

17^e Edition

Découvrez les commerces
alimentaires de l'Essonne
labellisés 2017



www.lespapillesdor.fr

L'excellence
par le goût



Avec le soutien de

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

 **Faculté des Métiers**
— ESSONNE —
Centre de Formation

 **CCI ESSONNE**


Chambres de Métiers
et de l'Essonne
Essonne


LA BANQUE
QUI DONNE ENVIE D'AGIR

Les Papilles d'Or sont de retour ! Laissez-vous envahir par la gourmandise à la lecture de ce guide. Depuis 16 ans, le challenge des métiers alimentaires de l'Essonne regorge d'adresses pour vous enchanter et régaler vos papilles.

Certains commerçants et artisans, renouvelant leur présence au fil des ans, ont su devenir des références "incontournables" en Essonne. A leurs côtés, la jeune garde vient pimenter ce challenge en stimulant l'innovation alimentaire et la recherche de nouvelles recettes. De nouvelles pépites pour des adresses inédites !

La CCI Essonne, organisatrice de l'évènement, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne, les Banques Populaires Rives de Paris et Val de France, la prestigieuse école de gastronomie française Ferrandi, la Faculté des Métiers de l'Essonne, Kiween et le Comité Départemental du Tourisme, tiennent à remercier les commerçants et artisans qui ont participé à ce 17^{ème} challenge ainsi que toutes celles et ceux ayant contribué à la réussite de cette édition.

Avec les Papilles d'Or, vos sorties gastronomiques seront forcément réussies. Car au fond, quoi de mieux que de sillonner guide en mains les routes de l'Essonne à la découverte de ces maisons incontournables pour partager des moments de plaisir mais aussi pour soutenir et encourager le commerce de proximité ?

Le seul moyen de se délivrer d'une tentation, c'est d'y céder disait Oscar Wilde...

...alors bonne dégustation !



Les Papilles d'Or 17^{ème} challenge est une publication gratuite éditée par la CCI Essonne – Direction des Territoires – Pôle Commerce - 2 cours Monseigneur Romero – CS 50135 – 91004 EVRY cedex – Tél. : 01 60 79 90 13 – Mail : commerce@essonne.cci.fr – Site internet : www.essonne.cci.fr – Directeur de la publication : Didier Desnus, Président CCI Essonne – Directeur général : Bruno Malecamp – Rédaction : Christelle Nascia-Renard et Pierre Talbot – Conception/Réalisation : Nathalie Landot - Nath création graphique – sept/oct 2016 – Publicité : CCI Essonne – Impression : Imprimerie Morault – Dépôt légal : octobre 2016 – Tirage : 25.000 exemplaires – Ne pas jeter sur la voie publique.



Avec **Laurent Mariotte**,
journaliste culinaire,
partez à la découverte
des commerces labellisés
essonniens.

Édito	2
Déroulement du Challenge	4
Les lauréats 4 papilles	5
Boucherie	6
Boulangerie	9
Caviste	15
Charcuterie / Traiteur	19
Fromagerie	21
Pâtisserie	22
Poissonnerie	27
Primeur	28
Restauration gastronomique	29
Restauration traditionnelle	31
Restauration cuisine familiale	34
Restauration cuisine du monde	37
Restauration crêperie	40
Torréfacteur	42
Panier gourmand	43
Index par ville	45
Paroles de consommateurs	47

Sommaire

Déroulement du challenge

- Les labellisés Papilles d'Or 2017 que vous découvrirez à travers ce guide se sont inscrits de leur propre initiative pour participer à ce concours.
- Dans un premier temps, tous les candidats inscrits font l'objet d'une présélection rigoureuse.
- Dans un second temps, un jury itinérant, composé de professionnels et de consommateurs pour chaque catégorie, se rend chez le candidat afin d'évaluer s'il est éligible à recevoir le label "Papilles d'Or". La visite servira à attribuer au candidat soit 1 papille, 2 papilles, 3 papilles ou bien 4 papilles.



Panier gourmand :

ce pictogramme indique que le labellisé propose une spécialité particulièrement savoureuse. Retrouvez tous ces produits aux pages 43-44 du guide.

Votre avis nous intéresse :

n'hésitez pas via le site www.lespapillesdor.fr à nous transmettre votre avis et vos suggestions vis-à-vis du challenge...

Remerciements aux jurés professionnels

Merci aux jurés professionnels qui ont participé activement à la sélection des candidats aux Papilles d'Or 2017.



M. Didier VAUDELLE,
boucher retraité



M. Gilbert PIET,
boulangier retraité



M. Gérard LAMOUREUX,
caviste retraité



M. Etienne GALLIEN,
*tripier retraité
(charcuterie/traiteur)*



Mme Nathalie RIES,
ancienne fromagère



M. Michel KONIEC,
pâtissier retraité



M. Serge PROVOOST,
*commercial senior en
restauration ferroviaire
(restauration cuisine familiale)*



M. Jean-Michel DELRIEU,
*ancien chef de cuisine,
ancien étoilé Michelin
(restauration gastronomique)*



Mme Marie-José BONNOT,
*maître d'hôtel retraitée
(restauration traditionnelle)*



M. Damien LEDUCQ,
*chef de cuisine
(restauration cuisine du monde)*



M. Philippe BESSON,
*retraité restauration collective
(restauration crêperie)*



Boucherie du Haut Pavé

Face à l'étal de ce perfectionniste, l'envie de tout goûter vous gagne... Volailles de Challans préparées, désossées avec amour, aux raisins ou aux marrons pour les fêtes, rôtis de dinde (olives, pruneaux ou abricots), paupiettes de poulet à l'échalote ou de lapin, filets mignon délicieusement accommodés, veau blason prestige. Que du haut de gamme.

José et Sandrine MORGADINHO
4 rue du Haut Pavé - 91150 ÉTAMPES
Tél. : 01 64 94 03 38
Fermeture : dimanche et lundi



Boucherie Notre Dame

Chez Laurent Chartrain, toutes les volailles sont label rouge, le bœuf limousin et le veau exclusivement fermier. Très appréciés, le poulet fermier désossé, garni d'une farce citronnée ou encore l'inédit pavé fertois, tendre reconstitution hachée d'un steak d'agneau mariné au poivre vert et citronné.

Laurent Chartrain
39 rue Notre Dame - 91590 LA FERTÉ-ALAIS
Tél. : 01 69 90 11 34
Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Boucherie Chevry II

Sébastien Taugourdeau met un point d'honneur à sélectionner des viandes d'excellence pour des préparations fines et goûteuses. A découvrir, le délicieux magret de canard à l'Espelette, le moelleux filet mignon de porc à la Coppa, le rôti de veau façon italienne ou encore l'exquise poitrine de veau aux tomates séchées.

Sébastien et Elisabeth TAUGOURDEAU
1 place du Marché Neuf - 91190 GIF-SUR-YVETTE
Tél. : 01 60 12 23 36
Fermeture : dimanche après-midi, lundi et jeudi après-midi



Boucherie de l'Église

Multimédaillé aux Papilles d'Or, ce boucher a un grand faible pour les blondes d'Aquitaine médaillées qu'il juge les plus succulentes. Ses clients également. Aussi goûteux, les paupiettes de lapin, le canard (figues, pruneaux, baies ou olives) et la tête de veau gribiche. Pour les fêtes : son rôti de chapon à la farce fine de son choix triomphe.

Élisabeth et Sébastien TAUGOURDEAU
1 place du Souvenir Général de Gaulle - 91460 MARCOUSSIS
Tél. : 01 69 01 04 10 - www.boucherie-eglise-marcoussis.com
Fermeture : dimanche après-midi, lundi et jeudi après-midi



Boucherie des Muguets

Son étal est un éternel printemps pour les amoureux de la bonne chère. A l'envie, veau sous la mère du Perche label rouge, tendresse des jeunes vaches parthenaises (un minuscule cheptel), rare cordon bleu de veau maison au comté, filet de porc au chorizo, succulent magret de canard, suprême de pintade et tresses de bœuf au four ou au barbecue.

Christophe MONCHATRE
21 avenue Gabriel Péri - 91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**
Tél. : 01 60 16 26 67 - www.boucheriedesmuguets.fr
Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Boucherie Tornier

Réputée pour son rôti de magret de canard au piment d'Espelette, cette boucherie séduit avec ses gigolettes de canard à l'orange, le rôti d'agneau au citron, aux figues ou au beurre persillé aux giroldes. Succulents, les rôtis de porc Orloff, aux pommes ou aux fruits secs et les paupiettes de veau nature, aux giroldes ou au fromage.

Laurent et Christine TORNIER
Place de la Poste - 91440 **BURES-SUR-YVETTE**
Tél. : 01 69 07 48 31
Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Boucherie Leal

Cette boucherie travaille exclusivement avec de la viande label rouge, du bœuf fermier du Maine au veau du Limousin blason prestige. La côte de bœuf race Blonde d'Aquitaine est fondante à souhait, tout comme le tournedos au beurre d'escargot. Le filet mignon se décline à ravir au roquefort, au chorizo, au reblochon ou au chèvre.

Hervé et Sylvie LEAL
91210 **DRAVEIL** - Tél. : 06 28 49 68 77
Marchés de 6h30 à 13h00 :
jeudi à Savigny/Orge plateau - mardi, vendredi et dimanche à Savigny/Orge gare - mercredi et samedi à Morsang/Orge



Boucherie Alain Sable

Ici, le classique rôti de veau Orloff est une institution. Autres spécialités, le rôti provençal avec sa farce fine aux courgettes et aux poivrons, le gigot au beurre d'escargot et la couronne d'agneau. Deux recettes gourmandes pour les fêtes : le rôti de pintade et le rôti de canette, tous deux farcis aux marrons, champignons ou aux fruits secs.

Alain SABLE
15 rue Henri Amodru - 91190 **GIF-SUR-YVETTE**
Tél. : 01 69 07 51 14 - [Facebook](https://www.facebook.com/)
Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Boucherie Stéphane

Pour un réveillon gourmet, voici le Périgourdin, un rôti de chapon au foie gras et aux champignons, ou encore le magret de canard aux figues et au foie gras. Autres valeurs sûres, l'épaule d'agneau façon Cavaillon, au beurre d'ail et giroles fraîches, le rôti de veau montagnard à la raclette et jambon cru, et le filet mignon au chèvre et miel.

Stéphane et Marine BOUCHE
2 rue Guinchart - 91290 **ARPAJON**
Tél. : 01 64 90 07 75 -  Facebook
Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Boucherie Duterte

Cet artisan passionné a bien sûr ses réseaux privilégiés pour ses viandes bien maturées : blondes d'Aquitaine ou limousines persillées à souhait, porc breton, agneau du Limousin, canettes des Dombes, pintades de Normandie label rouge... Volailles festives (chapon, poularde), paupiettes et pour les barbecues d'été : kefta et saucisses de veau au citron.

Thierry et Ai DUTERTE
38 rue Feray - 91100 **CORBEIL-ESSONNES**
Tél. : 01 64 96 03 01
Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Boucherie Florian

Bœuf label prestige, volailles label rouge (Bresse...), agneau du Limousin.... Ce boucher aux méthodes traditionnelles propose un choix de viandes de très bonne qualité. Ses préparations : filet mignon à la provençale, rôti de porc espagnol et effeuillé de bœuf à la fondue d'oignons. Pour les fêtes : cochon de lait élevé au lin, label bleu-blanc-cœur.

Florian RAËS
109 avenue Henri Barbusse - 91210 **DRAVEIL**
Tél. : 01 69 03 72 01
Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Maison Vayaboury

Chez cet adepte du "manger moins, manger mieux", viandes et volailles de choix pour ses spécialités : côte de bœuf au lard de Colonnata, paleron de veau duxelle de morilles, paupiettes de veau au chorizo, et rôti de pintade farci au lard fumé maison. Pour les fêtes : chapon, poularde, dinde, pintade avec farce fine (nature, foie gras ou morilles).

Audrey et Sandra VAYABOURY
16 boulevard Charles de Gaulle - 91540 **MENNECY**
Tél. : 01 64 57 00 25 - www.maison-vayaboury.fr
Fermeture : dimanche après-midi et lundi



La Briissoise

La baguette la Briissoise fait la renommée de cette maison avec sa légèreté, son croustillant et sa longue conservation. Le Bûcheron raisins et noisettes et le pain Chiapep's aux graines de chia, courge et lin offrent un petit-déjeuner riche en fer et oméga 3. Pour les fruits de mer, privilégiez le Seigle Impérial, au seigle et à l'épeautre.

