

# Cérémonie de remise du label "Artisan du Tourisme des Yvelines 2026"

JAMAIS 2 SANS 3

Ce lundi 29 juin au soir, l'entreprise magnycoise MZ Pâtisserie a été mise à l'honneur à l'occasion de la cérémonie de remise du label "Artisan du Tourisme des Yvelines 2026", organisée par la chambre de métiers et de l'artisanat d'Île-de-France (CEMA), en partenariat avec le département des Yvelines, au Domaine de Madame Élisabeth, à Versailles.

Le parrain de la cérémonie n'était autre que Jean-Thomas Schneider (Maison Asteria fondée en 2024), MOF-Meilleur Ouvrier de France 2019 et double Champion du Monde de pâtisserie et de glacerie.

Toutes nos félicitations à Myriam et Amel pour cette très belle distinction qui récompense (une nouvelle fois) leur savoir-faire, leur passion et leur engagement au service de l'excellence artisanale. Pour l'occasion, Monsieur le Maire était présent au côté de Xavier Delaporte, maire adjoint délégué à la vie économique.

Cette distinction met en lumière le rôle essentiel de l'artisanat dans le dynamisme du département des Yvelines.

D'ailleurs, il est bon de rappeler que ce sont plus de 27.000 entreprises artisanales et 57.000 emplois qui contribuent chaque jour au développement économique, à la transmission des savoir-faire et au rayonnement de notre patrimoine, dans le département.

Bravo à MZ Pâtisserie, une belle société familiale ambassadrice du savoir-faire magnycois !

Pour conclure, comme l'a dit Mme Joséphine Kollmannsberger, Vice-Présidente du Conseil départemental des Yvelines : *"On est fière de vous avoir. Merci de ce que vous offrez au Département. On a des artisans extraordinaires."*

[#MZPâtisserie](#) en quelques dates :

- Mars 2024 : Création de MZ Pâtisserie
- Juillet 2024 : Présence de la société sur la fan zone des Jeux Olympique 2024
- Octobre 2025 : Subvention du PNR pour la mise aux normes du local
- Novembre 2025 : Prix "créatrices d'Avenir" au niveau Départemental
- Décembre 2025 : Prix "créatrices d'Avenir" au niveau Régionale
- Avril 2026 : Ouverture de la boutique et de l'atelier de production situé au 2 rue Pierre Nicole



