

La cuisine du monde aux Papilles d'Or



Lundi 18 février, Filipe De Barros Martins a réuni, dans un salon de la CCIE, tous les jurés consommateurs, titulaires et suppléants, de ces Papilles d'Or 2009.

Pour la neuvième année consécutive, la Chambre de commerce et d'industrie de l'Essonne, en partenariat avec le Conseil général, organise les Papilles d'Or, le concours départemental des commerces alimentaires. Depuis deux ans, le millésime retenu est celui de l'année qui suit le challenge lui-même, car le palmarès final n'est dévoilé qu'à la fin du mois d'octobre. « Cette édition 2009 propose trois nouveautés majeures : tous les commerçants candidats feront l'objet d'une pré-visite inopinée par des représentants de la CCIE ; chaque commerce retenu ensuite comme finaliste recevra le label "Papilles d'Or 2009" (sauf

avis contraire du jury de sa catégorie) ; une nouvelle catégorie restauration "cuisine du monde" (restaurants italiens, asiatiques, orientaux, mexicains, etc.) s'ajoute aux deux catégories déjà existantes », souligne Filipe De Barros Martins, responsable de l'organisation des Papilles d'Or au sein de la CCIE pour la deuxième année consécutive.

Les onze catégories principales de commerces alimentaires seront donc : boucherie, boulangerie, caviste, charcuterie/traiteur, fromagerie, pâtisserie, primeur, poissonnerie, restauration cuisine du monde, restauration gastronomique et restauration traditionnelle. La

catégorie "espoir" est reconduite et concerne tous les candidats étant pour la première fois à leur compte et ayant au maximum deux ans d'activité au 31 décembre 2007.

Les visites du jury de mars à juin prochain

Comment fonctionnent les Papilles d'Or ? Pour les onze catégories principales, chaque jury comprendra invariablement un professionnel du métier considéré (le plus souvent, c'est un lauréat ou un finaliste des années précédentes), un technicien de la Chambre de commerce et d'industrie de l'Essonne (CCIE) et un représentant

des consommateurs du département. Les visites des jurys auront toutes lieu de mars à juin 2008, pour une évaluation générale du candidat, de son environnement de travail et de ses produits. Pour la catégorie "espoir", le jury sera formé de représentants de la CCIE qui jugeront selon des critères interprofessionnels, privilégiant notamment le dynamisme et la créativité. Ce jury se réunira lorsque les classements principaux auront été établis et étudiera chaque candidat "espoir" non primé (donc au mieux classé 4^e). Deux "clins d'œil du jury" ont été attribués l'année dernière, à un boucher et à un restaurateur traditionnel. Ce

dispositif sera renouvelé, si un juré au moins en fait la demande.

Pour les professionnels des commerces alimentaires qui désirent concourir, la date limite de réception des candidatures par la CCIE (aux coordonnées ci-dessous) est fixée au 15 mars prochain. N'hésitez donc pas et participez !

■ Michel Avoine

• **Chambre de commerce et d'industrie de l'Essonne (CCIE) - Service Commerce - 2, cours Monseigneur-Roméro - BP 135 - 91004 Evry Cedex.**

Renseignements au 01.60.79.90.13. Fax :

01.60.79.90.12. E-Mail :

commerce@essonne.cci.fr,

et le site Internet :

www.lespapillesdor.fr.