Isabelle et Éric MAZEAU

13 rue de l'Armée Patton - 91640 **BRIIS-SOUS-FORGES**

Tél : 01 64 90 70 30 - Facebook

Fermeture : dimanche après-midi et mercredi



Boulangerie Les Papilles

Cet artisan mélange lui-même ses farines et utilise du levain liquide naturel pour des sensations uniques, tels le pain complet Brin de Plaisir ou le Tour de Main, compact et riche en fruits secs, idéal au goûter. A découvrir, la Cravate, à base de seigle, pour la charcuterie et la Terron, à base de farine de sarrasin, pour les fruits de mer.

Catherine et Franck LETOREL

11 Grande Rue - 91490 **COURANCES**

Tél : 01 64 98 42 60

Fermeture : mardi et mercredi



Les Délices de Villejust

Son pavé au levain au mélange de farines et miel, son pain aux noix, raisins et figues ou encore sa baguette aux fruits des bois (noisettes, tournesol et sésame) sont de vrais délices. Toutes aussi succulentes, les petites baguettes apéritives roulées dans la semoule. Pour les fêtes : pain aux noix, raisins ou aux fruits, pain rond au seigle.

Pascal et Valérie PATAULT

2 route de Villebon - 91140 **VILLEJUST**

Tél : 01 69 09 86 83

Fermeture : dimanche après-midi et lundi





Aux Tentations Gourmandes

Avec son goût prononcé, lié au levain de sarrasin et à la farine de gaude, la Sensation valorise pleinement les crustacés et fromages frais. Autres pépites, le rustique Gros Pain, le campagnard pain au levain Morvandiau et la Secrète : cette baguette de tradition, en plus parfumée, libère en bouche une saveur de graine sans la sensation du croquant.

Cécile et Corentin DUHAMEL

11 rue de l'Église - 91470 **ANGERVILLIERS**

Tél. : 01 64 56 54 32

Fermeture : dimanche après-midi et jeudi



Le Manège des Pains

Petit-fils et fils de boulanger, Thierry sait faire chanter le pain qu'il aime travailler à l'ancienne pour ses créations comme la baguette au quinoa, le pain multivitaminé (ananas, papaye, abricot, raisins) ou simplement pour réaliser son pain au maïs tout en douceur. Idéal pour le foie gras : le Cheval Blanc, un pain tout chocolat blanc et miel.

Thierry GAY

5 rue des Froides Bouillies - 91200 **ATHIS-MONS**

Tél. : 01 69 45 40 14 - Facebook

Fermeture : dimanche



La Chiroquoise

Sa spécialité : la Mazarine, une baguette au levain au moelleux incomparable. Une réussite que n'ont rien à envier la baguette aux herbes de Provence, la parfaite Tradition, la pavé aux céréales, le Viking (seigle, froment et céréales) ou encore l'Abondant, une boule au levain malté, le pain au maïs si parfumé et la baguette menthe, miel, cannelle.

El Hassan ABOU EL KACEM

80 rue de Gravigny - 91380 **CHILLY-MAZARIN**

Tél. : 01 64 47 22 96

Fermeture : lundi



Le Paneton d'Or

En recherche d'originalités ? Voici le pain brésilien, pétri avec du café et des graines de courges torréfiées ou encore le pain à la violette et aux graines de tournesol torréfiées : délicieux avec de la confiture au petit-déjeuner ! Et pour servir le foie gras et les fromages corsés, le pain de seigle et de sarrazin aux cranberries.

Didier MEQUINION

48 avenue Jean Jaurès - 91560 **CROSNE**

Tél. : 01 69 48 15 54

Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Le Moulin de Gometz

Cet adepte du levain naturel séduit par sa créativité au service du meilleur. Des pains d'autrefois déclinés aux fruits secs ou aux graines pour les sportifs. Ses seigles accompagneront avec grand bonheur votre saumon (au citron) ou votre foie gras (châtaigne ou figue). Pour les fêtes, le pain viennois à l'abricot et aux figues est un vrai bonheur.

Frédéric et Véronique DIAS

3 espace des Trois Quartiers - 91400 **GOMETZ-LA-VILLE**

Tél. : 01 60 11 22 02 - www.lemoulindegometz.com

Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Champs des Saveurs

Ce boulanger travaille exclusivement avec du levain naturel liquide fait maison, offrant des saveurs incomparables, comme celle du rustique Fleurysou, à la farine et au levain de seigle, parfait pour les plats en sauce et le fromage. Les amateurs de pain seront comblés avec la Quatre Coins à 4 croûtons et aux graines de sésame torréfiées.

Frédéric et Mélanie BRICKE

48 avenue Honoré d'Estienne d'Orves - 91260 **JUVISY-SUR-ORGE**

Tél. : 01 69 21 54 34 - [Facebook](https://www.facebook.com/)

Fermeture : lundi



Au Pain d'Autrefois

A base de farine de blé écrasée à la meule de pierre sur levain dur, la Meule accompagne fort bien la charcuterie, avec sa mie foncée et son goût typé. Tout aussi tentante, la Boule d'Antan à la farine de meule et farine complète. L'onctuosité des fromages se savoure avec la Corde, une baguette torsadée très cuite, aux farines de son et de seigle.

Régis BIONAZ

4 rue de Milly - 91830 **LE COUDRAY-MONTCEAUX**

Tél. : 09 50 00 35 80

Fermeture : dimanche et samedi



Ulis Opéra

Avec un strict façonnage à la main, ce boulanger porte l'amour de son métier à travers un large choix : la Céréale (une tradition également déclinée au seigle), le Bûcheron (au seigle), le pain à l'italienne (pétri à l'huile et sans sucre), la Sportive (seigle, noix, noisette, figue et abricot), le pain à la semoule et son must le pain au maïs.

Christophe WIERNIEZKY

1 place de la Liberté - 91940 **LES ULIS**

Tél. : 01 69 34 62 35

Fermeture : dimanche après-midi



Boulangerie pâtisserie Levannier

Ce boulanger adore son métier et le transmettre : en 30 ans il a formé 90 apprentis avec l'amour du travail bien fait. D'une farine de meunier sans additif, il tire des trésors : Tradition nature ou aux graines, pains au levain, complets et au seigle. Pour les fêtes, pains aux lardons, aux figues, aux noix, aux abricots. Excellentes viennoiseries.

Gilbert LEVANNIER

2 place Henri Barbusse - 91550 **PARAY-VIEILLE-POSTE**

Tél. : 01 69 38 48 03

Fermeture : mercredi



Petits Pains et Compagnie

Passion, saveurs et plein de soleil chez ce boulanger qui propose une très large gamme de pains : complet, seigle, son, céréales, noix, maïs... Sa spécialité ? La Brétigny, une délicieuse baguette traditionnelle au levain et l'Impatiente (lin et graines). A découvrir : Energus, un pain diététique. Sandwicherie de choix (réservation sur Dej'Attitude).

Rachid BAROUD

10 avenue de Brétigny - 91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 01 60 15 09 87

Fermeture : mercredi matin



La Fournée de la Gare

Vitrine de cette boulangerie, la tourte de seigle. Avec sa croûte épaisse et sa mie aérée, ce pain à base de levain liquide et de miel agrémenté à merveille les plats de fruits de mer et de fromages. Quant à la Tradition Chocolat, aux pépites de chocolat, cacao et sucre, elle apporte une gourmande touche de tonus au petit-déjeuner et au goûter.

Nathalie et Olivier FORGET

1 rue de Sainte Geneviève - 91240 **SAINT-MICHEL-SUR-ORGE**

Tél. : 01 60 15 18 18 - Facebook

Fermeture : dimanche



Ma Boulangerie Douceur et Saveur

Chez cet explorateur de saveurs, des incontournables comme le Pain de 14 (seigle et chicorée), le Charpentier (froment, maïs et seigle) et la Tradition. Mais aussi des créations : à découvrir la Sans-façon (au germe de blé), la croustillante Bel air (nature ou aux graines), la Craquante au levain de seigle et la Sensation (blé, sarrasin et maïs).

Bruno et Murielle DELLA SCHIAVA

4 rue des Francs Bourgeois - 91450 **SOISY-SUR-SEINE**

Tél. : 01 60 75 23 00

Fermeture : mercredi



Boulangerie pâtisserie Fichaux

Petit il rêvait d'être boulanger, aujourd'hui c'est lui qui fait rêver nos papilles avec son amour des pâtes levées à souhait pour réaliser un tendre pain de froment aux sept graines, le Fagot, et une croustillante baguette des Prés. Spécialité de fougasses (4 fromages, jambon-gruyère, pommes de terre-lardons-reblochon). Variété de pains spéciaux.

Laurent FICHAUX

4 rue Armand Louis - 91710 **VERT-LE-PETIT**

Tél. : 01 64 93 34 48

Fermeture : dimanche après-midi, lundi après-midi et mardi



La Régale

Son éventail de pains impressionne les gourmets par sa qualité avec les farines de La Ferté-Alais. A découvrir sa gamme de pains spéciaux comme la Persane et sa pointe de curry, les seigles et les pains complets. Parmi les créations récentes, la Torsane à la semoule de blé et les Traditions "surprises" apéritives (à la framboise et aux lardons).

Cédric JOLIVET

12 place des Quatre Saisons - 91270 **VIGNEUX-SUR-SEINE**

Tél. : 01 69 03 07 22

Fermeture : dimanche après-midi et jeudi



Aux Délices de Port Sud

Ce boulanger a l'amour du bon pain et cela se vérifie à travers le large choix de son étal si coloré et appétissant : des spécialités portugaises comme le Grand-père (pavé) ou la Grand-mère (baguette) à la mie très alvéolée, aux plus traditionnels : gros campagne, seigle, complet, céréales. A découvrir : le Cœur de lin, idéal pour le foie gras.

Philippe et Maria AUGUSTO-VAZ

Centre commercial de Port Sud - 91650 **BREUILLET**

Tél. : 01 64 58 47 14

Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Aux Pains Cuivrés

Pour réaliser ses gros pains de campagne (de 5 à 10 kg et jusqu'à 1,20 m de long) comme autrefois, cet artisan confectionne lui-même son levain naturel et sait jouer en cuisson des blés dur ou tendre de printemps d'Île-de-France afin d'en sublimer les arômes. Autres spécialités : le pain au lin pour une bonne digestion et pain pour les sportifs.

Sébastien DALBIGOT

86 route de Longpont - 91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 01 69 04 98 70

Fermeture : dimanche après-midi et jeudi



Boulangerie Bédouet

Chez ce boulanger bien ancré dans la tradition boulangère, la Rétrodor (1^{ère} Tradition lancée en France), le Bûcheron, la tourte de seigle et un large choix de baguettes (sarrasin, maïs ou encore sa dernière création à la farine de quinoa et blé avec graines de courge) fleurent bon sur son étal. Pour les fêtes : seigle aux abricots, noisettes et figes.

Mickaël BÉDOUET

4 rue Pierre Brossolette - 91700 SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS

Tél : 01 60 15 60 65

Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Boulangerie Le Petit Vergat

Pour déguster le foie gras, voici le Pain Corse à base de farine de châtaigne et de sucre, tandis que le Viking, au seigle et aux céréales, accompagne idéalement les fruits de mer. Autres succès, le pain à la châtaigne, le pain au levain à la farine de meule et le peu calorique Vistaforme, aux graines de sésame, lin, tournesol et soja.

Didier CHALES

2 place du Petit Vergat - 91270 VIGNEUX-SUR-SEINE

Tél : 01 69 40 73 05 - www.boulangerie-vigneux-seine.fr

Fermeture : mercredi



Boulangerie pâtisserie Michelet

Goûtez les saveurs d'antan avec le pain de campagne à la coupe de 4 livres. La Reine des Blés est réalisée avec de la farine de Tradition label rouge. La Tout Choco, à la poudre de cacao et aux pépites de chocolat, ravit les enfants. Divine avec du saumon fumé ou garnie de confiture aux fruits rouges, la baguette des champs aux multiples graines.

