



Papilles d'Or 2025

DOSSIER DE PRESSE

25^e édition des Papilles d'Or

L'excellence culinaire de l'Essonne

Novembre 2024



SOMMAIRE

| | |
|--|----|
| UN CONCEPT PIONNIER | 3 |
| 25 ANNÉES D'EXCELLENCE CULINAIRE | 4 |
| UN CONCOURS EN CONSTANTE ÉVOLUTION, POUR TOUJOURS PLUS DE SAVEURS | 7 |
| UNE ÉDITION 2020 PLEINE DE NOUVEAUTÉS | 9 |
| PORTRAITS DE LABELLISÉS INSOLITES ! | 11 |



Cérémonie Papilles d'Or 2020 © Lionel Antoni

Un concept pionnier

Les métiers de bouche jouent depuis des décennies un rôle essentiel dans la vie des centres-villes essonniers. Face à l'essor des grandes surfaces et à l'évolution des modes de consommation, leur reconnaissance et valorisation s'avèrent plus que jamais nécessaires.

C'est pour préserver cette diversité et la richesse des savoir-faire locaux que, dès 1999, la Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Essonne, en partenariat avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, a lancé **les Papilles d'Or**, une initiative pionnière visant à mettre en lumière l'excellence des commerçants et artisans de proximité.



Les Papilles d'Or ne sont pas seulement un concours : révélatrices de talents, elles sont à la fois un label de prestige offrant une reconnaissance aux labellisés mais aussi et une opportunité de visibilité auprès du grand public, grâce à la publication d'un guide recensant toutes les meilleures adresses de commerces de bouche et de restaurants, classés de 1 à 4 papilles.



« Les Papilles d'Or fêtent leurs 25 ans ! Une nouvelle occasion de célébrer les commerçants et restaurateurs qui font rayonner la gastronomie en Essonne. Pour cette édition anniversaire, nous avons mis un accent particulier sur l'importance de l'expérience client, afin de rendre chaque moment encore plus savoureux et inoubliable. Ensemble, repartons pour un quart de siècle de découvertes et de délices, à savourer sans modération ! »,

Patrick Rokotoson, Président CCI Essonne



« Déjà 25 ans d'existence pour nos célèbres Papilles d'Or ! Cette année, c'est vous qui avez contribué à faire de cet anniversaire un succès, en votant pour vos artisans préférés. Merci à nos artisans et commerçants de l'Essonne, qui, depuis tant d'années, nous régalent avec leur savoir-faire et leurs produits de qualité. Grâce à votre participation, cette édition est encore plus proche de vous, plus conviviale »,

Yaëlle BUZZETTI, Présidente CMA Ile-de-France Essonne

25 années d'excellence culinaire

Soutenues au fil des éditions par des personnalités engagées dans la défense de la gastronomie et de ses artisans, telles que **Maïté**, **Vincent Ferniot** ou encore **Laurent Mariotte**, les Papilles d'Or ont connu un succès grandissant. Il repose également sur une organisation coordonnée mobilisant plus d'une centaine des personnes chaque année : collaborateurs de la CCI et de la CMA, jurés et partenaires.

Fidèles à cet événement, des partenaires historiques tels que la Banque Populaire, le marché international de Rungis, ou encore AXA, apportent chaque année leur soutien et contribuent à l'évolution continue de cette opération récompensant l'excellence locale.



« Rien de tel que les commerces de bouche pour prendre le pouls d'une ville, d'un département et de ses habitants. Alors je peux vous dire que les Essonnais sont en forme et ont des papilles en or ! Joyeux anniversaire ! » **Laurent Mariotte**

Les Papilles d'Or au fil des ans...

Les Papilles d'Or ont vu le jour en 2000, et depuis, elles n'ont cessé d'écrire une belle histoire de passion et de dévouement pour la gastronomie.

- ★ **2000** : L'aventure commence avec la première édition à la CCI de l'Essonne, réunissant 8 lauréats et 40 participants. Une première étape prometteuse !
- ★ **2001** : La Halle d'Arpajon devient le lieu de rendez-vous où candidats et gourmets se rencontrent pour célébrer la gastronomie.
- ★ **2002** : Les restaurants Les Armes de France et le Saint Clément, distingués cette année-là, obtiendront plus tard une étoile au guide Michelin. Quel beau départ !
- ★ **2003** : Draveil accueille la cérémonie des Papilles d'Or, et Maïté, figure de la gastronomie du Sud-Ouest en est la marraine inoubliable.
- ★ **2004** : Sainte-Geneviève-des-Bois héberge à son tour la cérémonie des Papilles d'Or. Avec Palaiseau c'est LA ville historique des Papilles d'Or, qui labellise chaque année le plus de commerçants et artisans.

