

Les Papilles d'Or 2024

Depuis plus de 20 ans, les Papilles d'Or distinguent chaque année les meilleurs commerçants et artisans alimentaires de l'Essonne. Les récompenses vont de 1 à 4 papilles d'Or suivant la qualité des produits et des services. Un guide incomparable pour vous, consommateurs, à la recherche de produits authentiques et d'adresses gourmandes !

Parmi tous les lauréats essonnais, Ste Gen' peut s'enorgueillir de compter 7 enseignes !

Le lundi 16 octobre, les meilleurs commerçants et artisans alimentaires de l'Essonne ont été récompensés lors d'une cérémonie organisée au théâtre de Brunoy, par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et la Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Essonne. Trois d'entre eux, dans les catégories Boucherie, Caviste et Torréfacteur, ont raflé les 4 Papilles d'Or et pourront les exposer fièrement dans leurs vitrines génovéfaines : La Boucherie du Limousin, Les Cafés Molina et Bières à l'Affût.

Le lundi 13 novembre, ce sont cette fois 72 professionnels de la restauration qui ont été mis à l'honneur dans les locaux de la CCI à Evry-Courcouronnes. Parmi eux, La Cassolette, L'absolu, Le 212 : Burger&Co, et Le Plongeur d'en Face, qui remporte les 4 papilles pour sa 2^{ème} participation.

Le 212 Burger & Co



C'est la 3^{ème} fois que ce restaurant remporte les Papilles d'Or, tout en régaland celles de ses convives depuis 7 ans. Restaurant de burgers premium, on y déguste également des bagels, des salades, des wraps et de savoureux desserts. La star des burgers, c'est le "Mic-Mac". Composé d'ingrédients simples, le résultat est néanmoins spectaculaire. Ne vous y méprenez pas, il n'a rien à voir avec son cousin du fast-food ! Ici, tout est fait maison, à base de produits frais. Anne-Sophie Gil est une jeune cheffe exigeante, qui aime surprendre et régaler sa clientèle. Elle propose une cuisine à la fois healthy et gourmande, qui comblera même les plus fins gastronomes !

212 route de Corbeil • 01 60 15 58 87
Horaires : mardi, jeudi, vendredi, samedi : 11h30-14h et 18h30-22h



La Cassolette

Clément Tupin a pris les rênes de La Cassolette en décembre 2022. Les Papilles d'Or, il les avait déjà remportées 3 fois dans son ancien établissement, ce qui est le gage d'une qualité indéniable. À La Cassolette, vous ne trouverez aucun produit surgelé ni ultra transformé ! Tout est frais et sans cesse renouvelé. Tous les mois, une nouvelle carte vous y est proposée, respectant les saisons et les envies du Chef. Chaque semaine, les habitués du déjeuner

peuvent savourer 3 menus différents, sous l'œil bienveillant du directeur de salle, Cyril Berkane. Les spécialités du Chef ? Le ris de veau, décliné sous toutes ses formes, des poissons frais soigneusement sélectionnés ainsi que des viandes d'exception.

130 avenue Gabriel Péri • 01 85 12 51 96
Horaires : lundi au mercredi : 12h-14h15 et jeudi au samedi : 12h-14h15 et 19h-21h30

Les Cafés Molina



Les Cafés Molina sont une véritable institution dans notre Ville. Plus qu'un commerce, c'est une véritable histoire de famille qui dure depuis 1987 ans ! Fabienne et José, les fondateurs, ont pris une retraite bien méritée après 35 années de torréfaction durant lesquelles ils ont tout raflé : régulièrement récompensés lors des Papilles d'Or, diplômés en 2019 de la qualité de Maître Artisan dans le métier de Transformation et Torréfaction du Café, ils ont également reçu la médaille d'Or de la Ville en octobre 2022. Désormais, c'est Laetitia, leur belle-fille, qui perpétue la tradition familiale en conservant jalousement le même état d'esprit. La preuve ? Elle n'a pas dérogé à la tradition, en remportant les 4 Papilles d'Or dès sa première participation ! Laissez-vous séduire par la diversité des cafés proposés, à des prix abordables, mais aussi par une grande variété de thés de prestige. Pour les fêtes, laissez-vous tenter par des tisanes, du Rooibos, des chocolats français Michel Cluizel et Monbana, des confitures artisanales savoyardes, des miels de Savoie, des biscuits ou de nombreux accessoires autour du café et du thé. Depuis le 21 novembre, Laetitia vous propose également des coffrets de cafés & de thés d'exception et des produits de Noël, qui raviront vos proches, et leurs papilles !

