

Les Papilles d'Or



3 Papilles d'Or



Carton plein pour les commerces alimentaires de notre ville lors de la vingtième édition des Papilles d'or. Ce sont treize commerces d'excellence qui ont été récompensés par une, deux, trois ou quatre Papilles, plaçant une nouvelle fois Sainte-Geneviève-des-Bois en tête du classement des villes du département. Ce concours, organisé par la Chambre des Commerces et de l'Industrie (CCI) et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA) de l'Essonne, met à l'honneur les métiers de bouche, du boucher au boulanger en passant par les restaurants traditionnels ou ceux des cuisines du monde, dans notre département. Les treize lauréats genevoisins, dont la grande majorité ont obtenu trois et quatre papilles, sont la preuve du dynamisme du commerce de proximité de notre ville et surtout de la qualité des produits proposés. Nous vous proposons un tour d'horizon complet des lauréats genevoisins papilles, bon appétit !

Bières à l'affût

Franck et Franck, les deux fondateurs de Bières à l'Affût, ont bien réussi leur reconversion de commerciaux en patrons de cave à bières de 350 m². Avec plus de 850 références dans le magasin et un bar réservé aux dégustations avec huit pressions qui changent tout le temps et 250 bouteilles au frais, tout était réuni pour obtenir le graal du concours : les 4 papilles. Nos deux épicuriens ont élargi le concept avec un food-truck ouvert tous les midis et, jamais à court d'idée, vous proposent pour Noël des calendriers de l'Avent personnalisés selon les amateurs de blondes ou de brunes ou d'IPA. « Les Papilles nous ont amené un public différent de celui des réseaux sociaux et nous en sommes ravis ! ».

Bières à l'affût | 18, avenue de la Résistance
☎ 01 60 16 88 41 | contact@bieresalaffut.fr



4 Papilles d'Or



Boulangerie Durand

Installés dans une des plus vieilles maisons de la ville, Jérôme et Laetitia Durand nous régaleront depuis plus de 10 ans avec leur vingtaine de pains, dont l'Énergique à base de noix, céréales et canneberge. L'équipe de la boulangerie vous propose une gamme de pâtisseries entièrement faites maison, comme « le savoyard » avec sa crème légère, garni de poire, de framboise ou mûres puis recouverte de sa meringue fondante, « le Courchevel » crème de mousseline, framboise recouverte de crêpes ou la Forêt noire, tous disponibles en bûches pour les fêtes de Noël. Grands amoureux de dessins, Jérôme et Laetitia sont capables de réaliser tous vos « rêves » de gâteaux en créant des pièces montées inédites avec des dessins les plus créatifs.

Boulangerie Durand | 6, avenue Gabriel Péri
☎ 01 60 16 01 89 | Fermé Mardi et mercredi



Le 212 Burger & Co



Réduire les hamburgers aux fast foods en 2019 est une faute de goût. Les burgers s'invitent désormais dans les restaurants gastronomiques et sont sortis du ghetto de la restauration rapide. Anne-Sophie Gil, la fondatrice du 212 : Burger & Co, nous régale les sens depuis 3 ans avec ses burgers mexicains aux avocats et chorizo, ses frites maison et son fromage produit par un Meilleur Ouvrier de France. Un bon burger demande une maîtrise parfaite de la cuisson et de l'élaboration des sauces et un « savoir cuisiner » les produits frais. Voilà pourquoi pour la seconde année consécutive Le 212 a obtenu 3 Papilles au concours.

Le 212 : Burger & Co | 212, route de Corbeil
☎ 01 60 15 58 87

Aux pains cuivrés



La Table d'Antan

Quand une adresse est bonne, elle dure et perdure. La Table d'Antan fait partie des classiques gastronomiques du département avec sa cuisine traditionnelle du sud-ouest et ce que nos régions proposent de plus noble : gibier, St Jacques, terrine, homard et prochainement le Lièvre à la Royale, donc farci au foie gras, qui nécessite deux jours de travail. Depuis plus de 20 ans, Corinne et Pierre Julien défendent dans notre ville une cuisine française de terroir et collaborent avec les meilleurs artisans de la ville comme les cafés Molina. Les 40 chanceux qui poussent la porte à chaque service peuvent profiter de la formule déjeuner à 26€ (entrée-plat ou plat-dessert) ou à 32 € la semaine et le week-end. La Table d'Antan propose aussi un service traiteur pour 2 à 20 personnes maximum et propose des petites réceptions pour les familles dans le restaurant. 3 papilles conservées et méritées !