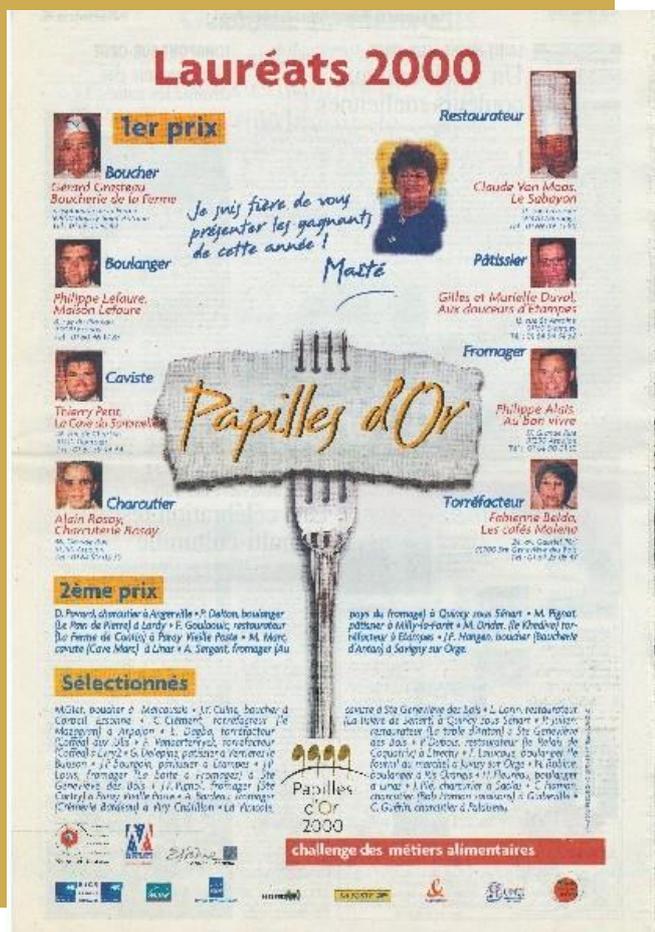
- ★ **2005** : Le Pain de Pierre à Lardy, fervent défenseur et précurseur du bio, remporte le concours de boulangerie pour la 3^e fois.

- ★ **2006** : Les Papilles d'Or continuent leur tour du territoire et s'installent à Corbeil-Essonnes pour leur cérémonie.

- ★ **2007** : Vincent Ferniot prend la relève de Maïté en tant que parrain des Papilles d'Or.

- ★ **2008** : Ouverture du concours aux cuisines du monde : une explosion de saveurs avec une cérémonie mémorable à Étampes !

- ★ **2009** : Pour éclairer les gourmets à petits budgets, les Papilles d'Or récompensent désormais la cuisine familiale, la bonne cuisine du quotidien.



- ★ **2010** : Le Bouche à Oreille est couronné en restauration gastronomique, obtenant quelques années plus tard son étoile Michelin.
- ★ **2011** : La catégorie Boucherie monte en puissance, avec des artisans passionnés, à l'instar de Thierry Dutertre, déjà sacré Meilleur Ouvrier de France !
- ★ **2012** : 1^{re} participation de la Maison Gasdon dans la catégorie charcuterie, qui remportera ensuite chaque année le concours sans exception !
- ★ **2013** : Laurent Mariotte devient parrain, un rôle qu'il occupera pendant cinq ans.
- ★ **2014** : Cinq crêperies sont labellisées, célébrant les saveurs bretonnes.
- ★ **2015** : Changement pour les Papilles d'Or ! D'un concours avec un podium et des finalistes, l'opération passe à un label par niveau, de 1 à 4 papilles.
- ★ **2016** : Les caves à bières s'invitent dans le palmarès, avec Brun Houblon, la première d'une longue lignée !
- ★ **2017** : Les chocolatiers s'invitent à la fête aux côtés des pâtisseries, pour une douceur bien méritée.
- ★ **2018** : L'Atelier Pizza décroche ses 4 papilles pour la 3^e année et est sacré meilleure pizza de France par le critique culinaire François Régis Gaudry.
- ★ **2019** : Les 20 ans des Papilles d'Or sont célébrés au théâtre de Massy, avec une ambiance festive en présence de Laurent Mariotte et Vincent Ferniot revenu pour l'occasion. Le cap des 2 000 participants depuis le début du concours est franchi !
- ★ **2020** : Une pause forcée mais bien méritée due à la pandémie. L'occasion pour les Papilles d'Or de revenir avec encore plus de saveurs !
- ★ **2021** : Retour en fanfare avec une double cérémonie : la première dédiée aux commerces et artisans, et l'autre aux restaurants.
- ★ **2022** : Duel entre deux labellisés Papilles dans *La Meilleure Boulangerie de France*, sur M6. Depuis, chaque année au moins un des duellistes représentant le territoire dans l'émission a été consacré par les Papilles d'Or. A noter également, l'apparition de la street food grâce à la labellisation de foodtrucks !
- ★ **2023** : Une cérémonie pleine d'énergie au théâtre de Brunoy, avec de nouveaux talents émergents : en restauration, le Pâtisson (4 papilles) voit son apprentie brillamment sélectionnée pour concourir à *Objectif Top Chef* sur M6.
- ★ **2024** : Célébration grandiose des 25 ans des Papilles d'Or, un véritable festival de saveurs et de passion !

