



Papilles d'Or 2018 : un grand crû génovéfain

Depuis 18 ans, la CCI (Chambre de Commerce et de l'Industrie), en partenariat avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, organise le Challenge des commerces alimentaires « les Papilles d'Or ». Chaque année, Sainte Geneviève y est largement représentée grâce au dynamisme et la qualité de nos commerces de proximité. La nouvelle classification, mise en place en 2016 allant de une à quatre Papilles d'Or, a permis d'étalonner les talents, d'encourager les potentiels et de récompenser l'excellence. Cette année, 13 commerces génovéfains se sont encore distingués et ont séduit le jury. Ils se sont vus récompensés lors de la cérémonie de remise des Papilles d'Or le 16 octobre dernier organisée au Génocentre d'Evry. Nous vous proposons de découvrir tous les lauréats génovéfains, leurs talents et leurs spécialités, qui participent de l'âme du « bon vivre Made in Ste Gen' » !

AUX PAINS CUIVRÉS

Sébastien Dalbigot est un boulanger comme il en existe peu. Cet amoureux du beau produit est boulanger, pâtissier, chocolatier et confiseur. Il est seul au fourneau et rêve du pain « *que l'on achète à la campagne et qui garde son arôme toute la semaine !* ». Pour cela, il utilise un levain naturel qu'il façonne à l'ancienne. Le week-end, il conçoit des pièces de 3 à 6 kilos à la coupe, à la faine de quinoa, de maïs ou de châtaigne. Tout ici est « fait maison », jusqu'à la glace et bientôt les pralines. Cet artisan travaille avec un laboratoire bio, l'excellence est à ce prix. Sébastien ne manque pas d'idées et souhaiterait travailler avec d'autres artisans de la ville. Le mieux est de vous rendre en boutique car Sébastien est intarissable et vous réserve de sacrées surprises comme ce pain au charbon végétal aux vertus médicinales reconnues.



Aux pains cuivrés
86 Route de Longpont
☎ 01 69 04 98 70
Fermeture : Dimanche
après-midi et lundi

CAVE LA VINICOLE

Jérôme Agreus a rejoint cette cave de l'avenue Gabriel Péri en juillet 2016 et ne regrette pas son choix. Cet ancien salarié d'une franchise de cave à vin a réussi à se faire une place dans notre ville en développant entre autre une gamme de vins bio à petits prix et en défendant des vigneron indépendants. Il se spécialise dans la région Languedoc-Roussillon parce qu'on y trouve de petites merveilles à prix très doux.

« Mes coups de cœur : Un Beaujolais Village de François et Michèle Descombes dont les raisins sont travaillés dans un pressoir à l'ancienne à 7,90€ ! » La cave regorge aussi d'une large gamme de spiritueux. Jérôme vient de décrocher deux papilles pour sa première participation et invite les Génovévains qui rentrent de la gare à s'arrêter quelques minutes chez lui le soir : « le vin n'aime pas les vibrations et les chocs thermiques. J'ai toujours du vin au frais pour les amoureux de Bacchus ! ».



Cave La Vinicole
28 avenue Gabriel Péri
☎ 01 60 16 08 33
Fermeture : Dimanche après-midi
et lundi



RESTAURANT EL KOUTOUBIA



Le restaurant El Koutoubia est un restaurant familial de père en fils depuis 1981. Ici, on reste dans la tradition de la grande cuisine marocaine : celle des couscous généreux et des tajines parfumés. En cuisine, on s'applique à respecter les traditions de la cuisine marocaine. « *Et bien sûr, ici pas de surgelés !* » souligne comme une évidence le patron. C'est donc lui qui a la lourde charge de faire vivre ce restaurant aux 100 places à l'intérieur et la cinquantaine de places en extérieur sous le chapiteau berbère. Les clients ici sont venus goûter les pâtisseries orientales lorsqu'ils étaient enfants et amènent aujourd'hui leurs familles déguster les bricks. Une adresse dépaysante !



Restaurant El Koutoubia
1 rue du Cottage
☎ 01 60 15 02 47
Ouvert 7J/7

CHARCUTERIE DE LA GARE



C'est en 2012 que Sébastien et son épouse Sandrine tentent l'aventure génovéfaine et ouvrent leur charcuterie. Quinquennat réussi haut la main puisqu'aujourd'hui ils sont une douzaine de salariés à vous proposer de la charcuterie faite maison dont un jambon, champion de France en 2016 : *« c'est la base du métier, s'enthousiasme Sébastien. Charcuterie veut dire « chaire cuite », la transformation du porc est donc à l'origine de notre métier et représente la moitié de notre chiffre d'affaire. »*. Ici tout est « fait maison » et Sébastien insiste : *« le challenge est de faire le même pâté du 1^{er} janvier au 31 décembre. Nous sommes par ailleurs tout le temps en train d'essayer de nouvelles recettes. »*. Le prochain MUST pour les fêtes de Noël sera certainement ce filet mignon avec un cœur de foie gras à la sauce périgourdine. Innovation et maîtrise. Voilà pourquoi la Charcuterie de la Gare a obtenu pour la quatrième fois consécutive 4 Papilles. CQFD.



