



www.terroir-essonne.com

Produits & Terroir



Terroir de l'Essonne

SAVEURS ET TRADITIONS

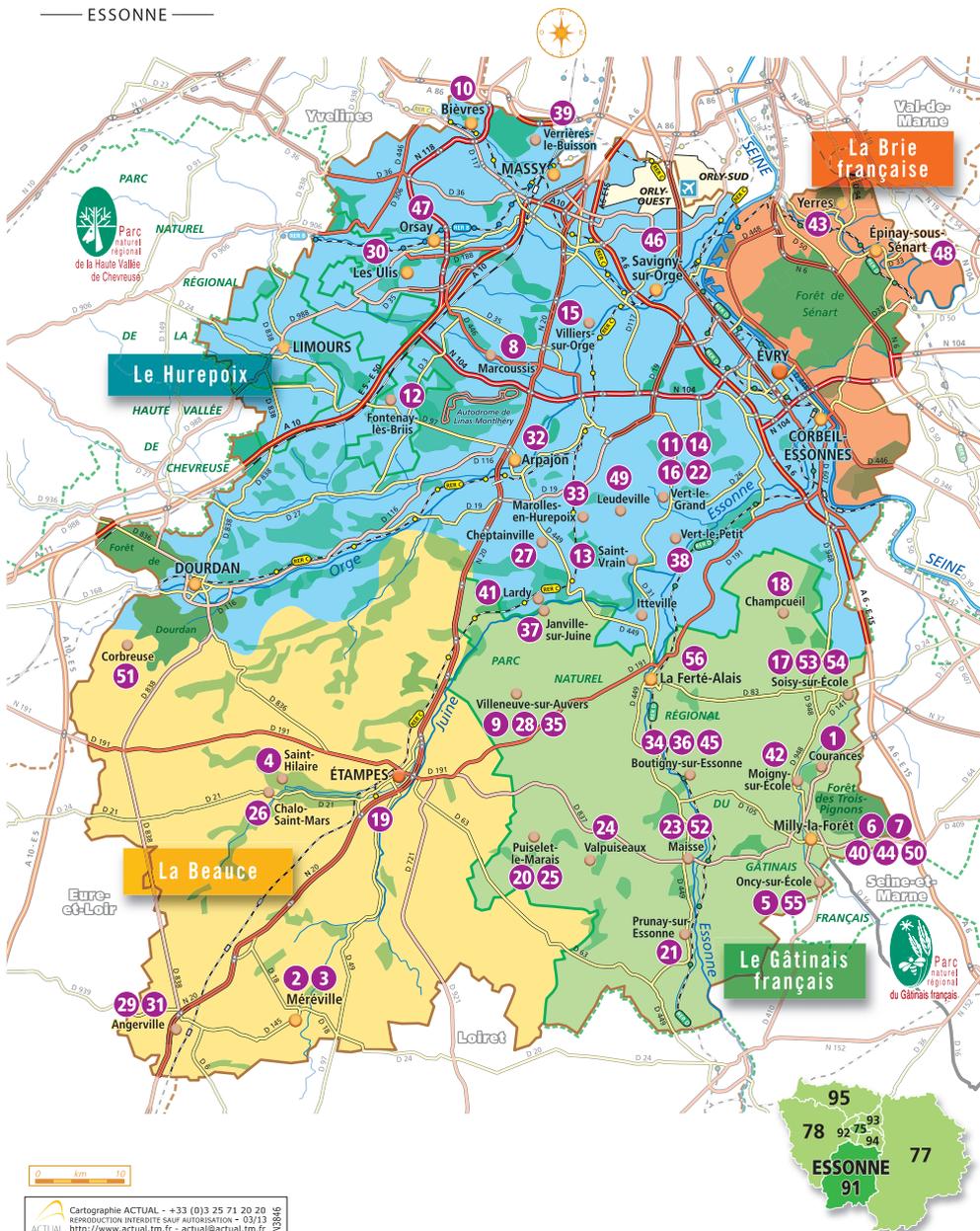
2013

Essonne
LE CONSEIL GÉNÉRAL



Produits & Terroir
— ESSONNE —

Les producteurs et artisans du terroir de l'Essonne





Paul da SILVA

Président de l'association Produits & Terroir
Essonne-Ile de France
Conseiller général de l'Essonne

Édito

A la découverte des produits du terroir de l'Essonne

Aux portes de Paris, le département de l'Essonne possède un terroir de caractère et de traditions.