Un concours en constante évolution, pour toujours plus de saveurs

Avec 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, le concours n'a cessé de prendre l'ampleur.

Pour répondre aux attentes des professionnels et des consommateurs, le concours a vu ses catégories se diversifier et s'étoffer, passant de 8 à **17 catégories** aujourd'hui :

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

Des jurés d'exception, garants de la qualité

Les Papilles d'Or bénéficient également du précieux soutien de jurés de renom, à l'instar de **Yannick Lefort**, pâtissier expert en macarons haute couture, ou **Jean-Michel Delrieu**, ancien étoilé Michelin. Ils ont contribué à la réputation du concours. Chaque année, les organisateurs s'assurent de recruter des passionnés et des connaisseurs pour les jurys, garantissant ainsi un processus de sélection rigoureux. À l'issue des visites, les jurys labellisent les candidats retenus en leur octroyant de 1 à 4 papilles.

Chaque jury, composé d'un professionnel, d'un consommateur et d'un conseiller, audite l'établissement selon **des critères précis** :

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

Les jurés ont la parole !



Agnès Bouquet Deby – Jurée consommatrice en restauration

Sophrologue de métier, Agnès Bouquet Deby a participé à *Master Chef* et remporté plusieurs concours de cuisine.

« Je suis jurée des Papilles d'Or depuis 12 ans et c'est un honneur de découvrir des artisans motivés à faire apprécier leurs produits. Et en tant que consommatrice, c'est ma référence pour mes virées en Essonne. »



Olivier Coutte – Juré professionnel en restauration

Ancien lauréat des Papilles d'Or en tant que chef de son restaurant, Olivier Coutte transmet aujourd'hui sa passion de la cuisine en tant que formateur à la Faculté des Métiers d'Évry.

« Être juré aux Papilles d'Or incarne ma passion du métier. C'est un juste retour pour ces commerçants qui se consacrent à leur art. J'apporte mon expertise avec bienveillance, l'intérêt est d'analyser un établissement avec un œil extérieur et d'échanger avec les patrons pour les aider prendre du recul et s'améliorer. »



Yannick Lefort – Juré professionnel en pâtisserie

Spécialiste des macarons, Yannick Lefort est reconnu comme l'un des grands pâtissiers français, ayant été distingué parmi les 100 pâtissiers les plus talentueux par *Gault et Millau*. En 2016, il a été honoré du titre de Chevalier du Mérite Agricole.

« Pour promouvoir l'artisanat français, il faut le rendre visible et le pousser vers l'excellence. C'est en ce sens que je trouve les Papilles d'Or très intéressantes et c'est ce qui me motive à être juré. C'est un beau concours, qui me permet lors des visites avec le jury de rencontrer des professionnels passionnés, motivés et guidés dans leur travail par la volonté de s'améliorer. »

Une édition 2025 pleine de nouveautés

A édition exceptionnelle, parrains exceptionnels !

À l'occasion de son 25e anniversaire, le concours des Papilles d'Or a l'honneur d'accueillir **Régis Marcon et son fils Jacques Marcon** en tant que parrains. Leur engagement pour une gastronomie durable et de qualité résonne profondément avec les valeurs du concours.

En tant que chefs triplement étoilés, ils incarnent l'excellence culinaire tout en mettant en avant l'importance de l'éco-responsabilité dans le secteur de la restauration.

Régis et Jacques Marcon : Un duo pionnier

Régis Marcon a vu sa passion pour la cuisine se développer dès son adolescence. Son parcours, jalonné de succès, l'a mené à la tête d'un restaurant qui s'est vu décerner trois étoiles au guide Michelin, mais également le Bocuse d'Or en 1995 et le titre cuisinier de l'année Gault et Millau en 2000. À ses côtés, son fils Jacques perpétue cette tradition familiale d'excellence culinaire et d'innovation.

