

Les podiums dans chaque catégorie

Boulangerie :

- 1^{er} : Boulangerie-pâtisserie Barbey, Jean-Luc Barbey à Savigny-sur-Orge.
- 2^e : Aux fournils des petits gourmets, Stéphane Lalonde à Morangis.
- 3^e : Le Fournil du village, Arnaud Ruffin à Bondoufle.

Boucherie :

- 1^{er} : Boucherie de la Gare, Christian Moncouyoux à Palaiseau.
- 2^e : Boucherie Jacques Leroy, Jacques Leroy à Dourdan.
- 3^e : Boucherie des Mugnets, Jérôme Mor-drelle à Ste-Geneviève-des-Bois.

Caviste :

- 1^{er} : Cave de Villeneuve, John Clemence à Villeneuve-sur-Auvers.
- 2^e : La Cave du Sommelier, Thierry Petit à Dourdan.
- 3^e : Caves de l'Abbaye, Jean Lafarie à

Yerres.

Charcuterie :

- 1^{er} : Aux Petits lardons, Laurent Sourceau à Saclas.
- 2^e : Charcutier Pasquier, Michel Pasquier à Corbeil-Essonnes.
- 3^e : Charcuterie-traiteur Huart, Manuel Huart à Savigny-sur-Orge.

Fromagerie :

- 1^{er} : Fromagerie de la Tour, Cyrille Landin (3e catégorie Espoir) à Montlhéry.
- 2^e : La Cave à Fromage, Patrick Chaizemartin à Montgeron.
- 3^e : Les Fromages d'Aurore, Gilles Barbe à Briis-sous-Forge.

Pâtisserie :

- 1^{er} : Les Traditions Gourmandes, Yvan Taramarcas à Mennecy.
- 2^e : Au Pain Passion, Stéphane Binard, à

Limours.

- 3^e : JP Bellanger Sarl, Jean-Paul Bellanger à Dourdan.

Primeur :

- 1^{er} : Verger de Massy, Jean Clauzade à Massy.
- 2^e : Le Verger de SGDB, Franck Rouille à Ste-Geneviève-des-Bois.
- 3^e : Panier du Jardinier, Léo Bendavid à Brunoy.

Poissonnerie :

- 1^{er} : Poissonnerie du Cap, Jérémy Halten (1er catégorie Espoir) à Draveil.
- 2^e : Royal Pêche, Nadia et Thierry Saldiboure à Brétigny-sur-Orge.
- 3^e : L'Etang de Beaulieu, Jean-Claude Cibello à Ste-Geneviève-des-Bois.

Restauration gastronomique :

- 1^{er} : La Grange aux Dîmes, Barbara Cohen à Wissous.

- 2^e : La Dariole de Viry, Patrick Vallet à Viry Chatillon.
- 3^e : L'Auberge de l'Angelus, Jean-Claude Panczuk à Dourdan.

Restauration traditionnelle :

- 1^{er} : Au Temps des Plaines, Olivier Couттé et Magalie Auffret à Authon-la-Plaine.
- 2^e : L'Etoile de Mer, Rony Nehmé à Ris-Orangis.
- 3^e : La Connivence, Sabine Boudreaux à Marcoussis.

Traiteur :

- 1^{er} : La Poésie des Sens, Laurent Chlon à Epinay-sous-Sénart.
- 2^e : Chef Prestige, Philippe Dubin à St-Michel-sur-Orge.
- 3^e : Gourmets Traiteur, Jean-Luc Cordier à Corbeil-Essonnes.

« Le pain de Pierre » a du cœur



Dans leur établissement, Hélène et Pierre Delton ne proposent que des produits fabriqués à partir d'ingrédients sélectionnés et issus de l'agriculture biologique.

Dans l'après-midi du lundi 16 octobre, au théâtre de Corbeil-Essonnes, Pierre Delton a participé à l'exposition organisée par les Papilles d'Or pour ce premier jour de la semaine du goût. Quinze pains de sa boulangerie "Le pain de Pierre" (place de l'Eglise à Lardy) étaient proposés à la dégustation et les visiteurs ont été très nombreux à les apprécier. « Je suis venu ici à la rencontre d'autres professionnels et pour mieux faire connaître au public le pain bio, véritable soutien de l'agriculture bio-dynamique », a expliqué Pierre Delton, gagnant des Papilles d'Or en 2002 et 2005, et

lauréat cette dernière année du "Prix de l'Agenda 21" du Conseil général de l'Essonne dans la catégorie "Entreprise artisanale". Installé à Lardy depuis 1982, ce boulanger d'exception produit chaque jour 45 pains différents, tous bio, tels le pain de campagne au levain, le pain au blé Kamut, le pain du partage (vendu à la coupe et au poids) et bien d'autres encore. Cette large gamme s'enrichit chaque année de délicieuses nouveautés. « Je regrette la standardisation de plus en plus poussée de la boulangerie actuelle. Il est cependant possible de bien faire le pain différemment, notamment avec l'agriculture bio. Cette année, le classement de la catégorie « boulanger » a surtout été basé sur l'esprit et la manière du travail des candidats », a précisé Pierre Delton, membre du jury cette année, comme en 2003.

Michel Avoine

« J'ai commencé à travailler à 12 ans »

Il a créé la sensation de ces Papilles d'Or 2006-2007. Jérémy Halten a remporté deux premiers prix : d'abord un dans la catégorie "Poissonnerie", puis le prix du meilleur "espoir" de l'année. Mais sa plus belle récompense, il l'attend pour le 27 octobre prochain. Le jour de ses 30 ans, il ouvrira enfin sa propre boutique (Poissonnerie du Cap), rue du Port-aux-Dames, à Draveil. Après trois années passées à son compte à écumer les marchés du département.

« J'ai commencé à travailler à 12 ans, cela fait donc dix-sept ans que je travaille », raconte Jérémy Halten. Après de courtes études, il multiplie les expériences dans le domaine de

la mer : marchés, concours d'écaillers, usine de filetage, ostréiculture... « Pour vendre, il faut connaître ses produits et voir toutes les ficelles du métier », argumente Jérémy. Et ses nombreuses expériences lui ont, au fil des ans, apporté des contacts privilégiés avec les pêcheurs. « Je travaille au maximum en direct avec eux, et aujourd'hui, environ 65 % des produits que je vends proviennent directement de mes contacts », raconte le jeune poissonnier. En ouvrant sa propre boutique à Draveil, Jérémy Halten espère bien prouver « qu'avec de bons produits, on peut faire venir les clients à nous et pas seulement miser sur une clientèle de proximité. »

O.F.



Jérémy Halten avec sa fille Léa.

L'une des catégories reines des Papilles d'Or est sans conteste celle de la restauration gastronomique. Cette année, c'est La Grange aux Dîmes, à Wissous, qui l'emporte. Son chef (en blanc au premier plan) est entouré ici de Roland Galland, maire-adjoint de la ville, et de Catherine Poutier-Lombard, conseillère générale. Suivent La Dariole de Viry, de Patrick Vallet et son chef Jean-François Bidon, et en 3^e position, L'Auberge de l'Angelus, de Jean-Claude Panczuk, à Dourdan.



Au Temps des Plaines, meilleur restaurant traditionnel



Olivier Couттé et Magalie Auffret, meilleur "Restaurant traditionnel" pour Au Temps des Plaines, à Authon-la-Plaine.