Clément MICHELET

2 place de Selve - 91590 CERNY

Tél : 01 64 57 78 79 - [Facebook](#)

Fermeture : dimanche après-midi et mardi



Cave d'O

Pour cette équipe de chercheurs de pépites, les qualités gustatives du vin priment et leur sélection est collective. Un vrai plus à l'instar des services proposés : conseil, formation à la dégustation, informations sur le site. En bio, à découvrir ces grands crus graves Saint-Hilaire et la gamme de champagne Leclerc-Briant et le Margaux Château-Meyre.

Hervé GOMAS
4 rue de Paris - 91570 **BIÈVRES**
Tél. : 06 07 83 04 12 - www.cavedo.fr
Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Les Caves d'Épinay

Une cave aux bouteilles d'exception. Le délicat Ploussard sans souffre du Domaine Adeline Houillon, les grands vins bourguignons de Jean-Nicolas Méo, les Cahors racés et nature de Fabien Jouvès et la cuvée non dosée Terre de Vertus du champagne Larmandier Bernier. En coup de cœur, le Grenachator du Mas Rimbert aux arômes d'épices douces.

Jérôme VEILLERAULT
26 Grande Rue - 91360 **ÉPINAY-SUR-ORGE**
Tél. : 09 54 00 49 99 - [Facebook](https://www.facebook.com/lescavesd'epinay)
Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Intercaves

Les entrailles de cette cave réservent de belles pépites : en apéritif, l'aromatique et fruité IGP Viognier Ardèche des Granges de Mirabel. Pour le gibier, le poivré Côtes-du-Rhône les Cassagnes de la Nerthe. A servir avec le fromage, la bière belge Imperial Stout de Caulier et avec tout dessert chocolaté, un doux et fortifié vin rouge Mas Amiel.

Sébastien et Isabelle MORMIN
96 boulevard Saint Michel - 91150 **ÉTAMPES**
Tél. : 01 69 78 21 72 - www.etampes.intercaves.fr
Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Intercaves

Une belle adresse pour les amateurs de rhum. Parmi les préférés, l'Arrangé du domaine de Trémerolles ou le rhum de Bruyères-le-Châtel, 100 % artisanal (poires épices, vanille macadamia, ananas citron vert...). Une idée pour servir le homard, le Grand Ardèche Louis La Tour, et pour une volaille à la sauce d'huître, un Haut-Médoc robe de velours.

Alexandre HORVATH
Route de la Ferté Alais - ZAC La Bache - 91760 **ITTEVILLE**
Tél. : 01 64 98 10 82 - www.ittevilleinter.caves.fr
Fermeture : dimanche après-midi et lundi

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Cave d'O

Étonnantes ces Terres-Salées, un Côteau-de-Narbonne aux vignes flirtant avec la mer. C'est l'une de ces pépites, aux excellentes qualités gustatives, que l'équipe de ce new caviste recherche et sélectionne. En bio, à découvrir ces grands crus Graves Saint-Hilaire et la gamme de champagnes Leclerc-Briant et le Margaux Château-Meyre.

Hervé GOMAS

Centre commercial Les Terrasses - 91830 **LE COUDRAY-MONTCEAUX**

Tél. : 06 07 83 04 12 - www.cavedo.fr

Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Signé Vin

Dans cette cave/bar à vins (restauration midi et soir) pleine de vie, part belle est donnée aux petits producteurs de toutes les régions de France dont ceux travaillant en biodynamie. A découvrir le Marsannay-la-Côte, un bourgogne au bouquet délié de fruits rouges et noirs de Sylvain Pataille, le Saumur-Champigny de l'humaniste Thierry Germain.

Jérémie GALLY

4 place de la Mairie - 91540 **MENNECY**

Tél. : 01 69 90 55 78 - [Facebook](#)

Fermeture : dimanche et lundi



Bossetti Caviste

Relevez la saveur de vos plats avec l'onctueux et exotique Côtes de Gascogne, Eté Gascon 2015 Domaine de Pellehaut, l'élégant Côte de Beaune Villages 2013 Drouhin et le fruité Rully 1^{er} Cru la Pucelle 2014 Domaine Jacqueson, au nez de miel et de fleurs blanches. Et pour une note de fruits rouges et de bois fins, le Saint-Romain 2013 d'Alain Gras.

Bruno BOSSETTI

137 avenue de la République - 91230 **MONTGERON**

Tél. : 01 60 47 83 06 - www.bossetti.fr

Fermeture : dimanche et lundi

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Brun Houblon Cave à Bières

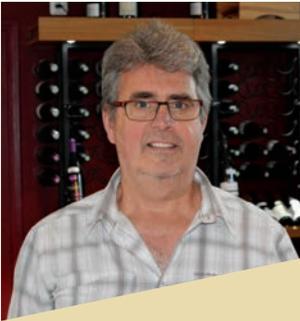
Le temple de la bière artisanale, avec quelques trésors : la Deus, la Bush de Charmes, vieillie en fût de Charmes de Meursault, la Bush de nuit, vieillie en fût de Nuit Saint-Georges, l'exotique Lucuma, bière péruvienne brassée en Essonne, et l'étonnante et rare bière écossaise Tactical Nuclear Penguin, l'une des bières les plus fortes au monde.

Franck GIOVANNINI

116 avenue Gabriel Péri - 91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 06 28 23 52 74 - www.brunhoublon.fr

Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Cavavin

Si l'on peut visiter sur Google la cave de ce caviste, s'y rendre, pour dénicher de bonnes bouteilles ou se laisser séduire par l'essonnien rhum arrangé Tricoche Spirit, est mieux. A découvrir : champagne Thiénot 2007, Château-Belgrave Maison Dourthe grand cru classé en 1855, Haut-Médoc Diane de Bellegrave ou ce magnifique Loupiac Château-de-Ricaud.

Jean-Noël GOULLIER
10 route d'Arpajon - 91630 **AVRAINVILLE**
Tél. : 09 81 94 29 02
Fermeture : dimanche et lundi



Cavavin

Un peu d'exotisme à votre table avec le californien Francis Ford Coppola, un vin gouleyant aux tanins soyeux. Plus classiques, le Pauillac Château La Tour Triban ou le fin et fruité Givry. La cave propose un bel assortiment d'alcools japonais, des fruités sakés, parfaits pour le poisson, aux délicats et fumés whiskies à servir en digestif.

Gaëlle FAY et son équipe
5 rue de la Croix Saint-Jacques - 91620 **LA VILLE-DU-BOIS**
Tél. : 01 64 49 35 31 - [Facebook](#)
Fermeture : dimanche



La Cave d'Orsay

Des vins vrais, sans pesticide ni intrant. La belle gamme de vins biodynamiques dont des flacons de Côtes-de-Beaune du célèbre Emmanuel Giboulot séduira ceux qui partagent cette éthique. Autres perles : Côte-de-Provence rouge Bando du domaine Tempier, Alsace Spielmann et, pour les fêtes, le champagne Dosnon. Whisky, rhums et sakés de qualité.

Rachid BOUGHERARA
5 rue du Docteur Laurat - 91400 **ORSAY**
Tél. : 01 69 07 24 96 - www.lacavedorsay.fr
Fermeture : dimanche et lundi

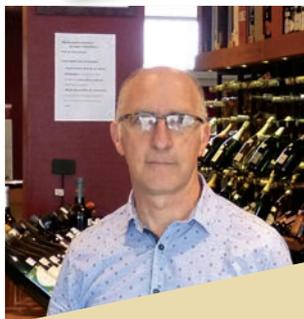


La Cave de Marcus

Une jolie réserve de bouteilles pour votre repas du réveillon, dont un Marsannay Côte de Nuit 2008. Le léger Crozes-Hermitage sélection parcellaire 100 % Syrah sera idéal avec un magret de canard au miel. Plus estival, un Côtes-de-Provence aux notes d'agrumes. Et pour une viande, rouge poivrée ou épicée, un vin des Alpilles en mono cépage bio.

Marc FRAGNOLI
70/72 avenue Pasteur - 91600 **SAVIGNY-SUR-ORGE**
Tél. : 01 60 46 88 95/06 62 51 41 95 - www.cave-marcus.fr
Fermeture : dimanche après-midi et lundi

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Cavavin

L'étiquette fait le flacon s'il est bien choisi. C'est le cas ici avec, par exemple, un Savigny-les-Beaune blanc domaine Lebreuil 2013, un Haut-Médoc Château Saint-Ahon 2010 ou encore, parmi un large choix de champagnes, un blanc de noir de la Maison Bouché. Coup de cœur pour les rhums arrangés essonniers et la gamme complète de scotchs Glendronach.

Daniel GIARDINETTI

95 rue de Gravigny - 91380 **CHILLY-MAZARIN**
Tél. : 01 69 10 86 70 - www.chilly-mazarin.cavavin.fr
Fermeture : dimanche après-midi et lundi



La Cave de la Ferme

Reçu de son père maître de chais à Menetou-Salon et son grand-père producteur de chavignol, cet atypique caviste propage à son tour l'amour du terroir et de la liberté. Engagé dans le développement durable, il réussit par sa connaissance du terrain à allier prix de la propriété et bons flacons. A découvrir le Cerdon ou encore le Quincy.

David THIROT

31 rue Jules Ferry - 91430 **IGNY**
Tél. : 01 69 85 53 59

Fermeture : dimanche après-midi, lundi, mardi et mercredi

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CRÉATION



Vous souhaitez créer ou reprendre une entreprise ?

Conseils, ateliers, formations, tables-rondes...

Contactez votre CCI

pour tout savoir sur le métier de dirigeant



Votre contact

01 60 79 91 33 - crea911@essonne.cci.fr

Ayez le réflexe CCI

01 60 79 91 91
essonne.cci.fr





Maison Gasdon

Ce champion de France de fromage de tête est un maître du jambon blanc, du boudin noir et des rillettes créatives, dont celles au jambonneau et caviar de légumes. Autres délices, la saucisse de Lyon en brioche pistachée et truffée ou le pâté en croûte de Noël, à base de gibier, foie gras, ris de veau et farce fine aux cèpes et piment d'Espelette.

Sylvain GASDON
11 rue de Paris - 91400 **ORSAY**
Tél : 01 69 28 42 05
Fermeture : dimanche et lundi



Charcuterie de la Gare

Des lauriers en 2016 pour cet artisan talentueux : 1^{er} prix du jambon de Paris et médaille d'argent du fromage de tête. Il donne tout son savoir dans son pâté Grand-père (foie gras, jus de truffe et porc ou au foie de volaille) et ses terrines créatives (canard, olives, figues, menthe et cassis). Pour Noël : entremet de chèvre et légumes sublime.

Sandrine et Sébastien VAN DER HAUWAERT
3 avenue Gabriel Péri - 91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**
Tél : 01 60 16 02 31 - www.charcuterie-sainte-genevieve-des-bois.fr
Fermeture : dimanche après-midi et lundi



SV Guyot Traiteur

Ce traiteur propose des mets raffinés en magasin ou sur commande pour les grandes occasions : roulés de pintade ou de chapon aux marrons, lotte lardée farcie, pavé de veau à la sauce morilles, sans oublier le foie gras sur pain d'épice maison, au piment d'Espelette ou dans sa coque aux fruits rouges. Accueil possible des réceptions sur place.

Stéphane GUYOT
Rue de la Forêt de Sénart - Centre commercial Les Meillottes
91450 **SOISY-SUR-SEINE**
Tél : 06 68 93 40 90 - www.svguyot-traiteur.fr
Fermeture : dimanche et lundi



Event's Traiteur

Laissez-vous surprendre par les subtiles créations gourmandes de ce traiteur événementiel. Savourez, en entrée, le tendre pétoncle de Saint-Jacques flambé au whisky avant de déguster le sublime médaillon de veau à l'huile de truffe et son risotto lardé. Finir tout en fraîcheur par un gaspacho gariguetta à la feuille de citron, émulsion champagne.

Sylvain RÉMOND
4 rue de l'Industrie - 91210 **DRAVEIL**
Tél : 01 69 45 52 74/06 83 97 04 09 - www.eventstraiteur.com
et sur Facebook
Ouvert : toute l'année sur RDV



Aux Délices d'Italie

Chez ce traiteur-épicerie fine aux produits 100 % italiens délicatement sélectionnés (mozzarella di bufala AOC, canestrato di Moliterno, fleur de jambon cru), des plats cuisinés "comme à la maison" : lombardo, lasagnes, risotto aux cèpes et speck. Pour les fêtes, fabuleux panettoni, boules de saucisson à la truffe et limoncello de Sorrento.