Les Maisons Marcon, fondées par Régis et Michèle, épaulés par leurs fils Jacques et Thomas, offrent une expérience gastronomique unique, mêlant authenticité et créativité. Ce lieu d'échanges culinaires se distingue par son respect des produits locaux et de la nature, mettant en avant une approche écoresponsable qui influence chaque aspect de leur activité.



3 Questions à Régis Marcon, chef 3 étoiles

Qu'est-ce qui vous a motivé à parrainer ce concours en Essonne ?

Un restaurant ou un commerce de qualité, ce n'est pas seulement une question de bons produits. C'est aussi l'art de savoir accueillir les consommateurs et de mettre en valeur ses produits. Chaque détail compte : l'accueil, la propreté, l'ambiance, l'étiquetage ou la mise en table... Les Papilles d'Or ont cette qualité de prendre en compte et valoriser ces savoirs.

Vous travaillez étroitement avec votre fils Jacques. Comment voyez-vous la transmission de votre savoir-faire à la nouvelle génération ?

La transmission est au cœur de ma vie, que ce soit dans ma propre famille ou à travers mes engagements professionnels. Nous avons bâti ensemble un projet familial qui fait vivre non seulement notre maison, mais aussi notre village. Aujourd'hui, je me concentre sur la gestion de nos 120 collaborateurs et l'impact social de notre activité. En dehors de la famille, je continue à travailler sur la transmission à travers des réformes comme celle de la formation professionnelle.

Quel message souhaitez-vous adresser au monde culinaire en matière de durabilité et d'écoresponsabilité ?

La durabilité est un engagement de toute une vie. Je côtoie beaucoup la nature, et ce regard fait qu'elle est profondément ancrée dans ma démarche professionnelle. Dans notre restaurant, nous avons adopté une approche durable sur tous les aspects : des économies d'énergie à la gestion des ressources en cuisine. Les détails font la perfection. La perfection, ce n'est pas un détail.

Les consommateurs m l'honneur

Pour la première fois dans l'histoire des Papilles d'Or, un **Prix du Public** a été créé, afin de permettre aux consommateurs d'exprimer leur soutien à leurs commerçants et artisans préférés parmi les candidats présélectionnés. A l'issue d'un vote en ligne qui a duré tout le mois de septembre, deux lauréats sont couronnés : un commerçant ou artisan, ainsi qu'un restaurant ou foodtruck. Ces établissements, élus par le public, seront célébrés lors de leurs cérémonies respectives : le 4 novembre 2024 pour les commerçants et artisans, et le 18 novembre 2024 pour les restaurateurs et food trucks.

Pour prolonger l'expérience, un « **calendrier de l'après** » sera lancé en janvier 2024 sur les réseaux sociaux, permettant aux participants de remporter des produits, invitations et bons d'achat chez les labellisés.

Portraits de labellisés insolites !

Chaque année, les Papilles d'Or célèbrent l'excellence des artisans et commerçants qui font la fierté de l'Essonne. Derrière chaque établissement labellisé se cachent des parcours uniques, où passion, expertise et engagement se conjuguent pour offrir une expérience culinaire exceptionnelle. Qu'ils soient nouveaux lauréats ou fidèles habitués, ces artisans se distinguent par la qualité de leurs produits et leur contribution à la vitalité locale. À travers leurs témoignages, ils partagent ce qui les motive à sans cesse se dépasser et à partager leur savoir-faire avec leurs clients.

MOULIN DE DANNEMOIS **Restauration traditionnelle**

1^{re} année de labellisation

Situé dans l'ancienne demeure du chanteur Claude François, ce restaurant allie histoire et gastronomie. Julien Lescure, propriétaire du Moulin depuis près de 27 ans, a su redonner vie à ce lieu emblématique en y installant un musée, un salon de thé, une boutique souvenir et, bien sûr, un restaurant.

« Après avoir restauré ce lieu de mémoire, nous avons d'abord proposé des plats inspirés du Périgord, notre région natale, puis nous avons élargi notre offre pour satisfaire une clientèle plus diversifiée. Après plus de 20 ans dans la restauration, participer aux Papilles d'Or nous a semblé une excellente opportunité pour évaluer notre travail à travers le regard d'un jury expert et motiver nos équipes. Ce concours local renommé est un excellent moyen de valider la qualité que nous offrons à notre clientèle.

