tout seul. Mais, maintenant, je ne vais plus sur le terrain.** »

Titulaire d'un CAP de cuisinier, ce solide gaillard a pourtant démarré sa vie professionnelle à mille lieues des fourneaux. Ce n'est qu'après un passage dans une entreprise de



Laurent Lavigne, prix régional « ressources humaines ».

construction de bâtiments agricoles qu'il rejoint le secteur de la démolition.

Si le Costarmoricain a maintenant délaissé son bleu de travail, il n'a ni perdu le sens des réalités, ni attrapé la folie des grandeurs. La suite, il l'envisage avec deux ou trois salariés supplémentaires, guère plus. « **Le contexte n'est pas favorable, confie-t-il. Il faut vraiment lutter. La concurrence est de plus en plus importante.** » Néanmoins, aussi difficile soit la conjoncture, il y a fort à parier que Lavigne démolition n'ait pas fini de grandir.

**700** C'est le nombre d'artisans bretons primés au niveau départemental et régional depuis la création de Stars et Métiers. Deux ont été distingués au niveau national : Yann Trébaol cette année et Vincent Dejoie en 2009.



## Vous aussi, devenez lauréat Stars et Métiers !

Contactez votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat ou votre agence Banque Populaire la plus proche

[www.starsetmetiers.fr](http://www.starsetmetiers.fr)