Adrien APUZZO

150 avenue Gabriel Péri - 91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 01 69 04 67 55 - Facebook

Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Étampes Traiteur

Mettez les petits plats dans les grands avec les délicates préparations maison tout en finesse de ce traiteur. Charcuterie, foie gras de canard, lapin farci, bouchées à la reine, cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes et desserts traditionnels (tartes, flan, gâteaux au chocolat...): que l'embaras du choix pour les papilles exigeantes !

Séverine CERESO

43 rue de la République - 91150 **ÉTAMPES**

Tél. : 01 69 92 03 99

Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Vanille Fraise

Comptez sur cet éco-cuisinier de talent et créatif pour réaliser sur mesure la fête de vos rêves. Feijoada brésilien avec sauce chocolat, mérrou mariné au lait, brochette de requin sauce chien des Antilles ou terrine de lapin avec réduction de jus de betteraves. Vos désirs et les produits de saison (si possible locaux) sont ses uniques frontières.

Pascal LAFITTE

5 rue Gutenberg - 91620 **NOZAY**

Tél. : 01 64 49 94 85 - www.vanillefraise.fr

Fermeture : dimanche et lundi



Au Paradis Gourmand

L'excellence du jambon blanc mérite un détour chez ce charcutier traiteur, tout comme le pâté médiéval, le pâté en croûte au foie gras volaille et porc. Pour sublimer le réveillon, un millefeuille de foie gras et son chutney aux poires, et de copieuses coquilles Saint-Jacques maître d'hôtel assorties d'une sauce au beurre d'escargot.

Stephan RAPENNE

14 rue de Chartres - 91410 **DOURDAN**

Tél. : 01 64 94 52 90 - www.traiteur-au-paradis-gourmand-dourdan.fr

Fermeture : dimanche après-midi et lundi



La Fromagerie de Jadis

Votre artisan fromager affineur Jérémy Pierrot vous fera découvrir des saveurs d'antan et des produits aux goûts uniques. Telles que des spécialités au Calvados, truffes et aux fruits de saisons. Nous pourrions noter également la tomme de chèvre aux orties, la tomme de brebis aux piments d'Espelette ainsi que le Brillat-Savarin mêlé de pistaches, d'abricots et de noix, idéaux pour votre réveillon.

Jérémy PIERROT - 3 rue de la Ferme - 91550 **PARAY-VIEILLE-POSTE**

Tél. : 06 63 01 10 00

Marchés de 8h à 13h30 : mardi, vendredi et dimanche à Savigny-sur-Orge
Gare - jeudi à Savigny-sur-Orge Plateau - mercredi et samedi à Morsang-sur-Orge - samedi à Evry - dimanche à Athis-Mons - dimanche à Yerres



Aux Multi Délices

Des fromages de terroir savoureux sélectionnés avec rigueur et inspiration : des si parfumés comtés Marcel Petite à ses fabuleux "bio" (morbier et camembert au lait cru, le chant secret) en passant par ses délicats chèvres de la Nièvre. Voyagez avec ce rare cheddar affiné au torchon et le si doux bleu Stilton (AOP anglais) aux baies.

Sandrine NIÈCE et Cyril VANDENADEELE

9 place Stalingrad - 91430 **IGNY**

Tél. : 01 60 12 97 06

Fermeture : dimanche après-midi et lundi





O Tentations

Cette virtuose des macarons (citron vert, basilic, coquelicot, barbabapa) revisite le Paris-Brest avec un praliné feuilletine et crème mousseline. Autres desserts exquis, l'acidulée tarte au citron et son nuage de citron ou encore le Plaisir, une dacquoise garnie de praliné feuilletine, ganache et chantilly lactées et plaques de chocolat au lait.

Virginie PONTROUE

2 place Frédéric Garcia Lorca - 91220 **BRÉTIGNY-SUR-ORGE**

Tél. : 01 60 84 40 15

Fermeture : dimanche et lundi



Boulangerie pâtisserie Kilo

La gourmandise n'est plus un vilain défaut avec ces succulents éclairs aromatisés aux Pina Colada, Planteur, cassis/citron ou à la pomme. Le Paris-Brest avec sa crème au beurre si légère est un pur délice. Ni trop acide, ni trop sucrée, la tarte au citron meringuée révèle des saveurs finement équilibrées pour terminer des repas festifs.

Ingrid et Lionel KILO

14 rue Jean Moulin - Centre commercial du Roussay - 91580 **ÉTRÉCHY**

Tél. : 01 60 80 21 05

Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Maison Pottier

Sa merveilleuse tarte au citron l'a propulsée meilleure pâtisserie d'Île-de-France 2016. Ce virtuose, qui aime surprendre, excelle à transcender le plus basique comme le flan à la vanille ou encore la crème au praliné noisette qu'il sublime. Son secret : produits très frais, de haute qualité comme ses crus de chocolat et tour de main incomparable.

Fabrice POTTIER

12 boulevard Charles Nelaton - 91460 **MARCOUSSIS**

Tél. : 01 69 01 04 33 - www.maisonpottier.com

Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Les Amoureux du Chocolat

De la rue, on peut voir se façonner entre les mains de ce grand passionné des ganaches au chocolat noir 64 % pure origine Vietnam, praliné au sésame blanc d'Inde, ganache au fruit de la passion, praliné noisette Piémont et ganache au thé Earl Grey. A cette invitation d'en découvrir les subtils parfums au goûter, difficile de résister.

Johan SERVIÈRES et Claire MULLER

9 place de l'Union Européenne - 91300 **MASSY**

Tél. : 01 85 41 05 43 - www.lesamoureuxduchocolat.com

Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Pâtisserie chocolaterie Grousset

Redécouvrez un délice régional, avec ce Paris-Brest au praliné maison, labellisé Saveurs Paris Île-de-France ! À savourer aussi, le Panettone 100 % italien, les grandes variétés de pâtes de fruits et les éclairs aux parfums insolites : duo pêche framboise, chocolat grand cru ou vanille croustillant caramel fleur de sel et son fondant caramel.

Damien et Audrey GROUSSET
31 rue Charles de Gaulle - 91330 **YERRES**
Tél. : 01 69 48 45 95
Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Les Traditions de Bièvres

En "madeines de Proust" chez ce pâtissier au top de la tradition installé dans la capitale essonnoise de la fraise : de parfaits fraisiers bien sûr mais aussi la Feuilletine (produit phare). Sa dernière création : l'Apple Lady, mousse pomme, crémeux spéculoos, biscuit aux amandes et croquant spéculoos.

Frédéric et Ludivine COTE
2 place Edouard Chennevière - 91570 **BIÈVRES**
Tél. : 01 69 41 21 96 - www.lestraditionsdebievres.com
Fermeture : lundi et mardi



Aux Plaisirs Gourmands

Le meilleur de la pâtisserie traditionnelle (tarte citron, flan...) et de savoureux assemblages de fruits frais en entremets : citron-fraise, chocolat-framboise, coco-ananas, praliné-noisettes. Pour les fêtes : bûches, vacherin, de grands macarons (framboise, chocolat, praliné, noisettes...) et de superbes verrines.

Samir YOUSSEF
109 rue Saint-Spire - 91100 **CORBEIL-ESSONNES**
Tél. : 01 64 96 99 41
Fermeture : jeudi



Le Fournil d'Olivier

Cette pâtisserie est réputée pour le tiramisu aux fruits rouges, les macarons aux fruits frais (fraises, framboises) et les saveurs originales de ses éclairs (Nutella, spéculoos, caramel beurre salé, violette/framboise). La bûche Honoré brownie aux choux croquants garnis au praliné apportera une ultime note de douceur à votre réveillon de Noël.

Nathalie et Olivier FORGET
27 rue de Paris - 91090 **LISSES**
Tél. : 01 60 86 15 60 - [Facebook](https://www.facebook.com/lefournilolivier)
Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Maison Picard

Ici, les glaces sont artisanales, comme l'onctueuse glace vanille au coulis de chocolat et la glace nougat au coulis de fraises. Le Postillon, un duo de parfaits au chocolat noir et au lait, est un pur péché mignon, tout comme le Dulcéen, un biscuit praliné croquant, mousse chocolat blond Dulcey, spéculoos et crémeux caramel au beurre salé.

Stéphane PICARD

65 rue du Président François Mitterrand - 91160 **LONGJUMEAU**

Tél : 01 64 48 36 97 -  Facebook

Fermeture : mercredi et jeudi



Aux Délices de Massy

La tarte fine aux pommes fait la renommée de cet établissement, autant que ses desserts légers aux notes exotiques pour clôturer de copieux repas : le Douceur des Îles, une crème noix de coco, assortie de mangues pochées sur un biscuit coco, et la Tahitienne, un croquant caramel avec son coulis de fruits rouges et sa mousse vanille.

Mireille et Patrice HUREL

58 rue Gabriel Péri - 91300 **MASSY**

Tél : 01 60 11 05 51

Fermeture : lundi et mardi



Boulangerie pâtisserie Durand

Réputé pour ses pièces montées à thème et ses exceptionnelles bûches à la crème au beurre, ce pâtissier réalise aussi de savoureuses spécialités : l'Alexandrine (croustillant chocolat, coco, mousse chocolat au lait et cœur à la mangue), une très fondante meringue framboise à la chantilly et le Savoyard à la crème légère (framboise ou poire).

Jérôme et Laetitia DURAND

6 avenue Gabriel Péri - 91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél : 01 60 16 01 89

Fermeture : mardi et mercredi



A la Reine Astrid

Chocolatier d'exception, "bean to barr" (de la fève à la tablette), il a rejoint le cercle très restreint de ces "orfèvres" en France au sommet de leur art. Il réalise des séries limitées avec de grands crus d'Haïti mais aussi du Pérou et de Madagascar. De janvier à juillet, ateliers macarons, truffes, fondants..., une fois par mois.

Christophe BERTRAND

92 boulevard Aristide Briand - 91600 **SAVIGNY-SUR-ORGE**

Tél : 01 69 24 00 30 - www-alareineastrid.fr

Fermeture : dimanche et lundi



Le Fournil de Villabé

Ses pièces montées d'exception (jusqu'à 900 choux) élaborées avec brio (sucre très fin, vanille et crème onctueuse) ont fait sa renommée. Au quotidien : son incroyable gamme d'éclairs (citron meringué, framboise, vanille, chocolat noir, mojito fraise...) et ses viennoiseries classiques ou revisitées (brioches pomme-caramel, framboise, chocolat).

Monique DELAROCHE et son équipe
8 place Roland Vincent - 91100 **VILLABÉ**
Tél. : 01 69 91 26 35
Fermeture : lundi



La Douce Tradition

Quelle plus noble fierté que le Champcueil, un entremet chocolat/framboise élaboré à partir des désirs des clients ! Ou le millefeuille au feuilletage caramélisé et sa crème légère aromatisée vanille, chocolat praliné ou framboise. Et les drôles d'éclairs, qui rappellent, un mois sur deux, les coccinelles, schtroumpfs et snickers de notre enfance.

Elodie et Jean-Guy PROMPT
9 rue de la Marivoise - 91750 **CHAMPUEIL**
Tél. : 01 64 99 70 21 - Facebook
Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Boulangerie Carbon

Cédez à la tentation des macarons menthe glaciale, cassis ou framboise ! Autres plaisirs, le Verger Normand, bavaois chocolat au lait praliné, pommes confites et praliné caramel beurre salé, mais aussi l'Arlequin et le Chocopassion, deux croustillants chocolat blanc, aux mousses citron ou chocolat noir et crémeux framboises ou fruits de la passion.

Laurent Carbon
64 rue du Président François Mitterrand - 91160 **LONGJUMEAU**
Tél. : 01 64 48 81 49
Fermeture : dimanche après-midi et mardi



Boulangerie pâtisserie Le Garrec

Les macarons frais, tout en finesse et légèreté, sont la spécialité de ces artisans perfectionnistes qui les subliment avec d'idéals parfums : passion-framboise, pistache, vanille... Chez ces bretons, une inoubliable tarte caramel au beurre salée mais aussi des éclairs aux mille parfums et un crumble irrésistible en barquette de bois.

