

Des prix culinaires très convoités

Le 1^{er} prix et les prix spéciaux des Papilles d'Or 2009, en présence des organisateurs et partenaires de ce concours, qui a enregistré plus de 150 candidatures cette année.



Pour la 9^e année consécutive, la Chambre de commerce et d'industrie de l'Essonne (CCIE) a organisé les Papilles d'Or, le challenge départemental des commerces alimentaires, en partenariat avec le Conseil général. Onze catégories principales ont été retenues : boucher, boulanger, caviste, charcutier/traiteur, fromager, pâtissier, poissonnier, primeur, restaurateur gastronomique, restaurateur traditionnel et restaurateur cuisine du monde (une des nouveautés de cette année). Une autre innovation de cette 9^e édition est l'attribution d'un label "Papilles d'Or 2009" à tous les commerces mentionnés dans le palmarès final, classés ou non dans les trois premiers de leur catégorie.

« Une très grande fierté »

« Pour un commerçant, participer aux Papilles d'Or, a fortiori y gagner un prix, est une très grande fierté. Cela entraîne aussi l'augmentation de son

chiffre d'affaires et une fidélisation accrue de sa clientèle », note Christian Guérin, charcutier à la retraite et gagnant du 1^{er} prix en 2002. C'est dorénavant peu dire que les prix et le label des Papilles d'Or sont très convoités. Pour cette édition 2009, la CCIE a reçu plus de 150 candidatures ! Tous ces commerces ont fait l'objet d'une pré-visite inopinée par un représentant de la CCIE. Moins de cent ont été admis comme "finalistes". Mais la redoutable sélection qualitative ne s'arrête pas là. A l'occasion des visites des jurys (comprenant un professionnel du métier en question, un technicien de la CCIE et un représentant des consommateurs), près de dix finalistes ont été disqualifiés. Les 88 commerces "rescapés" et labellisés sont donc bien conformes à la qualité Papilles d'Or : 85 sont issus des catégories principales, 3 sont labellisés hors catégorie (deux torréfacteurs et une crêperie).

Pour chacune des dix premières catégories principales (citées

plus haut), trois prix (1^{er}, 2^e et 3^e) ont été attribués par les jurys. Dans la catégorie restaurateur "cuisine du monde", trois prix spéciaux ont été décernés, sans classement. Car on ne peut mettre en compétition la cuisine italienne avec la cuisine népalaise. Pour la catégorie espoir, réservée aux commerces ayant moins de deux ans d'activité au 31 décembre 2007 (création ou reprise), jugés selon des critères non gustatifs, trois autres prix ont été remis, également sans classement.

Un guide des bonnes adresses

« Je me réjouis de constater que, chaque année, le nombre de participants augmente, preuve s'il en est de l'attrait de cette labellisation Papilles d'Or », a déclaré Gérard Huot, président de la CCIE, lors de la remise de ces prix, lundi 20 octobre à la salle des fêtes Jean-Lurçat d'Etampes. Les 88 commerces labellisés figurent désormais dans une brochure de 48 pages, éditée à 60 000 exemplaires

par la CCIE. « C'est un guide gourmand des bonnes adresses de l'Essonne et c'est aussi un vrai guide prescripteur, qui nous permet de mieux consommer près de chez nous », a remarqué Vincent Ferniot, célèbre journaliste « cuisine et alimentation », parrain et animateur de la remise des prix des Papilles d'Or depuis l'année dernière.

« Je suis très heureux, car c'est la reconnaissance et la récompense du grand travail accompli par toute l'équipe du restaurant », a expliqué avec beaucoup d'émotion Stéphane Chartier, patron de La Poulardine, à Vert-le-Petit, 1^{er} prix restaurateur traditionnel et déjà 2^e de la précédente édition. Il faut aussi saluer la formidable régularité de John Clemence, caviste à Villeneuve-sur-Auvers, qui a gagné lundi soir. Il devient ainsi le premier quadruple vainqueur des Papilles d'Or (2001, 2002, 2007 et 2009).

« Ce qui me plaît beaucoup dans ce concours, c'est de voir tous ces commerçants réunis pour porter ensemble l'image de la

En +
Les consommateurs n'ont pas été oubliés. Depuis mi-septembre et jusqu'au 10 octobre dernier, un jeu-concours a été organisé pour les consommateurs, par courrier et sur le site Internet www.lespapillesdor.fr. Les cent plus "rapides" ont déjà gagné et reçu un bon d'achat de 20 euros, valable jusqu'au 31 décembre 2008 chez tous les commerçants labellisés "Papilles d'Or 2009". Tirés au sort par Vincent Ferniot lors de la cérémonie de remise des prix, six nouveaux gagnants ont chacun remporté un lot de bons d'achat, d'une valeur totale de 500 euros et utilisable jusqu'au 30 juin 2009 chez les commerçants mentionnés au dos des bons.

qualité alimentaire. Il faut lutter contre l'uniformisation du goût ! Et le guide final est très important pour les consommateurs : il démontre que les commerces de proximité proposent une qualité et un conseil que l'on ne trouve pas ailleurs », a conclu Vincent Ferniot.

■ Michel Avoine

• Tous les résultats en pages 4 et 5 et sur Internet : www.lespapillesdor.fr

John Clemence (au centre), devient le premier quadruple vainqueur des Papilles d'Or dans la catégorie caviste. Il est ici en présence de Gilles Leroy, le maire de Villeneuve-sur-Auvers où se trouve ce commerce, et du journaliste et animateur de la soirée de remise des prix, Vincent Ferniot.



Stéphane Chartier, chef du restaurant La Poulardine, à Vert-le-Petit, 1^{er} prix dans la catégorie restaurateur traditionnel.