24 avenue Gabriel Péri • 01 69 25 05 47 • www.lescafesmolina.fr
Horaires : mardi au vendredi : 9h30-13h et 15h-19h et samedi : 9h-19h

Boucherie du Limousin

Installés au cœur de la Ville depuis 10 ans, Thierry Didier De Fresse, son épouse Nathalie et leur équipe **incarnent à la perfection le savoir-faire boucher et servent avec passion leur clientèle**. Pris par le temps, sans doute, et par les foires et concours agricoles



où ils se distinguent régulièrement, l'idée ne les avait jamais effleurés de participer aux Papilles d'Or. **C'est désormais chose faite ! Chaque client ayant un jour franchi les portes de leur boutique comprendra que les 4 papilles étaient la seule des récompenses possible.** Ce boucher sélectionne et achète ses bêtes vivantes : bœuf de race limousine primé, veau élevé sous la mère en Corrèze, agneau pré salé du Mont-Saint-Michel, cochon cul noir de 24 mois élevé à l'ancienne dans le Limousin, volailles de Bresse primées. **La Boucherie du Limousin, c'est aussi la première boucherie Or Rouge depuis le 10 juin 2017**, une distinction haut-de-gamme qui valorise la race bovine limousine et les qualités incontestables des viandes supérieures, issues du berceau Limousin. Vous voulez épater vos convives pour les fêtes ? Ne cherchez plus ! Des spécialités bou-chères, gourmandes et raffinées ou la commercialisation d'une vache de plus d'une tonne, remportée aux enchères que Thierry parcourt à la recherche de viandes d'exception, vous y trouverez forcément votre bonheur !

130 avenue Gabriel Péri • 01 69 04 00 64
Horaires : mardi : 7h30-13h et 15h30-19h,
mercredi au samedi : 7h30-19h et dimanche : 8h-13h

Bières à l'affût



5^e participation, 5^e consécration ! Labellisé dans la catégorie "Caviste", ce magasin de 330 m² est unique en son genre, proposant une cave, un bar de dégustation et une terrasse pour les beaux jours. N'y cherchez pas de marques industrielles de la grande distribution, la très large gamme de bières artisanales proposées a été sélectionnée avec soin. Bières inédites, nouvelles saveurs dénichées auprès de brasseurs locaux ou étrangers, **chacun des 800 références est une expérience gustative pour le palais**. Que vous aimiez les brunes, les blondes, les rousses ou les ambrées, ce lieu est fait pour vous ! En cette fin d'année, on vous propose également **une nouvelle gamme de spiritueux, élaborés eux aussi par des brasseurs**. Au-delà des produits à emporter et des moments de convivialité à partager, le bar propose également des animations régulières, comme des ateliers de dégustation de bières. **Les Papilles d'Or, exposées fièrement dès l'entrée**, sont une formidable vitrine et une pression supplémentaire pour l'équipe : « Les consommateurs connaissent le label et y sont très attentifs ! ».



Les Bières à l'Affût promettent des produits surprenants. À consommer avec modération, bien évidemment ! Panier garni à la demande ou coffret, il y en a pour tous les budgets pour les fêtes. **On y trouve aussi un calendrier de l'avent original, déjà préparé ou à composer sur place, dont les 24 bières à déguster feront patienter jusqu'au jour J !**

18 avenue de la Résistance • 01 60 16 88 41
Horaires : lundi : 15h-20h, mardi au jeudi : 10h30-20h,
vendredi : 10h30-21h et samedi : 10h-21h

Plongeoir d'en face

Pour la seconde année consécutive, le label récompense ce restaurant unique en son genre. Ces 4 papilles consacrent une cuisine authentique, sans fioritures et qui contribue au rayonnement artisanal et gastronomique de notre Ville. Après avoir fait ses armes dans les grandes maisons parisiennes, Enzo Scaramuzzino a obtenu en 2020 sa première étoile au Guide Michelin. Séduit par le lieu de la Piscine d'en Face, il a décidé de venir partager sa cuisine mêlant authenticité et modernité. **Ce qu'il aime ? Travailler des produits frais et de qualité, et revisiter les incontournables de la gastronomie en y ajoutant son brin de créativité !** Le midi, l'équipe propose une cuisine pleine de saveurs et de gourmandises avec des produits frais et de saison. Et parce que la nature évolue sans cesse, le menu change chaque semaine ! Le soir, place à la convivialité et aux découvertes. De savoureux cocktails, à partager en famille ou entre amis, suivis des suggestions inventives du Chef, sauront vous étonner et émoustiller vos papilles.



14 rue Léo Lagrange (à la Piscine d'en Face) • 06 22 87 79 81 •
contact@plongeoirdenface.com
Horaires : mardi au samedi : 12h-14h30,
mercredi, vendredi, samedi* : 19h-23h
*si la programmation de la PDF le permet

L'absolu



Que vous souhaitiez savourer un chocolat chaud ou partager un apéritif entre amis, vous êtes à la bonne adresse !

Albert Naguib vous propose d'excellents cocktails, des tapas, des bruschettas ou des planchas de toutes sortes. Chaque midi, sa carte évolue pour proposer des menus savoureux, que l'on peut manger sur le pouce ou en terrasse quand la météo s'y prête. **Cette brasserie française traditionnelle charmera vos yeux grâce à sa décoration soignée, et ravira vos papilles.** Besoin d'organiser un événement familial ou d'entreprise ? **Albert propose la privatisation des lieux, qui peuvent accueillir jusqu'à 70 personnes.**



259 avenue Gabriel Péri • 01 60 15 36 36
Horaires : lundi au vendredi : 7h-24h et samedi et dimanche : 9h-01h