« Ici, tout est fait maison et je crée tous les jours ! » Sébastien Dalbigot est un boulanger assez unique. Seul au fourneau, cet amoureux du beau produit est boulanger, pâtissier, chocolatier et confiseur. Sa référence est le 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 avec des farines françaises labellisées. Cet artisan travaille avec un laboratoire bio, fourmille d'idées et collabore avec de nombreux artisans génovéfains pour « défendre l'artisanat contre l'industrialisation des produits ! » Sa dernière trouvaille : des croissants bicolores à la framboise ou à la pistache.

Aux pains cuivrés | 86, route de Longpont
☎ 01 69 04 98 70

La Table d'Antan

38, avenue Grande Charmille du Parc
☎ 01 60 15 71 53

Fermé les lundi, mardi soir et mercredi soir

Charcuterie de la Gare



En un septennat, la Charcuterie de la Gare est devenue une institution. Pour Sébastien et Sandrine, le fait maison n'est pas un slogan mais une réalité. Leur jambon, champion de France en 2016 en est la preuve. Le challenge pour ce couple est de proposer le même pâté du 1^{er} janvier au 31 décembre. La fin d'année est synonyme de foie gras que vous pouvez désormais acheter en semi-conserve, fait maison, mais cela vous le saviez déjà.

Charcuterie de la Gare | Sébastien et Sandrine Van Der Hauwaert
3 avenue Gabriel Péri | ☎ 01 60 16 02 31 | Fermeture Dimanche après-midi et lundi



Brun Houblon



Franck Giovannini est un commerçant heureux. Son rêve de fonder sa cave à bières s'est réalisé en 2015 et depuis il a pleinement trouvé sa place dans notre ville. Avec plus de 600 références de bières, dont 20 à 30 nouvelles références par mois, venues du monde entier, difficile de ne pas trouver bière à son goût. Franck propose régulièrement des dégustations avec La boîte à fromages et Aux Pains Cuivrés : 6 bières, 6 pains, 6 fromages pour une dizaine d'euros. Rajoutez à cela des concerts, des événements comme la Saint Patrick ou la Fête de la musique, et vous comprendrez pourquoi cette cave à bière a gardé ses 4 Papilles.



Brun Houblon | 116, avenue Gabriel Péri
☎ 01 70 58 13 92 | Fermé le lundi

Aux Délices de Jasmine

« Ce sont nos clients qui nous ont poussés à participer à ce concours. Comme nous sommes compétiteurs nous y sommes allés » explique Isabelle, patronne de la boulangerie aux côtés de son mari Moez. Cinq mois à peine après leur ouverture, le jury passe et notre couple décroche pour sa première participation 2 Papilles très encourageantes grâce à sa tradition cinq graines. « Nous voulons avant tout être au service des clients, poursuit Isabelle. Voilà pourquoi nous lançons une fourmée toutes les demi-heures. » Boulangerie, certes, mais aussi pâtisserie avec le macaron aux framboises fraîches et le Saint Honoré qui font l'unanimité de cette nouvelle adresse gourmande à Ste Gen !

Aux délices de Jasmine

148, avenue Gabriel Péri | ☎ 09 87 74 34 29



La Maison Créole

La Maison Créole fait honneur à la cuisine antillaise toute en épice et en saveurs avec ses accras, ses colombos de poulet, ses cabris massalé, ses boudins ou ses gambas au lait de coco. Tout est fait maison, desserts compris. Un billet abordable pour les îles en plein de cœur de Ste Geneviève.