Charcuterie de la Gare

3 avenue Gabriel Péri

☎ 01 60 16 02 31

Fermeture : Dimanche après-midi et lundi



LES CAFÉS MOLINA

Véritable institution dans le département depuis 1987, les Cafés Molina sont avant tout un couple d'artisans, amoureux du petit noir et des grands thés. Fabienne et José Belda torréfient eux-mêmes leurs 13 cafés importés d'Ethiopie, du Brésil ou encore du Pérou où José s'est rendu plusieurs fois pour vérifier les bienfaits du commerce équitable. Côté thé, les clients ont l'embaras du choix avec plus de 180 références. Des clients qui sont devenus des amis. Des amis de 30 ans pour certains, venus nombreux souffler les 30 bougies de cette boutique unique dans notre ville et dans l'Essonne. Pousser la porte des Cafés Molina, c'est aussi découvrir le miel artisanal de Patrick Caussat ou le chocolat de Michel Cluizel en passant par les confitures artisanales de Savoie. Un pur délice ! Vous comprenez aisément pourquoi chaque année, les Cafés Molina sont récompensés aux Papilles.



Les cafés Molina
24 avenue Gabriel Péri
☎ 01 69 25 05 47
www.lescafesmolina.fr
f les cafés Molina
Fermeture : lundi



PÂTISSERIE KERVARREC



Yannick et Caroline Kervarrec se sont installés il y 20 ans dans notre commune. Ils ont repris une boulangerie à deux pas de la mairie dans un quartier pavillonnaire calme mais assez central. Leurs tartes Plougastel travaillées sur un sablé breton recouvert de fraises sur une crème très légère, leurs fars bretons et leurs baguettes tradition leur assurent une réputation qui ne s'est jamais démentie. Leur première participation aux Papilles d'or est un succès puisqu'ils en décrochent 3. Le week-end, le couple vous propose aussi des pains spéciaux au chorizo pour un apéro modéré mais gourmand.



Pâtisserie Kervarrec
189 avenue du Président
Salvador Allende
☎ 01 60 15 13 53
Fermeture : lundi et mardi



PETITS PAINS ET COMPAGNIE

Chez Petits Pains et Compagnie, on travaille en famille dans la farine depuis plusieurs générations. Rachid Baroud est pâtissier, son frère Hicham est boulanger et Badia est à la vente. Ici, le pain se décline en une multitude de produits : le Vertueux, riche en fibres, l'Energus avec 12 céréales, le complet aux 4 céréales, une baguette La Brétigny (au levain) ou encore l'Impatiente (blé, graines et cumin). Et avec une nouveauté cette année, le pain bio décliné en tradition et en pain complet. *« C'est la deuxième année que je participe aux Papilles et que je décroche 3 Papilles. Je compte bien décrocher la quatrième l'année prochaine car c'est une bonne publicité pour nos produits ! ».*



Petits Pains et Compagnie
10 avenue de Brétigny
☎ 01 60 15 09 87
Fermeture : mercredi



LA TABLE D'ANTAN

Dîner ou déjeuner à La Table d'Antan, c'est se plonger dans une cuisine traditionnelle classique du sud-ouest, avec ce que nos régions proposent de plus noble : gibier, St Jacques, terrine, homard ou canard. Faut-il préciser que Pierre Julien ne travaille que le frais ? Le restaurant a d'ailleurs à ce titre reçu le titre de Maître Restaurateur en avril 2017. Est-il nécessaire de rappeler que la carte change toutes les saisons ? Depuis plus de 20 ans, Corinne et Pierre Julien défendent dans notre ville une cuisine française de terroir qui fait notre réputation dans le monde entier. Les 40 chanceux qui poussent la porte à chaque service se délecteront prochainement de pavés de biche. La Table d'Antan propose aussi un service traiteur pour 2 à 20 personnes maximum, une formule Déjeuner à 26€ (entrée-plat ou plat-dessert) ou à 32 € la semaine et le week end. Une adresse immuable !



La Table d'Antan
 38 avenue Grande Charmille du Parc
 ☎ 01 60 15 71 53
 Fermeture : lundi, mardi soir et mercredi soir



BOUCHERIE DES MUGUETS



Christophe Montchatre, fils d'agriculteurs, a repris cette Boucherie traditionnelle en 2012. Ici, on est dans la qualité et on ne serait pas surpris de voir débarquer un Jean-Luc Petit-Renaud tout excité à la vue de ces volailles fermières, de ces côtes d'agneau du Poitou ou encore de ces Paupiettes de lapin à la moutarde. Faut-il préciser que tout est fait maison ? Christophe défend son métier passionnément et connaît tous ses producteurs fournisseurs. Dans la famille, on est boucher de tonton en cousin. Une enseigne qui voit le retour d'un public varié « Les gens ont enfin compris qu'il vaut mieux manger moins de viande mais de meilleure qualité ! ». Une qualité récompensée par 4 Papilles d'or pour la seconde année consécutive.



