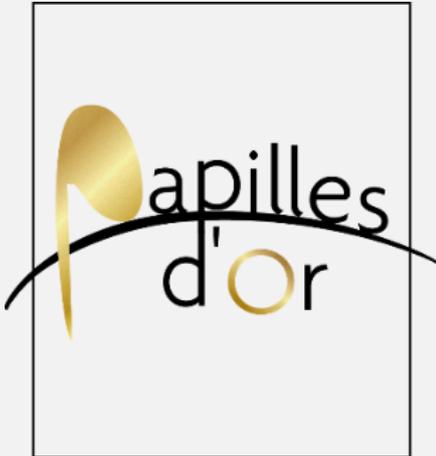


Communiqué de presse

Evry, le 10 juillet 2024.

Les Papilles d'Or 25^e édition :

La gastronomie de l'Essonne à l'honneur !



Label culinaire d'excellence, Les Papilles d'Or fêtent cette année leur 25^e anniversaire ! L'occasion de revenir sur plus de deux décennies de valorisation des restaurateurs et commerces de bouche de l'Essonne, grâce à un label devenu une référence sur le territoire.

Après l'appel à candidatures lancé en janvier, le jury procède actuellement à des visites de tous les candidats pour désigner les lauréats, qui seront révélés lors des cérémonies de remise des prix qui auront lieu en novembre.

Nouveauté de cette année, les Essonniens pourront élire leurs commerçants et artisans préférés grâce à un vote en ligne tout au long du mois de septembre !

Site web du concours : [Papilles d'Or](#)

25 ANNÉES AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE !

Depuis **sa création en l'an 2000**, les Papilles d'Or sont progressivement devenues un rendez-vous incontournable pour les restaurateurs, les commerçants et artisans alimentaires, et le grand public du département de l'Essonne, donnant lieu chaque année à l'édition d'un guide, désormais très attendu.

Soutenues au fil des ans par de grandes personnalités qui défendent la gastronomie et ses artisans, telles que **Maité, Vincent Ferniot** ou encore **Laurent Mariotte**, les Papilles d'Or reçoivent en moyenne pas moins de 150 candidatures à chaque édition. À ce jour, ce sont plus de **1 200 labellisations** attribuées et quelque **2 400 candidatures reçues** en 24 éditions, avec près de la moitié de nouveaux candidats par an.

Pour répondre aux attentes des professionnels et des consommateurs, le concours compte dorénavant **16 catégories** (contre 8 auparavant) et a introduit une notation en nombre de « Papilles », de **1 à 4 Papilles**, symbolisant différents niveaux d'excellence.



UN LABEL POUR VALORISER L'EXCELLENCE LOCALE

C'est pour permettre aux cœurs de ville de garder leur dynamisme et leur convivialité, auxquels les métiers de bouche participent activement, que la **Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Essonne**, en collaboration avec la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat d'Ile-de-France-Essonne**, a imaginé il y a 25 ans les Papilles d'Or.



Cette appellation désigne à la fois un **concours professionnel**, un **label de prestige** et un **guide d'adresses incontournables**, avec 15 catégories d'artisans représentées :

- ◆ Boucherie
- ◆ Boulangerie
- ◆ Caviste
- ◆ Charcuterie
- ◆ Fromagerie
- ◆ Pâtisserie
- ◆ Poissonnerie
- ◆ Primeur
- ◆ Torréfacteur
- ◆ Traiteur
- ◆ Cuisine familiale/brasserie
- ◆ Cuisine du monde
- ◆ Restauration traditionnelle
- ◆ Restauration gastronomique
- ◆ Food truck

« Je suis fier de fêter les 25 ans des Papilles d'Or, cette opération sans équivalent en Ile-de-France ! C'est un véritable repère pour les consommateurs et une reconnaissance incontournable pour nos commerçants, artisans et restaurateurs essonniers. »

Patrick ROKOTOSON, Président CCI Essonne

UNE ÉDITION 2025 EXCEPTIONNELLE !

Pour cette édition anniversaire, quelque **156 établissements sont actuellement en lice** pour décrocher les fameuses Papilles. Après la phase d'ouverture aux candidatures en janvier, le jury visite chaque établissement qui s'est porté candidat, afin de désigner les meilleurs commerçants et artisans du territoire.

Les deux **cérémonies de remise des prix** de l'édition 2025 se tiendront le **4 novembre** pour les commerces et le **18 novembre** pour les restaurateurs. L'occasion également de lancer officiellement le guide 2025 !

Autre nouveauté cette année : le « Prix du public ». Pour la première fois, le public sera invité à voter en ligne pour son candidat préféré parmi les finalistes, dans une nouvelle catégorie lui étant entièrement dédiée. De nombreuses dotations seront offertes aux votants en ligne.

Qui dit édition anniversaire, dit aussi **parrain prestigieux**. Son nom sera dévoilé très prochainement !

Comment se déroule la visite d'un candidat par le jury ?

Constitué d'un professionnel spécialiste de la catégorie (boucherie, boulangerie, restauration...), d'un consommateur et d'un conseiller de la CCI ou de la CMA, chaque jury audite l'établissement candidat sur des critères bien précis :

- ◆ État de l'établissement (extérieur/intérieur)
- ◆ Présentation et étalage
- ◆ Accueil et services
- ◆ Respect des différentes réglementations (dont hygiène)
- ◆ Qualité des produits
- ◆ Dégustation

À l'issue des visites, les jurys labellisent les candidats retenus en leur octroyant de 1 à 4 papilles.

Suivre les Papilles d'Or sur les réseaux sociaux :

#papillesdor

 @lesPapillesdor91

 @cci_essonne

 @CCI Essonne

Avec le soutien de :



BANQUE POPULAIRE 