Je vous invite à en découvrir les multiples facettes à travers ses productions, ses innovations, ses savoir-faire agricoles, gastronomiques et artisanaux.

Ce guide 2013 « Saveurs et Traditions » vous présente les adhérents de l'association Produits & Terroir Essonne. Afin de faciliter votre recherche les adhérents sont regroupés en fonction des produits proposés.

Le logo de l'association, qui évolue cette année avec un visuel plus contemporain, reste **le gage du respect des traditions et de la qualité des produits proposés.**

Produits & Terroir Essonne organise en 2013 l'évènement « **la Balade du Terroir – Journées Portes Ouvertes** » :

- au printemps, les 6 et 7 avril
- en automne, les 19 et 20 octobre

Les adhérents Produits & Terroir vous accueilleront lors de ces deux week-ends afin de partager leur passion et l'amour de leur métier.

Vous pourrez échanger avec eux sur les produits, leurs techniques de fabrication, assister aux démonstrations, participer aux animations, pour le plaisir de tous les sens.

Tout au long de l'année, nos producteurs et artisans participent à de nombreux salons et à des foires, en Essonne ou dans d'autres départements.

Pour en savoir plus, n'hésitez pas à consulter notre site internet : **www.terroir-essonne.com**

Les producteurs du terroir de l'Essonne se joignent à moi pour vous inviter à **consommer, sans modération, ces produits de proximité et de qualité.**

Je vous souhaite une belle découverte des produits du terroir de l'Essonne.

Sommaire

▶ Les produits de la terre	3
• Le cresson de fontaine	3
• Les plantes aromatiques et médicinales, les épices	4
• Les horticulteurs et pépiniéristes	6
• Les fruits et légumes	8
▶ Les produits salés	10
• Les viandes fermières - volailles et agneaux	10
• Le foie gras et les produits du canard	12
• Les produits laitiers	12
▶ La gastronomie	13
• Les restaurateurs	13
• Les charcuteries artisanales	14
• Découvertes culinaires et paniers du terroir	15
▶ Les produits sucrés	16
• Le miel et les produits de la ruche	16
• Pâtisseries et biscuits	17
• Macarons	18
• Confitures, chocolats, caramels	19
▶ Les boissons	20
▶ Les huiles et savons	21
▶ L'artisanat d'art	22
▶ La ferme pédagogique d'animation	23
▶ Les visites de fermes et d'ateliers	24

Vous trouverez dans ce guide de nombreux producteurs et artisans du terroir essonnien, leurs jours de vente à la ferme, dans leur atelier ou sur les marchés. Certains ouvrent aussi leurs portes au public et font découvrir leur exploitation ou leur atelier. Plus d'informations sur le site internet de l'association : www.terroir-essonne.com

Informations consommateurs



Produits certifiés
par le Parc naturel
régional du Gâtinais
français



Agriculteurs agréés par le
réseau «A la Découverte de
la Ferme en Ile-de-France»



Artisan d'Art certifié
par la Chambre
des Métiers
de l'Essonne

Le Guide Terroir de l'Essonne « Saveurs et Traditions » est édité par Produits & Terroir Essonne. Directeur de la publication : Paul da SILVA / Rédacteur en chef : Eric COCHARD / Réalisation : Jean-Baptiste SORTEIX / Tirage : 15 000 exemplaires / Conception graphique : RIVAGE CREATION / Impression : Taag / Mars 2013 - Crédits photographiques : P&T91, CDT91, F. Barberon, Filigrane Imprim., La Vie en Herbes, L. gravier, J.L. Saunier, Les Jardins d'Ollivier, La Volaille prunaysienne, La Doudou, Hôtel de France, Hélianthe, V. Chapaou - Saveurs Sucrées Salées, Côté Primeurs, Macarons Gourmands, Brasserie Parisis, K'art Arum, HOC, Ph. Bajcik, M.L. Hagenmüller, Mairie de la Ferté-Alais, Ferme du Grand Clos, J.P. Lefort, A. Le.