Damien LE GARREC et Jennifer BONET
15 place de la Mairie - 91810 **VERT-LE-GRAND**
Tél. : 01 64 56 82 98
Fermeture : dimanche après-midi, lundi et mardi



Saveurs et Gourmandises

Les macarons au Nutella sont les stars de cette pâtisserie. La Douceur d'Hiver, une spécialité au spéculoos, remporte aussi un vif succès avec le Courchevel, une crème mousseline, framboises fraîches, décor de crêpes sur un biscuit génoise. Le Roussillon, une mousse abricot, biscuit pistache, crèmeux caramel et noisettes concassées, est savoureux.

Jérôme et Laëtitia HUIBANT

4 rue Henri Dunant - 91140 **VILLEBON-SUR-YVETTE**

Tél : 01 60 10 13 14 -  Facebook

Fermeture : dimanche après-midi et mercredi



La Gourmandise

Chaque année, au rythme des saisons c'est un festival de créativité chez ce pâtissier très amoureux de son métier : Williams (croquant aux poires et coulis de Nutella), Opéra Sidney (biscuit Joconde, ganache chocolat et nougatine aux noix), Royal (mousse chocolat légère et praliné). Pour terminer le voyage : Paris-Brest, 1^{ère} classe !

Leonardo DEGROUX

2 rue Fernand Léger - 91320 **WISSOUS**

Tél : 01 69 53 16 77

Fermeture : dimanche après-midi et lundi



Le Fournil du Marché

Son baba au rhum à l'italienne est l'une des perles de ce talentueux pâtissier éclectique : fraiser, pièces montées, kouglof, trois chocolats, éclairs (pistache, caramel et spéculoos), son exceptionnel Coup de soleil (mandarine, fruits de la passion et mangue) et ses macarons déclinés en grande taille. Pour les fêtes : bûches et petits fours.

Sébastien D'ADAMO

12 rue Paul Marais - 91260 **JUVISY-SUR-ORGE**

Tél : 01 69 21 32 36

Fermeture : dimanche après-midi et jeudi





Le Chalutier

Sous le pavois "Pavillon de France", le meilleur de notre mer avec lieu jaune, moruette, turbot, lotte. Une découverte à mener au jour le jour, de la glace de l'étal aux saveurs des mets traiteur de la boutique : terrine, brandade, soupe de poissons (en hiver). Paëlla cuisinée en public tous les samedis matins. Pour les fêtes : plateaux à la demande.

Claude BOURGNE
36 rue Sainte-Croix - 91150 **ÉTAMPES**
Tél. : 01 64 94 07 68
Fermeture : dimanche et lundi



Filao

Ce poissonnier jette l'ancre à Saint-Gille-Croix-de-Vie pour le turbot, le bar et le merlan de ligne, la daurade rose, sans oublier les célèbres sardines, les crevettes grises et le bouquet du pays vendéen. Son étal invite aussi à faire escale en baie de Quiberon avec ses huîtres, ses rillettes de sardines et ses sardines au beurre Bordier.

Degré Hervé SÉRY
71 rue de Marancourt - 91690 **ARRANCOURT**
Tél. : 06 13 76 32 35
Marchés de 7h à 12h : mardi, vendredi et dimanche aux Ulis - dimanche à Marcoussis - mercredi et samedi à Vitry-sur-Seine

SAVOIR-FAIRE

PROXIMITÉ

QUALIFICATION

EXIGEZ LA QUALITÉ ARTISANALE !

www.cma-essonne.fr

**NOUS AVONS TOUS
UNE BONNE RAISON
DE CHOISIR L'ARTISANAT**



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Essonne



Génération Primeurs

Un étal ensoleillé à l'année, orné de fraises, framboises, groseilles, mûres et myrtilles. Les fruits d'automne côtoient l'excellence : figes de Solliès, Muscat de Hambourg, Chasselas de Moissac... Et sur demande, de gourmandes corbeilles de fruits. Vous pouvez aussi passer commande sur www.generation-primeurs.com et vous faire livrer à domicile.

Mohand AMEZIANI
38 rue de Chartres - 91410 **DOURDAN**
Tél. : 01 64 59 80 34 - www.generation-primeurs.com
Ouvert tous les jours



Le Fruitier du Vieux Massy

Membre du réseau de magasins indépendants Le Fruitier, ce spécialiste propose fruits et légumes de saison et mûres (AOC, label rouge et bio) avec un large choix : salades et tomates, légumes anciens (topinambour, rutabaga, navet boule d'or, carottes de couleur), pêches, raisins... Epicerie fine et crèmerie également sur place.

Mohamed IDIR
66 rue Gabriel Péri - 91300 **MASSY**
Tél. : 01 60 11 01 06
Fermeture : lundi



RESSOURCES
HUMAINES



**Vous souhaitez trouver
un emploi, un stage,
un contrat d'apprentissage**

**Consultez nos annonces, déposez votre CV
et profitez de nos partenariats de multidiffusion
sur**



emploi-essonne.com

Ayez le réflexe CCI

01 60 79 91 91
essonne.cci.fr





La Maison du Pressoir

Cette table a tout pour elle : cuisine raffinée, terrasse en été et cheminée pour l'hiver et salon de 36 couverts en sus des deux salles du RDC. A déguster, les papilles grandes ouvertes : soupe crémeuse d'asperges, aiguillette de Saint-Pierre et rascasse, effeuillé de canard snacké avec foie gras poêlé et smoothie à la fraise et éclats de chocolat.

Thierry BOURBONNAIS

34 avenue Jean Jaurès - 91560 **CROSNE**

Tél. : 01 69 06 49 83 - www.lamaisondupressoir.fr

Fermeture : dimanche soir, lundi et mardi

Formules le midi : 21 €, 26 €, 31 € et 38 € - Dîner : 31 €, 38 € et 58 €



Le Cocatrix

Dans cet ancien relais de poste, la cuisine s'accorde aux saisons et aux arrivages avec brio. Pour les inconditionnels : queue de langoustine rôtie au poivre de Timut, artichaut violet et fuseau croustillant aux agrumes, faux-filet de bœuf au foie gras parfumé à la truffe et entremet au chocolat grand cru. Grand chariot de pâtisseries, le week-end.

Patrick DUBOIS

45 avenue Cocatrix - 91580 **ÉTRÉCHY**

Tél. : 01 60 80 47 93 - www.le-cocatrix.fr

Fermeture : dimanche soir et lundi

Menus à 14 € (enfants), 21 €, 41 € et 59 €



La Table d'Antan

Une évasion au cœur du sud-ouest et de sa gastronomie légendaire avec un arrivage hebdomadaire de canards gras IGP des Landes. Pâté en croûte de canard aux pistaches, gigot de canard aux bolets et mets de Saint-Jacques, bar, homard et ris de veau. Parmi les desserts de saison, le millefeuille à la vanille bourbon et les délices au chocolat grand cru.

Corinne et Pierre JULIEN - 38 avenue de la Grande Charmille du Parc

91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Tél. : 01 60 15 71 53 - www.latabledantan.fr

Fermeture : dimanche soir, lundi, mardi soir et mercredi soir - Formule

déjeuner : 26 € (entrée/plat ou plat/dessert) - Menu tradition à 32 € (entrée/plat/dessert) ou au foie gras à 50 € (entrée/plat/dessert) - Carte



Restaurant Au Menil

Que de raffinement dans les réalisations de ce restaurant. Quenelle de volaille façon Paul Bocuse aux truffes, ravioles de foie gras en infusion, duo de bar et saumon fumé à la citronnelle et pigeon braisé à la fève de tonca. Dans la farandole des onctueux desserts, la tarte fine chaude au beurre de cidre et le craquelin de meringue chocolat chaud.

Michel HACHEM

24 boulevard Aristide Briand - 91600 **SAVIGNY-SUR-ORGE**

Tél. : 01 69 05 47 48 - www.aumenil.com

Fermeture : mercredi - Menu à la carte à 38 € (entrée/plat/dessert) et menu dégustation à 60 € (deux entrées/plat/fromage/dessert)



La Terrasse des Donjons

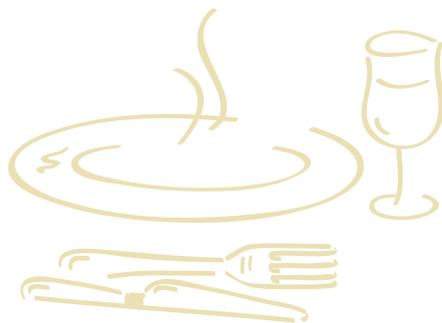
Niché dans un écrin de verdure, ce restaurant rend hommage à la gastronomie française. Cœur de ris de veau en viennoise de noisettes et macarons fourrés aux champignons, blanc de barbe aux coquillages façon Dugléré, polenta crémeuse à la fondue de poireaux et financier à la poire, glace yaourt à la fève de tonka et coulis de poire caramel : exquis !

Geneviève et Patrick VERDIER

74 boulevard de la République - 91450 **SOISY-SUR-SEINE**

Tél : 01 60 75 66 06 - www.laterrassedesdonjons.fr

Fermeture : dimanche soir, lundi et jours fériés ainsi que samedis midi et dimanches midi impairs - Menus à la carte de 31 € (plat/fromage ou dessert) jusqu'à 42 € (entrée/plat/fromage et dessert)



Faculté des Métiers
— ESSONNE —
Centre de Formation



EMPLOYEUR, DÉVELOPPEZ LE POTENTIEL HUMAIN DE VOTRE ENTREPRISE !

Embauchez un apprenti,

Nos chargés de développement vous accompagneront dans votre recrutement et la mise en place du contrat de travail.

01 60 79 74 00
developpement@fdme91.fr

+80 formations en alternance
du préapprentissage au Bac+5

 /fdme91

Formez vos collaborateurs,

Nous adapterons le programme de formation selon vos besoins d'amélioration des compétences.

01 60 79 74 21
formation.continue@fdme91.fr

+ de 230 programmes
en formation continue

www.facmetiers91.fr





Ô Frères Fontaine

Dans ce nouveau restaurant bistronomique, si la saison dicte la carte, les fondamentaux demeurent : entrecôte Angus, foie gras poêlé, thon rouge aux patates douces, bar rôti au beurre blanc, pommes dauphine "maison", profiteroles, moelleux au chocolat, brie affiné à la truffe... Une cuisine de passionnés à l'accueil chaleureux et au décor reposant.

Éric et David FONTAINE

149 route de Versailles - 91160 **CHAMPLAN**

Tél. : 01 69 09 17 00

Fermeture : soir (sauf le vendredi) et week-end (privatisation possible)

Menus à 19,50 €, 26,50 € et 30,50 €



Les Saveurs Sauvages

Une belle cuisine inventive aux accents exotiques : millefeuille de foie gras mi-cuit, chutney mangue et pécan, réduction de framboises, magret de canard snacké à la plancha, réduction de soja au thé et orange sanguine, lieu jaune en feuille de bananier au galanga, sauce au saté. Une note sucrée ? Le tiramisu au biscuit rose de Reims et champagne.

Michel NGO - 4 rue Croix Grignon - 91190 **GIF-SUR-YVETTE** - Tél. : 01 69 07 01 16

www.lessaveurs Sauvages.fr - Fermeture : dimanche et lundi - Formules du jour le midi de 15 € à 29 € - Menu suggestion du chef à 31 € (apéritif/entrée/plat/dessert) le soir uniquement - Menu découverte à 44 € (apéritif/entrée/plat/dessert/café) le midi et le soir



L'Arôme

Cuisine traditionnelle française pour cette table aux mets tout en parfum réalisés avec grande finesse : foie gras "maison", fricassée de rognons à la moutarde de violettes et raisins rouges, filet de daurade à la tapenade, asperges vertes et huile truffée, magret au vinaigre de framboise, filet de bœuf au foie gras. Succulentes frites "maison".

Suzanne DRINKEL

17 rue du Docteur Babin - 91470 **FORGES-LES-BAINS**

Tél. : 01 64 90 88 59 - www.larome-restaurant.fr

Fermeture : samedi midi, le soir du lundi au mercredi

Formules : le midi de 12,90 € (buffet d'entrée à volonté) à 18 € - Le soir 25 € et 30 €



La Belle Époque

Tradition et convivialité sont les valeurs de cet établissement où vous dégustez, dans un décor des années 1900, une cuisine faite maison : foie gras, Saint-Jacques, filet de bœuf race normande, magret de canard aux morilles et desserts de saison. Cerise sur le gâteau, de fréquentes soirées jazz rappellent les ambiances parisiennes.