La Maison Créole

135, avenue Gabriel Péri | ☎ 09 73 17 21 12



Petits Pains et Compagnie



Chez Petits Pains et Compagnie on travaille en famille dans la farine depuis plusieurs générations. Hicham Baroud est boulanger comme son frère Rachid, 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 4 céréales, la baguette la Brétigny (au levain), l'Impatiente (blé, graines et cumin) ou le pain bio décliné en tradition et en pain complet. Le Saint Honoré, La Forêt noire, le gâteau aux trois chocolats ou l'éclair aux fraises sont les classiques de la maison.

Petits Pains et Compagnie | 10, avenue de Brétigny

☎ 01 60 15 09 87 | Fermeture : mercredi



Prima Nata



Prima Nata veut dire en italien « première née ». Ouvert depuis moins de 20 mois, Prima Nata est le premier restaurant créé par Marine, jeune chef d'entreprise de 26 ans. L'équipe a 25 ans de moyenne d'âge et c'est pour elle que Marine s'est prêtée au jeu du concours. Le résultat est probant ; le jury leur a attribué 3 papilles notamment grâce à la pizza « Prima Nata » à la mozzarella, truffe d'été et buratta, et à son millefeuille d'aubergines et ricotta ; mais il a surtout voulu souligner la volonté de travailler ici des produits bruts, frais et de saison. Les clients sont venus par curiosité puis sont revenus convaincus de la bonne tenue de cette nouvelle table génovéfaine. Pour un coup d'essai, c'est un coup de maître...



Prima Nata | 40, avenue Gabriel Péri
☎ 09 81 33 22 33

Les Papilles d'Or



Les Cafés Molina

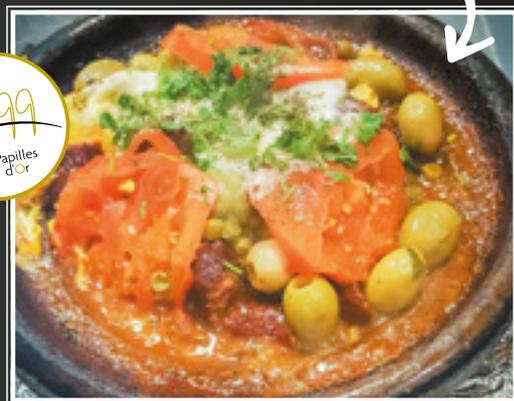
On entre ici comme dans un moulin... à café ! Depuis plus de trente ans, Fabienne et José Belda accueillent, conseillent ou initient les amoureux du petit noir, mais pas seulement. S'ils torréfient eux même leurs 13 cafés importés d'Éthiopie (arrivage de grands crûs en ce moment !), du Brésil ou encore du Pérou, côté thé, les clients ont l'embaras du choix avec plus de 200 références. Des clients ou plutôt des amis qui, à l'approche des fêtes, feront le plein de pain d'épices, de thés de Noël, de marrons glacés ou des chocolats de Michel Cluizel. Vingt participations aux Papilles d'Or et chaque année une récompense méritent donc un 20/20 pour les cafés Molina.

Les Cafés Molina

24, avenue Gabriel Péri | ☎ 01 69 25 05 47
www.lescafesmolina.fr | 📍 les cafés Molina
Fermé le lundi



El Koutoubia



El Koutoubia est la référence essonnoise de la cuisine marocaine depuis plus de 35 ans. On déguste ici la cuisine marocaine dans ce qu'elle a de plus traditionnel : couscous généreux et tajines parfumés. Les cuisiniers sont marocains car « pour faire de la cuisine marocaine traditionnelle, mieux vaut des marocains ! Et bien sûr ici pas de surgelés ! » souligne le patron. Un restaurant qui mérite autant le déplacement pour le contenu des assiettes que pour le cadre dépayssant et côté espace pas de souci, avec près de 100 places à l'intérieur et une cinquantaine en extérieur. El Koutoubia c'est le Maroc en plein cœur de Ste gen' !

El Koutoubia | place du Cottage
☎ 01 60 15 02 47 | Ouvert 7J/7