Les produits
de la terre

Le cresson de fontaine et ses dérivés



LE MOULIN DU RUISSEAU 1



Cyril TAILLEBUI
RD 948 - 91490 MOIGNY-SUR-ÉCOLE - COURANCES
Tél : 01 64 98 07 13

Production de cresson de fontaine labellisé PNR du Gâtinais français dans la vallée de l'École à proximité de Milly-la-Forêt. Vente en bottes et de produits transformés : potage, charcuterie au cresson, vin de cresson, cresson nature... Visites de groupes scolaires et adultes uniquement sur rendez-vous, 10 pers. mini. Visite simple avec une botte de cresson : 2,50€ par personne ou visite avec dégustation de produits au cresson (quiche, terrine, saucisson, velouté...) + une botte de cresson : 6€ par personne.

Ouverture : à l'exploitation du lundi au dimanche 9h à 19h. Au marché de Ste-Geneviève-des-Bois (Donjon) le dimanche matin.

LES CRESSONNIÈRES DE LA VILLA PAUL 2



17, route de Courcelle - 91660 MÉRÉVILLE
Tél : 01 64 95 00 64 - Fax : 01 64 95 07 86
www.cressonnières.net

La famille Barberot cultive le cresson dans la vallée de la Juine depuis 5 générations. Elle vous accueille dans la Maison du Cresson où vous pourrez découvrir cette plante pleine d'histoire et de vertu. Le cresson vous attend dans toutes ses déclinaisons (frais et cuisiné). Découvrez également notre boutique du terroir. Visite groupes et individuelles sur réservation uniquement (aire de pique-nique sur place). Tarifs sur demande. Adhérent aux Sites Remarquables du Goût et à France Passion.

Ouverture : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le samedi et dimanche sur rendez-vous.

Guislain et Serge BARBERON 3

Agriculture biologique

23, rue du Tour-de-Ville - 91660 MÉRÉVILLE
Tél/Fax : 01 64 95 11 95 - Port : 06 88 54 68 14
gbarberon@aol.com



Cresson de fontaine biologique. Production aux lieux-dits « La Vallée Colleau » et « Les petits prés ». Vente de cresson frais bottes et barquettes et de produits transformés Bio : potage cresson - courgette, soupe de cresson, « cremousson » (pâté végétal), purée, vinaigre au cresson. Apéritif au cresson (non bio). Nouveau point de vente : rue du Tour de Ville (horaires ci-dessous) mais aussi à la cressonnière de la vallée Colleau. Visite de groupes avec dégustation sur rendez-vous, tarifs sur demande.

Ouverture : Au nouveau point de vente : mardi de 10h à 12h - vendredi et samedi de 10h à 12h et 14h à 18h - Dimanche 10h à 12h. En dehors de ces horaires, merci de téléphoner pour retrouver le producteur dans ces cressonnières « Vallée Colleau » ou « Les petits prés ».

CRESSONNIERE DU MOULIN VAUX 4



EARL POURADIER RAME

Impasse du Moulin Vaux (Face au 59, route de la Pierre Levée) - 91780 SAINT-HILAIRE

Tél : 01 64 95 49 12 - Port : 06 85 68 76 77

www.cresson.com - pouradier.rame@wanadoo.fr

Cresson produit au cœur de la vallée de la Chalouette en bottes. Conserves : potages cresson, potiron et ortie en 1/2 litre et litre. Production de légumes : tomates, potiron, poivrons, aubergines, concombres, salades, radis, mâche, butternut... Vente de plants de légumes prêts à planter, pour les amateurs. Visites de groupes sur demande, minimum 20 personnes.

Ouverture : au Jardin de Villesauvage : mercredi de 14h à 19h, vendredi de 9h à 19h et samedi de 9h à 18h.



Les produits
de la terre

Les plantes aromatiques et médicinales, les épices



LA FERME DU CLOS D'ARTOIS 5

Dernier producteur de Menthe poivrée
de Milly-la-Forêt

Alain BOSC BIERNE

4, rue de l'Eglise - 91490 ONCY-SUR-ECOLE

Tél : 01 64 98 50 57

Production de menthe poivrée et de mélisse. Vente à la ferme pour le particulier et le professionnel. Visite guidée pour groupes d'adultes et d'enfants de la dernière ferme de production artisanale de plantes médicinales et aromatiques du Parc naturel régional du Gâtinais français et plus particulièrement de la fameuse Menthe Poivrée de Milly-la-Fôret. Explication des techniques de productions, découverte du jardin des senteurs et des séchoirs. 20 à 80 pers.