Isabelle et Stéphane BOVO

14 Grande Rue - 91260 **JUVISY-SUR-ORGE**

Tél. : 01 69 21 14 22 - www.restaurant-la-belle-epoque.com

Fermeture : dimanche soir et lundi

Plat du jour à 13 €, formule midi à 18 € et menu à 35 €



Au living

Ambiance chaleureuse et assiettes généreuses pleines de fraîcheur : ce restaurant tape dans le mille avec le millefeuille d'avocat au coulis de mangue, foie gras mi-cuit de canard à la poire et miel, ravioles à la crème de truffe, onglet de veau gorgonzola, côte de bœuf (700 g) et poissons frais, profiteroles et crumble Nutella-banane. Terrasse.

Patricia et Fabio SOFIA

13 place de l'Union Européenne - 91300 **MASSY**

Tél. : 01 60 19 47 18 - www.au-living.fr

Fermeture : dimanche et lundi soir

Formules : 12,50 €, 23 € et 29 €



La Petite Forge

Au cœur du village, dans un écrin de vieilles pierres et cheminée, cette table exprime avec passion une cuisine de terroir avec, selon l'arrivage, feuilleté de Saint-Jacques, lotte au beurre blanc, ballotine de volaille aux trompettes de la mort, pavé de cerf ou terrine de gibier au foie gras (pour les fêtes), tarte au citron revisitée et pain bio.

Edgar CRESPO FERNANDES

1 route de Gif - 91190 **VILLIERS-LE-BÂCLE**

Tél. : 01 60 19 03 88

Fermeture : dimanche soir et samedi

Menus à 16 € (le midi), 28 € et 40 €



Restaurant La Clef des Champs

Ce restaurateur propose une cuisine traditionnelle enrichie de spécialités de sa Corse natale, tels la salade Bastiaise (charcuterie corse, beignets et cannellonis au broccio, confitures de figues...) ou le tendre veau confit façon corse aux olives. En dessert, on savoure la tarte tatin à l'ananas ou la charlotte à la châtaigne et crème de marron.

Yves DUMONT

174 avenue du Général de Gaulle - 91550 **PARAY-VIEILLE-POSTE**

Tél. : 01 69 38 34 46 - www.laclefdeschamps91.fr

Fermeture : dimanche, lundi, mardi, mercredi soir et samedi midi

Formule du midi à 12 € (entrée/plat/dessert)



La Table du Terroir

Quel plaisir de déguster, avec vue sur la Seine (terrasse en été), la cuisine de cette table bistro qui se déploie avec maestria au rythme des saisons. Les fondamentaux : filet de bœuf charolais, foie gras "maison" avec son trio de pains, noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin et le café gourmand qui reprend les desserts de la carte.

Simon HUGARD

8 rue Carnot - 91170 **VIRY-CHATILLON**

Tél. : 01 69 96 84 89 - www.latableduterroir.fr

Fermeture : dimanche soir et lundi

Formules à 20 € (le midi) et 31 € - Carte



Restaurant Osélyse

Ce restaurant gastronomique tient ses promesses : petits prix pour de "grands plats" : œuf cocotte crème à la truffe, rémoulade de céleri au crabe et moutarde de Meaux, cassolette d'andouillette de Troyes au brie et lardons, caille farcie de mousseline de dinde jus de viande au balsamique et crème brûlée aux noix de pécan et coquelicot de Nemours.

Stéphanie et Minh LEDUC

505 place des Champs-Elysées - 91080 **COURCOURONNES**

Tél. : 01 60 77 77 77 - www.restaurant-oselyse.com

Fermeture : samedi, dimanche et tous les soirs (ouverture sur demande à partir de 6 personnes minimum)

Formules à 16 € 20 € et 25 € - Plat du jour à 13 €



Auberge du Loup

Une belle audace créatrice à l'image du magret de canard au croustillant de langoustines sauce bigarade et purée à la lavande, des gambas poêlées en persillade, trilogie de poivrons et chips de chorizo ou du moelleux filet de bœuf aux escargots persillés. Un prix spécial à l'exquis dôme de chocolat, mousse passion fruits exotiques.

Anabela et Stéphane ROUILLON

77 rue Boileau - 91600 **SAVIGNY-SUR-ORGE**

Tél. : 01 69 96 70 59

Fermeture : dimanche, lundi, mardi soir et mercredi soir

Formule du midi à 18 € (entrée/plat/dessert) - Formules du midi et du soir à 30 € et 40 € (entrée/plat/fromage/dessert)



Au Spicy

Au Spicy vous accueille dans une ambiance feutrée avec des plats traditionnels et gourmands : gambas sur lit de piperade dans son feuilletage et crème de chorizo, tataki de thon à la plancha et graines de sésame, ou encore suprême de volaille en ballotine, farci aux champignons. On termine le repas par des classiques, dont l'exquis trio d'écraisons.

Fabio SOFIA et Hervé DA TOFFOLI

10 avenue du Québec - Zone de Courtaboeuf - 91140 **VILLEBON-SUR-YVETTE**

Tél. : 01 69 34 12 97 - www.restaurant-courtaboeuf-au-spicy.com/

Fermeture : dimanche, lundi soir et samedi - Formules brasserie le midi à 12,50 € (entrée/plat ou plat/dessert) et 16,50 € (entrée/plat/dessert) - Formules midi et soir à 23,50 € (entrée/plat ou plat/dessert) et 29,50 € (entrée/plat/dessert)

EN UN CLIC, TROUVEZ LE PROFESSIONNEL
PRÈS DE CHEZ VOUS AVEC Choisir mon artisan

www.choisirmonartisan.fr



Par métier

Par service

Par localisation

Partenaire actif
des Papilles d'Or



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat
Essonne



Variez vos Plaisirs

Que des classiques français, concoctés avec des produits frais. Des frites maison accompagnent les tendres viandes rouges, tel le filet de bœuf façon Rossini sur une tranche de foie gras poêlée, ou les burgers à base de viande racée sans matière grasse. Le pain perdu brioché au caramel beurre salé maison ou au Nutella clôt le repas avec brio.

Olga BOULAY

21 boulevard Jean Jaurès - 91290 **ARPAJON**

Tél. : 09 83 08 55 91

Fermeture : dimanche et lundi

Formules midi plaisir à 12 € (entrée/plat ou plat/dessert) et 14 € (entrée/plat/dessert) - Le soir à la carte



Les Terrasses de l'Opéra

A deux pas de l'opéra, dégustez une cuisine traditionnelle haut de gamme sur des airs de jazz : terrine de foie gras de canard maison et son pain poilâne, gambas sautées à la plancha et ses légumes verts de printemps au saké et tartare de bœuf coupé au couteau et ses frites maison. La spécialité sucrée ? Le tiramisu au spéculoos spécial Terrasses.

Achraf ABDENNABI

2 rue du Théâtre - 91300 **MASSY**

Tél. : 01 60 10 68 68 - www.lesterrassesdelopera.com

Fermeture : dimanche soir - Formules du midi à 14,50 € (entrée/plat du jour ou plat du jour/dessert) et 17,50 € (entrée/plat/dessert)



Le Bistrot de la Cave

Une ambiance familiale pour une cuisine copieuse : rillettes de confit de canard fermier, œuf fermier parfait ou encore croustillante volaille fermière panure maison snackée et sa crème aux deux moutardes de Dijon et de Meaux. La signature sucrée de la maison, le parfumé riz au lait aux pépites de nougatine et de caramel maison au beurre salé.

Thierry PETIT

44 rue de Chartres - 91410 **DOURDAN** - Tél. : 01 64 59 44 64

Page Facebook - Fermeture : dimanche, lundi soir et jeudi soir

Formules du midi du lundi au vendredi à 14,80 € (plat/verre de vin), 18,80 € (entrée/plat ou plat/dessert/verre de vin) et 21,80 € (entrée/plat/dessert/verre de vin). Menus à 15,80 €, 19,80 € et 22,80 € le samedi et le soir



Café restaurant "Chez Camille"

Ecoresponsable et cuisinier créatif (haut de liste Tripadvisor), Camille donne une large part aux produits locaux pour rendre le meilleur de sa saveur à une cuisine traditionnelle et conviviale : burger maison (incontournable), blanquette et paupiettes de veau, poissons avant de goûter à ses fondantes tartes. Terrasse, musique le vendredi.

Camille et Vanessa CRESPIN

3 rue Verrier - 91400 **ORSAY**

Tél. : 01 64 46 73 02

Fermeture : dimanche, du lundi au mercredi 20h00, du jeudi au samedi 22h30



Le Balto

La convivialité s'invite à votre table avec des recettes familiales traditionnelles réalisées maison à partir d'ingrédients frais. Parmi les plats emblématiques, les rillettes de saumon, le pavé de thon et sa poêlée de légumes frais et les savoureuses pièces de viande de l'Aubrac. Ultime plaisir, le croustillant aux deux chocolats noir et blanc.

Julio FERRAZ

42/44 avenue de Stalingrad - 91120 **PALaiseau**

Tél. : 01 69 20 02 04 - www.lebalto.com

Ouvert tous les midis, du lundi au vendredi

Formules du midi à 14 € (entrée/plat), 15,20 € (plat/dessert) et 18,30 € (entrée/plat/dessert)



Le Mellice

Dans une ambiance chaleureuse, Mélissa perpétue une cuisine traditionnelle haute en couleurs de terroirs avec sa spécialité d'abats, ses succulentes côtes de bœuf (1,3 kg), ses produits fumés "maison" (canard et saumon) et, en saison, de rafraîchissantes salades et de savoureuses spécialités d'Italie (Naples et Venise), le mercredi. Terrasse.

Mélissa CAVALLINI

162 route de Saint-Vrain - 91760 **ITTEVILLE**

Tél. : 09 73 12 33 85 - [Facebook](https://www.facebook.com/le.mellice)

Fermeture : mercredi soir

Ardoise du marché et deux formules : le midi à 16 € - Soir et week-end à 19 € ou 24 €



Les Belles Fontaines

Une table conviviale autour d'une carte modifiée quotidiennement. Pour ouvrir l'appétit, les familiales assiettes de harengs, de charcuterie ou d'œufs durs. Egalement sur l'ardoise, le pavé de saumon grillé, le dos de lieu à l'armoricaine et de la viande rouge accompagnée de trites maison. Et en tête des desserts, le tiramisu et la crème brûlée.

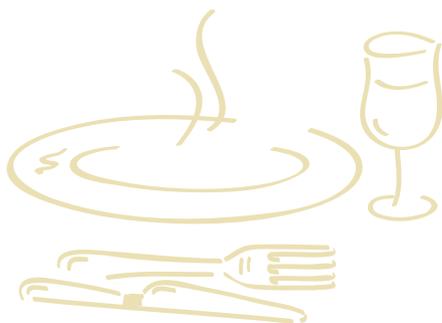
Bertrand THOMAS

5 rue Paul Marais - 91260 **JUVISY-SUR-ORGE**

Tél. : 01 69 96 16 61 - [Facebook](https://www.facebook.com/lesbellesfontaines) - Fermeture : dimanche sauf le

1^{er} dimanche de chaque mois ouvert le midi - Formules du midi à 12,40 €

(plat du jour), 15 € (entrée/plat ou plat/dessert) et 17 € (entrée/plat/dessert)





Aquarelle Café

Cette brasserie à l'ambiance chaleureuse réalise une cuisine française avec un maître-mot : la fraîcheur (poisson chaque jour). A déguster : bavette d'ailouy, entrecôte de bœuf, piccata de veau, Saint-Jacques, carpaccio, frites "maison" et filet de rouget sauce vierge aux épinards et grand choix de salades. En été : terrasse, cocktails et tapas.

Patrick JOUSE

51 rue de Paris - 91400 **ORSAY**

Tél. : 09 61 62 06 39 - www.commerces-orsay.com/google

Fermeture : dimanche

Formules : 14 €, 12 € et 7,50 € (enfants)



Chez Serge

Sa formule à volonté pour une cuisine traditionnelle et familiale à base de produits frais, a rencontré le succès rapidement. Chaque jour, ce cuisinier propose un large choix de crudités, charcuterie, plats de viande goûteux et poissons, salades de fruits frais, tiramisu. En été : pierrade, glaces. En hiver : raclette, crêpes. Terrasse en été.