» Julien Lescure

Le Moulin de Dannemois - 32 Rue du Moulin, 91490 Dannemois

Tel. 01 64 98 45 54 - www.moulinedannemois.com

Facebook : @lemoulindeclaudefrancois - Instagram : @moulinedannemois



PARIS PANEM Pâtisserie

2^e année de labellisation

Valentin Delvalet, ancien chef boulanger chez Cyril Lignac, s'est associé avec Tifenn, sa meilleure amie, pour ouvrir cette boutique à Orsay. En constante évolution depuis trois ans, Paris Panem propose des pâtisseries raffinées qui allient savoir-faire technique et créativité.

« Après des expériences chez des chefs renommés, nous avons décidé de lancer Paris Panem pour offrir des produits d'exception. Nous aimons participer aux Papilles d'Or car cela permet de valoriser notre travail et celui de nos collaborateurs. C'est un gage de qualité pour nos clients. C'est un peu nos étoiles du guide Michelin ! Bien entendu, nous préférons recevoir le maximum de papilles ! » Valentin Delvalet

Paris Panem - 12 Rue Boursier, 91400 Orsay - Tel. 09 88 43 51 47 - Instagram : @parispanem



BEER'S NOT DEAD Caviste

6^e année de labellisation

Ce bar-cave atypique, situé à Dourdan, est un véritable temple de la bière artisanale, avec 350 références en provenance de brasseries locales et internationales. Grégory Da Gloria a su transformer son échoppe en un lieu de rencontre et de partage autour du monde brassicole où il est possible de manger un morceau ou même repartir avec un joli tatouage.

« Passionné de bières artisanales, j'ai ouvert Beer's Not Dead en 2018. Nous sommes rapidement devenus un lieu de vie, où l'on peut déguster, discuter et en apprendre davantage sur la bière. Chaque année depuis sa création, Beer'S Not Dead est lauréat Papilles d'Or, le plus souvent avec 4 papilles ! Ce concours et les retours du jury nous permettent de nous remettre en question et de continuer à améliorer l'expérience que nous offrons à nos clients. » Grégory Da Gloria

Beer's Not Dead - 17 Rue Haute Foulery, 91410 Dourdan - Tel. 06 28 65 47 59 - www.beersnotdead.fr
Facebook : @beersnotdead - Instagram : @beersnotdead



© Cecile Muzard Photographe

L’AFFINEZ Fromagerie

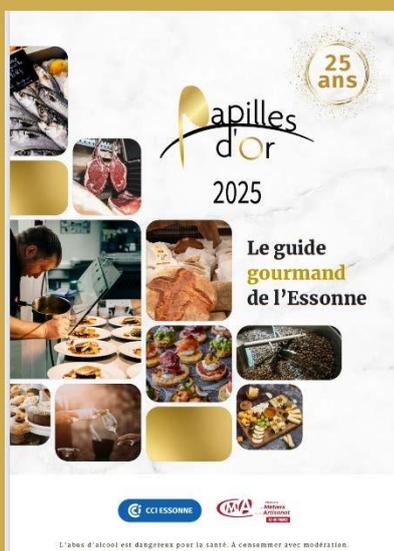
1^{re} année de labellisation

Après une carrière dans la recherche en cardiologie, Laëtitia Barbe et son partenaire ont décidé de se reconverter dans l’univers du fromage fermier au lait cru. Leur passion pour la nutrition et la bonne santé les a conduits à créer une fromagerie bistronomique où la qualité des produits est primordiale.

« Nous croyons fermement qu’une bonne alimentation est la clé d’une bonne santé. C’est pourquoi nous travaillons exclusivement avec des fermiers passionnés, qui produisent des fromages au lait cru. En participant à ce concours, nous voulons être reconnus comme des artisans passionnés avec un savoir-faire et des produits de qualité. C’est un honneur d’être labellisé par les Papilles d’Or. Cela sonne comme gage de qualité et d’excellence pour les Essonnais. » Laëtitia Barbe

Fromagerie L’Affinez

2 rue du général Lelong, 91230 Montgeron - Tel. 06 20 18 18 54 / 07 61 99 59 43



Toutes ces adresses gourmandes de l’Essonne et bien d’autres sont à retrouver dans le **guide officiel Papilles d’Or 2025**, téléchargeable gratuitement à partir du 19 novembre 2024 sur le site web www.essonne.cci.fr/les-papilles-dor.



Suivre les Papilles d'Or sur les réseaux sociaux :

#papillesdor

 @lesPapillesdor91

 @cci_essonne

 @CCI Essonne

Organisé avec le soutien de



BANQUE POPULAIRE 



RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

UMiH
FORMATION
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
Hôtellerie - Restauration
Tourisme - Santé - Agroalimentaire



Essonne
Tourisme



Faculté des Métiers
ESSONNE
Centre de Formation

FERRANDI
PARIS