Ouverture : Vente à la ferme sur rendez-vous (tél avant). Point de vente : à l'Herbier de Milly (place du marché à Milly-la-Fôret). Visite de groupe sur rendez-vous (conditions et tarifs : rubrique visites).

L'HERBIER DE MILLY 6

Herboristerie

Catherine BOSC BIERNE

16, Place du marché - 91490 MILLY-LA-FORÊT

Tél : 01 64 98 92 39

Herboristerie familiale depuis 1920. Spécialités à la fameuse menthe poivrée de Milly, au coquelicot d'Oncy, à la rose et à la violette : bonbons, sirops, liqueurs. Bière parfumée à la menthe : la Démenthe. Petit jardin médicinaux. Tisanes, huiles essentielles biologiques, thés nature ou parfumés biologiques. Compléments alimentaires avec conseils. Glaçons de Milly à la menthe naturelle ou fourrés chocolat. Point de vente des produits de la Distillerie du Gâtinais.

Ouverture : du mardi au dimanche de 9h à 12h30 et de 15h à 19h30.

MILLYMENTHE 7

Herboristerie

Sabine FOUGHALI

35, place du marché - 91490 MILLY-LA-FORÊT

Tél : 01 64 98 80 87

Herboristerie : plantes médicinales et aromatiques ; infusions, bonbons. Spécialités de Milly : menthe poivrée, fourrés miel, citronnelle, anis, angélique, verveine... Tous les thés nature et parfumés, tous les miels de la forêt de Milly-la-Forêt (en Gâtinais).

Ouverture : tous les jours 9h à 13h et de 14h30 à 19h. Fermé le lundi.





Les produits
de la terre

Les plantes aromatiques et médicinales, les épices



LA VIE EN HERBES 8

Etablissement et Service d'Aide
par le Travail

Chemin des Bieds – 91460 MARCOUSSIS

Tél : 01 64 49 36 75

esat.vieenherbes@lesamisdelatelier.org

Plantes à tisane et à usage culinaire produites selon les méthodes de l'agriculture biologique (certification Ecocert). Plus de 70 références, des plus classiques (camomille, menthe, thym citron, sauge...) aux plus rares (mauve, millefeuille, bourrache,...). Spécialités de mélanges pour infusion : fruité, du soir, après-repas, pectoral, minceur, quiétude, joli teint, circulation... et de mélanges aromatiques pour salades, poissons, viandes, etc. Les plantes sont produites et/ou conditionnées par des adultes en situation de handicap mental. Présentations : plantes en vrac en sachets refermables, en infusettes, en pots-verseurs.

Ouverture : du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h et de 13h30 à 16h30.

GAEC DES ROCHETTES 9



Safran du Parc naturel régional du Gâtinais français

Pommes de terre

Bertrand HARDY

6, rue des Rochettes - 91580 VILLENEUVE-SUR-AUVERS

Tél : 01 60 80 22 90 - Fax : 01 69 92 23 32

Production artisanale de safran au cœur du Gâtinais français. Vente uniquement en pistils.

Production de pommes de terre : « Charlotte ».

Récompensé par le concours général agricole 2013 (médaille d'argent) pour son safran.

Ouverture : à l'Enclos des Chevrettes, le mercredi et le samedi de 15h à 19h, le vendredi de 16h à 19h et le dimanche matin de 9h30 à 12h. Présent sur les marchés d'Auvers-Saint-Georges et de La Ferté-Alais le samedi matin. Adhérent de « La Ruche qui dit oui »





Les produits
de la terre

Les horticulteurs et pépiniéristes



PÉPINIÈRES ALLAVOINE 10

Plantes, arbres, conifères

Olivier GARCIN - Pépiniériste-producteur
RN 118 - Sortie N° 7 Vauhellan - 91570 BIÈVRES
Tél : 01 69 33 14 14 - Fax : 01 69 33 10 70
www.allavoine.fr - pepinieres@allavoine.fr