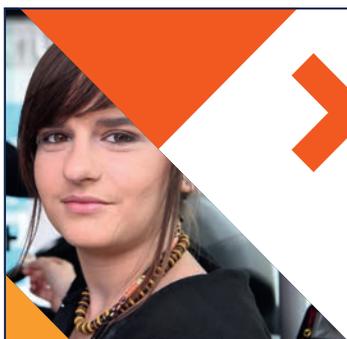
Serge DUFOUR

10 rue de Ris - 91170 **VIRY-CHATILLON**

Tél. : 01 69 24 82 00 - Facebook

Fermeture : samedi, dimanche et tous les soirs

Formule à 13 €



RESSOURCES
HUMAINES

3 POSSIBILITÉS D'ACCOMPAGNEMENT POUR RÉUSSIR VOS RECRUTEMENTS

emploi-essonne.com

le site recrutement du département de l'Essonne

Le Pass Recrutement

rédaction/publication de l'annonce
sélection de candidats avec prises de références

Des formations RH

manager, intégrer, motiver, gérer les conflits

essonne.cci.fr

Ayez le réflexe CCI

01 60 79 91 91
essonne.cci.fr

CCI ESSONNE



Le Relais Russe

Un endroit unique en Essonne dédié à la cuisine traditionnelle russe : le pâté brioché Pirojki, le pâté croustillant frit Tchebourek, les parfumés poivrons farcis de viandes hachées et l'Ujni, une salade d'aubergines marinées au four et garnies de concombres, tomates et fêta maison. Divertissement musical chaque jeudi, vendredi et samedi soir.

Leïli AKHMEDOVA

81 route de Corbeil - 91390 **MORSANG-SUR-ORGE**

Tél. : 09 50 95 87 77 - www.relais-russe.com

Fermeture : dimanche soir et lundi (réservation obligatoire)

Formule express du midi à 14,50 € (entrée/plat ou plat/dessert). Menu soir et week-end 25 € (entrée/plat/dessert)



L'Atelier Pizza

Initiez-vous à la slow food avec des pizzas au feu de bois, garnies de produits AOP, dont celle au magret de canard IGP du sud-ouest, crémeux potimarron et châtaigne, pruneaux au chianti et à la cannelle, pop corn de maïs acidulé à l'orange et au vinaigre de Barolo. Autre régal, le ris de veau poêlé, jus de veau au café et risotto d'épeautre bio.

Emmanuel COTTET

11 avenue de la Pointe Ringale - 91250 **SAINT-GERMAIN-LÈS-CORBEIL**

Tél. : 01 64 98 83 99 - www.latelierpizza.fr et Facebook

Fermeture : dimanche et lundi

Plats à la carte



La Casa Pizz

Ce restaurateur sait se distinguer par son innovation. Ses pizzas en forme de gondoles, de cornes d'abondance ou de masques assurent aussi bien dans l'assiette qu'en bouche avec des produits de saison. Une créativité que l'on retrouve dans ses accords de saveurs : risotto à la truffe et gambas, entrecôte au parmesan, ravioles et tiramisu revisité.

Stéphane COSTES

14 place du Chariot - 91410 **DOURDAN**

Tél. : 01 64 59 31 26

Fermeture : dimanche et lundi

Formule à 18 €



Au Soleil du Maroc

Une cuisine marocaine faite maison avec des produits exclusivement frais. On apprécie la typique pastilla, une galette épicée, fourrée aux amandes et au poulet, le traditionnel couscous méchoui ou l'original tajine sucré/salé à l'agneau, aux pruneaux et aux amandes. Ultime note de douceur, la salade d'oranges à la cannelle et fleur d'oranger.

Ahmed BAIBBOUT

1 boulevard de Mondétour - 91400 **ORSAY**

Tél. : 01 64 46 51 03 - www.ausoleildumaroc.com

Ouvert tous les jours

Formule du midi à 15,90 € (plat/dessert)



La Tour du Maroc

Cette table propose les grandes spécialités orientales, dont un large choix de couscous maison. Très copieux, le tajine d'agneau berbère aux légumes et les briouates farcis à la viande hachée et aux herbes. Au dessert, on fond de plaisir devant les cigares Doigts de jeune fille, les pâtes d'amande aux dattes et les gourmandes lettres d'amour.

Rachid HENDA

86 avenue du Général de Gaulle - 91140 **VILLEBON-SUR-YVETTE**

Tél. : 01 60 14 77 28 - www.restaurant-villebon-latourdu Maroc.fr

Ouvert tous les jours

Formule du midi à 15,90 € (entrée/plat/thé ou café ou plat/dessert/thé ou café)



Tutti Quanti

Ici, la convivialité est de mise. Les plats se partagent, telles l'assiette garnie de plusieurs bruschetta ou la pizza au feu de bois Tutti Quanti, aux compositions de votre choix. On apprécie l'escalope de veau aux asperges, l'espadon à la sicilienne et sa caponata ou encore les parfums des crumbles maison (bananes/chocolat, pommes/cannelle...).

Luca ZANON

13 avenue de l'Europe - 91210 **DRAVEIL** - Tél. : 09 84 09 03 12

www.restaurant-tuttiquanti.fr - Ouvert tous les jours (animations musicales chaque samedi soir et parfois le vendredi soir) - Formules du midi à

13,50 € (entrée/plat/café ou plat/dessert/café) et 16,50 € (entrée/plat/dessert/café) - Menu enfant à 8 €



Le Jardin d'Italie

Un bel exercice d'équilibre entre les saveurs françaises et italiennes. Sur la carte, la salade Romantica, la bruschetta napolitaine et les tagliatelles Saint-Sylvestre en papillotes côtoient les moelleuses viandes grillées et le tartare maison. Pour une touche finale traditionnelle : tiramisu, îles flottantes ou encore crème brûlée.

Ragunathan MATHIVATHANAM

2 rue du Pavé - 91650 **BREUILLET**

Tél. : 01 69 94 96 36

Fermeture : lundi

Formules du midi à 11 € (entrée/plat ou plat/dessert) et 13 € (entrée/plat/dessert) - Menu du soir à 28 € (entrée/plat/dessert)



Le Licéas

Réussir à marier le meilleur des cuisines française et portugaise est le défi gastronomique relevé avec brio par cette table généreuse : feuilleté de morue au brie, Bacalhau à Manuel (création du chef), poulpe à la mangue et cochon de lait sauce Barraida. Le roulé à l'orange à la crème fouettée à la vanille en est l'expression ultime à savourer.

Céleste BARAT

21 rue du Bel Air - 91090 **LISSES**

Tél. : 01 60 86 12 11 - www.liceas.fr

Fermeture : dimanche, le soir du lundi au jeudi

Formules à 23,50 € et 29,50 €



Taj Mahal

L'Inde dans toute son expression culinaire à cette table qui de plat en plat excelle au voyage des sens : agneau kamasutra (ail, gingembre et vin blanc), ancestraux samossas, poulet Madras, soupe de lentilles, copieux bryanis, délicieux légumes en beignets pour les végétariens, et gâteau de semoule au top. Spécialité du chef : le butter chicken.

Ghulam MURTAZA
17 rue Pasteur - 91800 **BRUNOY**
Tél. : 07 51 15 82 00
Fermeture : lundi
Formules à 10,50 € (midi), 19,50 €, 26,50 € et 10,50 € (enfants)



El Koutoubia

Ce restaurant est un digne ambassadeur de la gastronomie marocaine avec son couscous Koutoubia aux trois viandes (agneau, brochette et merguez) et son tajine Koutoubia (agneau, pruneaux, amandes et œufs). La carte offre un grand choix de pâtisseries orientales (cornes de gazelle, loukoums, briouates...), à savourer avec un thé à la menthe.

Abdellaziz ZAHIDI
1 place du Cottage - 91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**
Tél. : 06 08 94 33 23 - www.elkoutoubia.fr
Ouvert tous les jours
Prix à la carte



Vous fréquentez un commerce alimentaire de qualité ?
Soyez ambassadeur des Papilles d'Or et incitez-le à participer !

Pour obtenir toute information sur l'organisation des Papilles d'Or,
contactez-nous au **01 60 79 90 13**



Crêperie Le Sarzeau

Les embruns ne sont pas à la carte, les plats typiques de la Bretagne, oui : galettes 100 % blé noir, filet mignon fumé, Saint-Jacques à la fondue de poireaux, andouille de Guéméné. A découvrir, la Deauville flambée au Calvados, la Quiberonnaise aux sardines chaudes, la crêpe au caramel beurre salé maison et le cidre Royal Guillevic label rouge.

Jean-Christophe et Nathalie DELUGEARD
27 Grande Rue - 91620 **LA VILLE-DU-BOIS**
Tél. : 01 64 49 33 61 - www.creperie-le-sarzeau.fr
Fermeture : dimanche, lundi et samedi midi
Formule le midi : 11 € - Le soir à la carte - Jardin d'été



Côté Ouest

Côté salé : l'incomparable et emblématique andouille de Guéméné et sarrasin est à l'honneur avec la Bréhat, l'Île Grande, la Guéméné et la Paimpolaise garnie aux Saint-Jacques à la mode bretonne. Côté sucré : la crêpe aux framboises fraîches, toute en gourmandise. A découvrir, le cidre rosé aux fruits rouges de La Rance. Terrasse et jardin.

Laurence LE SQUEREN
Centre commercial La Verville - 91540 **MENNECY**
Tél. : 01 64 99 67 37
Fermeture : dimanche soir, lundi, mardi et mercredi soir



La Table à Crêpes

Le vrai goût du terroir avec une pâte rustique faite à la main à base de farine bio artisanale bretonne. En nouveauté, la galette aux champignons à la crème, piment d'Espelette, jambon de Bayonne et fromage. Autre moment de plaisir, la Framboisine, aux framboises fraîches, caramel au beurre salé maison, parfumée à la framboise et chocolat blanc.

Rémy SURZUR
1 rue du Docteur Ogé - 91310 **MONTLHÉRY**
Tél. : 01 69 80 60 50 - [Facebook](#)
Fermeture : dimanche et lundi
Formules le midi à 8,50 € (plat), 11,50 € (entrée/plat ou plat/dessert) et 13,50 € (entrée/plat/dessert) - Menus de 17 à 22 €



Terre d'Armor

Ces hôtes bretons perpétuent la tradition familiale, avec une pâte 100 % sarrasin "tapée à la main" à l'ancienne. Leurs spécialités ? La Mont Saint-Michel ou la Bressoise, au poulet, sauce crémeuse aux échalotes et pommes de terre. Mention spéciale pour les crêpes la Gourmande et la Chocamande, aux caramel, crème amande et chocolat, le tout fait maison.

Karine JAFFRENNOU
50/52 rue de Paris - 91400 **ORSAY** - Tél. : 01 69 86 91 61
Fermeture : dimanche, lundi soir et samedi midi
Formules du midi à 12,10 € (galette/crêpe/bolée de cidre) et 16,20 € (galette/crêpe/bolée de cidre/café) - Menu enfant midi et soir à 9 €



L'As

Ici, la pâte est faite maison pour de délicieuses garnitures : la L'as, à la fondue de poireaux et noix de Saint-Jacques ou encore la Complice, au chèvre, pommes de terre, lardons et miel. A goûter, la crêpe d'Ambre (glace caramel à la fleur de sel et caramel au beurre salé maison) et la crêpe de Louis aux pommes risolées et chocolat chaud.

Stéphanie et Loïc MAURY
102 rue Pierre Brossolette - 91330 YERRES
Tél. : 01 69 83 91 37

Fermeture : dimanche et lundi
Formule express le midi à 10,30 € (galette avec 3 ingrédients au choix/crêpe
beurre sucre/bolée de cidre ou jus de pomme) - Menu enfant à 8,30 €



La Crep'rie

Ce restaurateur aux petits soins pour ses clients dont il connaît les goûts (la Saint-Jacques à l'ail et déglacée au muscadet fait toujours autant fureur) aime aussi les surprendre avec ses créations comme la Caribou (bacon, sirop d'érable), la Tatin qui marie avec bonheur glace au palet breton, beurre salé et chantilly et un rosé IGP à son nom.