Boucherie des Muguets
21 avenue Gabriel Péri
☎ 01 60 16 26 67
Fermeture : dimanche après-midi et lundi

BOULANGERIE DURAND



Jérôme et Laetitia Durand étaient faits pour se rencontrer. Jérôme fait partie de la troisième génération de boulangers. Les parents de Laetitia fréquentent la boulangerie familiale de Monsieur et ce qui devait arriver, arriva. Le couple s'installe il y a 9 ans à Sainte-Geneviève-des-Bois dans l'une des plus vieilles maisons de la ville. Le succès est immédiat. Neuf salariés travaillent d'arrache-pied pour vous proposer une gamme de pâtisserie entièrement faite maison, comme "le savoyard" avec sa crème légère, garni de poire ou de framboise puis recouverte de sa meringue fondante ou le « délice fruits rouges », les traditionnels Fraisier et Framboisier ainsi qu'une vingtaine de pains différents. Notre couple s'est découvert une passion commune qui les habite depuis des années : le dessin ! Voilà pourquoi ils sont capables de réaliser tous vos « rêves » de gâteaux en créant des pièces montées inédites sur tous les thèmes possibles.



Boulangerie Durand
6 Avenue Gabriel Péri
☎ 01 60 16 01 89
Fermeture : mardi et mercredi

LA BOITE AUX FROMAGES

Xavier Heleine fait partie de la seconde génération de fromager. Après 10 ans dans la pâtisserie, Xavier décide de reprendre le commerce familial. Sa formation de boulanger lui permet de réaliser lui-même les nombreux feuilletés au fromage ou roquefort qui changent toutes les semaines. Derrière chaque fromage proposé dans sa boutique, et il y en a une bonne centaine, on retrouve la patte d'un artisan. Xavier les connaît tous. Notre fromager a une préférence pour les pâtes dures telles que celle du Beaufort. C'est d'ailleurs la meilleure période pour s'en régaler nous conseille-t-il. La Boîte aux fromages accompagne l'évolution des goûts des Génovéfains qui, au-delà des camemberts et des comtés, se portent aussi vers des bries truffés ou des chèvres aux figues. À déguster sans modération.



La Boîte aux Fromages

16 avenue Gabriel Péri

☎ 01 60 16 90 12

Fermeture : dimanche après-midi
et lundi

BRUN HOUBLON

Après une longue carrière dans la grande distribution, Franck Giovannini décide en 2015 de créer son entreprise. Le déclic se produit en rendant visite à un ami d'enfance dans les Ardennes : « *en entrant dans sa cave à bières, j'ai su immédiatement que c'était ce genre de commerce que je désirais ouvrir.* ». Franck ouvre la cave à bières « Brun Houblon » le 4 décembre 2015 : « *Mes clients viennent de tout le Département découvrir mes 600 bières.* ». Intarissable sur ses bières, il organise régulièrement des dégustations thématiques (5 à 6 € de participations) pour découvrir des trésors cachés et travaille aussi avec « La boîte à fromages » car la bière se marie merveilleusement avec les fromages. Rajoutez à cela des concerts et des expos-photos, vous comprendrez pourquoi cette cave à bière a décroché 4 Papilles.



Brun Houblon
116 avenue Gabriel Péri
☎ 01 70 58 13 92
Fermeture : lundi

AUX DÉLICÉS D'ITALIE

A quoi reconnaît-on une bonne adresse de traiteur italien ? A la présence de la Mamma derrière les fourneaux bien sûr ! Adrien Apuzzo a délaissé son métier de banquier pour se consacrer à sa passion : la gastronomie italienne. Installés depuis 2010 avec sa maman donc, les Apuzzo proposent ce qu'il y a de meilleur dans la cuisine italienne grâce à un réseau de petits producteurs italiens. Tout est « fait maison » notamment le classique parmi les classiques outre alpins : la lasagne. « *Nous en proposons une douzaine de recettes différentes, insiste Adrien. A l'approche des fêtes, nous allons recevoir de Milan de goûteux Panettoni artisanaux aux fruits confits, aux amandes mais aussi aux marrons glacés et à la crème de citron.* ». Notez que l'équipe des Délicés d'Italie propose aussi un service de buffet froid pouvant régaler jusqu'à 70 personnes.



Aux délices d'Italie
 150 avenue Gabriel Péri
 01 69 04 67 55
 Fermé le dimanche