Arnaud et Nathalie FOUCHER
138 avenue du Général Leclerc - 91800 BRUNOY
Tél. : 01 60 47 14 09

Fermeture : dimanche, lundi et mardi soir
Formule du midi à 13,90 €



Le bilan de compétences, un nouvel élan pour votre carrière

Un accompagnement

permettant de faire un point sur votre expérience,
vos aptitudes et vos motivations afin de construire
un projet professionnel

➤ Informations et inscription sur
essonne.cci.fr

Ayez le réflexe CCI

01 60 79 91 91

essonne.cci.fr







Univers des Saveurs

Connaissez-vous les cafés d'exception ? Rares, ils sont là chez cette torréfactrice talentueuse. Voyagez autour du monde dans un univers de saveurs comme celles du Papillon bleu (Guadeloupe), du Kona d'Hawaï ou du fameux Blue Mountain de la Jamaïque (millésime mai 2016). Grand choix de thés et de gourmandises artisanales et régionales françaises.

Gaëlle FAY
5 rue de la Croix Saint Jacques
91620 **LA VILLE-DU-BOIS**
Tél. : 01 69 01 70 60
Fermeture : dimanche



Les Cafés Molina

Cet artisan torréfacteur s'est allié à des producteurs péruviens bio, issus du commerce équitable. Son coup de cœur ? Le noble arabica d'altitude El Palomar, corsé et long en bouche. A déguster, le fruité Moka Sidamo et son arrière goût chocolaté. Must des grandes maisons de thé, le thé noir à la bergamote ou le doux Oolong Milky : magique !

Fabienne et José BELDA
24 avenue Gabriel Péri - 91700 **SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**
Tél. : 01 69 25 05 47 - www.lescafesmolina.fr
Fermeture : dimanche après-midi et lundi



L'excellence
par le goût

Retrouvez tous les labellisés
et les produits sélectionnés au Panier Gourmand
sur **lespapillesdor.fr**

Bonne dégustation !





Boulangerie

■ Le multivitamine aux fruits

(mélange de fruits ananas, abricots, papaye, brisures de noisettes, raisins secs, Cranberry, avec farine de tradition pour la bonne humeur)

Le Manège des Pains (p. 10)



■ Pain avec des fruits secs

(pain au levain naturel avec des fruits secs : pistaches, noix, noisettes, raisins...)

Le Moulin de Gometz (p. 11)



■ Campagne au bleu

(pain de campagne façonné et cuit avec des morceaux de bleu fondants)

La Régale (p. 13)



Pâtisserie

■ Praliné à l'ancienne

A la Reine Astrid (p. 24)



■ Le Champcueil

(mousse de chocolat noir sur une génoise avec un crémeux framboise)

La Douce Tradition (p. 25)



■ Manon

(crème légère nougatine, caramel, poire sur biscuit Joconde)

Boulangerie Carbon (p. 25)



■ Macaron passion framboise

Boulangerie pâtisserie

Le Garrec (p. 25)





Boucherie

■ **Pavé fertois**

(duxelle de morilles, farce à l'armagnac)

Boucherie Notre Dame (p. 6)



■ **Paleron de veau garni aux morilles**

(agneau haché et bœuf)

Maison Vayaboury (p. 8)



Charcuterie/traiteur

■ **Pain bagnat au bellotta, beurre d'Echiré**

(pain brioché au beurre d'Echiré, feuille de sucrine, tranche de saucisson bellotta)

Event's Traiteur (p. 19)



■ **Foie gras maison aux fruits rouges**

SV Guyot Traiteur (p. 19)



Fromagerie

■ **Tomme de brebis aux piments d'Espelette**

La Fromagerie de Jadis (p. 21)



■ **Risotto aux légumes**

(portion individuelle de risotto cerclée d'une tranche de courgette et garnie d'une poêlée de légumes)

Aux Délices d'Italie (p. 20)



Torréfacteur

■ **Café du Pérou zone El Palomar**

Les Cafés Molina (p. 42)



■ **Terrine médiévale**

(foies volaille, veau, porc, carotte, girofle, gingembre, vin blanc, pain)

Au Paradis Gourmand (p. 20)



**ANGERVILLIERS**

■ Aux Tentations Gourmandes 10

ARPAJON■ Boucherie Stéphane 8
■ Variez vos Plaisirs 34**ATHIS-MONS**

■ Le Manège des Pains 10

AVRAINVILLE

■ Cavavin 17

ARRANCOURT

■ Poissonnerie Filao 27

BIÈVRES■ Cave d'O 15
■ Les Traditions de Bièvres 23**BRÉTIGNY-SUR-ORGE**

■ O Tentations 22

BREUILLET■ Aux Délices de Port Sud 13
■ Le Jardin d'Italie 38**BRIIS-SOUS-FORGES**

■ La Briissoise 9

BRUNOY■ Taj Mahal 39
■ La Crep'rie 41**BURES-SUR-YVETTE**

■ Boucherie Tornier 7

CERNY

■ Boulangerie pâtisserie Michelet 14

CHAMPCUEIL

■ La Douce Tradition 25

CHAMPLAN

■ O Frères Fontaine 31

CHILLY-MAZARIN■ La Chiroquoise 10
■ Cavavin 18**CORBEIL-ESSONNES**■ Boucherie Duterte 8
■ Aux Plaisirs Gourmands 23**COURANCES**

■ Boulangerie Les Papilles 9

COURCOURONNES

■ Restaurant Osélysé 33

CROSNE■ Le Paneton d'Or 10
■ La Maison du Pressoir 29**DOURDAN**■ Au Paradis Gourmand 20
■ Génération Primeurs 28
■ Le Bistrot de la Cave 34
■ La Casa Pizz 37**DRAVEIL**■ Boucherie Leal 7
■ Boucherie Florian 8
■ Event's Traiteur 19
■ Tutti Quanti 38**ÉPINAY-SUR-ORGE**

■ Les Caves d'Épinay 15

ÉTAMPES■ Boucherie du Haut Pavé 6
■ Intercaves 15
■ Étampes Traiteur 20
■ Le Chalutier 27**ÉTRÉCHY**■ Boulangerie pâtisserie Kilo 22
■ Le Cocatrix 29**FORGES-LES-BAINS**

■ L'Arôme 31

GIF-SUR-YVETTE■ Boucherie Chevry II 6
■ Boucherie Alain Sable 7
■ Les Saveurs Sauvages 31**GOMETZ-LA-VILLE**

■ Le Moulin de Gometz 11

IGNY■ La Cave de la Ferme 18
■ Aux Multi Délices 21**ITTEVILLE**■ Intercaves 15
■ Le Mellice 35**JUVISY-SUR-ORGE**■ Champs des Saveurs 11
■ Le Fournil du Marché 26
■ La Belle Époque 31
■ Les Belles Fontaines 35**LA FERTÉ ALAIS**

■ Boucherie Notre Dame 6

LA-VILLE-DU-BOIS■ Cavavin 17
■ Crêperie Le Sarzeau 40
■ Univers des Saveurs 42**LE COUDRAY-MONTCEAUX**■ Au Pain d'Autrefois 11
■ Cave d'O 16**LES ULIS**■ Ulis Opéra 11
■ Poissonnerie Filao 27**LISSES**■ Le Fournil d'Olivier 23
■ Le Licéas 38



LONGJUMEAU

■ Maison Picard	24
■ Boulangerie Carbon	25

MARCOUSSIS

■ Boucherie de l'Église	6
■ Maison Pottier	22

MASSY

■ Les Amoureux du Chocolat	22
■ Aux Délices de Massy	24
■ Le Fruiter du Vieux Massy	28
■ Au Living	32
■ Les Terrasses de l'Opéra	34

MENNECY

■ Maison Vayaboury	8
■ Signé Vin	16
■ Côté Ouest	40

MONTGERON

■ Bossetti Caviste	16
--------------------	----

MONTLHÉRY

■ La Table à Crêpes	40
---------------------	----

MORSANG-SUR-ORGE

■ Le Relais Russe	37
-------------------	----

NOZAY

■ Vanille Fraîse	20
------------------	----

ORSAY

■ La Cave d'Orsay	17
■ Maison Gasdon	19
■ Café restaurant "Chez Camille"	34
■ Aquarelle Café	36
■ Au Soleil du Maroc	37
■ Terre d'Armor	40

PALaiseau

■ Le Balto	35
------------	----

PARAY-VIEILLE-POSTE

■ Boulangerie pâtisserie Levannier	12
■ La Fromagerie de Jadis	21
■ Restaurant La Clef des Champs	32

SAINTE GENEVIÈVE DES

BOIS

■ Boucherie des Muguets	7
■ Petits Pains et Compagnie	12
■ Aux Pains Cuivrés	13
■ Boulangerie Bédouet	14
■ Brun Houblon Cave à Bières	16
■ Charcuterie de la Gare	19
■ Aux Délices d'Italie	20
■ Boulangerie pâtisserie Durand	24
■ La Table d'Antan	29
■ El Koutoubia	39
■ Les Cafés Molina	42

SAINTE-GERMAIN-LÈS-

CORBEIL

■ L'Atelier Pizza	37
-------------------	----

SAINTE-MICHEL-SUR-ORGE

■ La Fournée de la Gare	12
-------------------------	----

SAVIGNY-SUR-ORGE

■ La Cave de Marcus	17
■ A la Reine Astrid	24
■ Restaurant Au Menil	29
■ Auberge du Loup	33

SOISY-SUR-SEINE

■ Ma Boulangerie Douceur et Saveur	12
■ SV Guyot Traiteur	19
■ La Terrasse des Donjons	30

VERT-LE-GRAND

■ Boulangerie pâtisserie Le Garrec	25
------------------------------------	----

VERT-LE-PETIT

■ Boulangerie pâtisserie Fichaux	13
----------------------------------	----

VIGNEUX-SUR-SEINE

■ La Régale	13
■ Boulangerie Le Petit Vergeat	14

VILLABÉ

■ Le Fournil de Villabé	25
-------------------------	----

VILLEBON-SUR-YVETTE

■ Saveurs et Gourmandises	26
■ Au Spicy	33
■ La Tour du Maroc	38

VILLEJUST

■ Les Délices de Villejust	9
----------------------------	---

VILLIERS-LE-BÂCLE

■ La Petite Forge	32
-------------------	----

VIRY-CHATILLON

■ La Table du Terroir	32
■ Chez Serge	36

WISSOUS

■ La Gourmandise	26
------------------	----

YERRES

■ Pâtisserie chocolaterie Grousset	23
■ L'As	41

■ Boucherie
■ Boulangerie
■ Caviste
■ Charcuterie/Traiteur
■ Fromagerie
■ Pâtisserie
■ Poissonnerie
■ Primeur
■ Restauration gastronomique
■ Restauration traditionnelle
■ Restauration cuisine familiale
■ Restauration cuisine du monde
■ Restauration crêperie
■ Torréfacteur

Consommateurs avertis et exigeants, ils ont accepté d'être jurés Papilles d'Or.

Un grand merci à eux, ambassadeurs du bon goût essonnien de l'édition 2017.

Voici 3 témoignages parmi nos différents jurés :



Denis Renson

“ Amateur de bons produits et lecteur assidu des guides gastronomiques, je me rends très souvent dans les restaurants en Europe. Alors participer aux Papilles d'Or était pour moi l'occasion d'échanger avec les cuisiniers, de partager l'intimité d'une cuisine, d'apprendre les bonnes pratiques des jurés professionnels et bien sûr de découvrir de nouveaux restaurants. Ça a été un vrai plaisir d'y participer ! ”



Claudine Benoit

“ C'est une amie, (elle aussi membre du jury), qui m'a fait connaître les Papilles d'Or et je prends un grand plaisir à rencontrer des artisans et des commerçants passionnés par leur métier. Ils nous font partager leur savoir-faire en transformant des produits de qualité, et en mettant en valeur une création dans la catégorie qu'ils représentent. J'apprends beaucoup à leur contact et chaque visite me permet de mieux comprendre et d'apprécier ces métiers de bouche. ”



Agnes Bouquet

“ Consommatrice passionnée par les bons produits, lauréate de plusieurs concours de cuisine amateur, j'ai particulièrement apprécié aller à la rencontre de restaurateurs talentueux et originaires de divers horizons culinaires pour la catégorie Cuisine du Monde. ”

Vous souhaitez devenir juré Papilles d'Or ?

Rien de plus simple : contactez-nous via le site www.lespapillesdor.fr ou directement au 01.60.79.90.13. On vous attend !

Retrouvez vos commerçants
Papilles d'Or
sur votre smartphone



L'excellence
par le goût



Téléchargez
l'application
Papilles d'Or