Pépiniériste-producteur, Allavoine est une entreprise familiale créée en 1927. Nous sommes des professionnels du végétal et du jardin. Vous pourrez découvrir sur 4000 m² d'exposition-vente un large choix de végétaux : plantes de terre de bruyère, arbustes, fruitiers et petits fruits, vivaces, rosiers, plantes de haies, grimpantes, arbres d'ornement, conifères (jusqu'à 12 m de haut) bambous et graminées. Nos vendeurs professionnels vous donneront tous les conseils sur les soins, la plantation, la taille, les associations de plantes pour planter encore mieux et que votre jardin soit encore plus beau.

Ouverture : Décembre à Février : lundi au samedi 10h à 18h - Mars à Mai : toute la semaine 10h à 19h - Juin : lundi au samedi 10h à 19h - Juillet-Août : mardi au samedi 10h à 18h - Septembre : lundi au samedi 10h à 19h - Octobre : toute la semaine 10h à 19h - Novembre : toute la semaine 10h à 18h

PÉPINIÈRES DE L'HUREPOIX 11

Fruitiers, arbres, conifères

Laurent GRAVIER
14, rue des Botteaux – 91810 VERT-LE-GRAND
Tél : 01 64 56 03 09 – Fax : 01 64 56 05 25
www.pepinieres-hurepoix.com
pepilhurepoix@wanadoo.fr

Les pépinières de l'Hurepoix, de père en fils depuis 1826, produisent sur 14 ha une grande variété de végétaux de qualité. Laurent GRAVIER,

spécialisé dans les arbres fruitiers, a su faire évoluer sa gamme de végétaux : conifères grands et petits développement, graminées, arbres d'ornement, arbustes persistants et caduques, plantes de terre de bruyère, rosiers... Les pépinières de l'Hurepoix sauront vous conseiller au mieux et vous accompagner dans vos choix. Ils pourront également vous informer sur leur service d'aménagement et de création de jardin.

Ouverture : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche matin en novembre et mars. Fermé le samedi et dimanche en juillet et août. Les Pépinières de l'Hurepoix organisent des journées portes ouvertes en mars et octobre (dates sur le site internet).

LES SERRES DE VERVILLE 12

Vente directe de plantes à massifs et plants potagers

Evelyne et Jean-Louis SAUNIER
Chemin des Meuniers – Hameau de Verville
91640 FONTENAY-LES-BRIIS
Tel : 01 60 83 89 32 – Fax : 01 60 83 32 19
jlouis-evelyne.saunier@wanadoo.fr

En rencontrant un producteur du réseau des Artisans du Végétal, vous ferez la connaissance d'un artisan authentique et passionné. Evelyne et Jean-Louis prendront le temps de vous écouter pour mieux vous conseiller. Production et vente directe toute l'année, des plantes pour le jardin, la terrasse, le balcon, la véranda, sans oublier le potager.

Ouverture : du lundi au samedi, de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermé les samedis uniquement en janvier, février, juillet et août.



Les produits
de la terre

**Les horticulteurs
et pépiniéristes**



LES JARDINS D'OLLIVIER 13



Paysagiste-pépiniériste écologique

8, route nationale – 91770 SAINT-VRAIN

Tél/Fax : 01 60 82 30 66

www.lesjardinsdollivier.com – <http://www.au-jardin-bio.com>

lesjardinsdollivier@orange.fr

Production d'arbustes et de plantes vivaces pour l'écosystème des jardins, mais aussi petits fruits bio, plantes aromatiques bio et plants de légumes bio. Création et conseils en aménagement de jardin et en jardinage écologique. Vente de produits de traitement naturel et désherbeurs thermiques. Paillage et compost écologique. Vente de la « grelinette » (outil de jardin artisanal). Conseils personnalisés de votre jardin à domicile.

Ouverture : *Uniquement sur rendez-vous et aux Portes Ouvertes de l'entreprise. Fêtes des Plantes et salons bio au cours de l'année ; téléphoner pour lieux et dates. Fermeture annuelle en août. Journées Portes Ouvertes sur notre exploitation à St-Vrain : 30 et 31 mars, 20 et 21 avril, 4 et 5 mai, 19 et 20 ou 26 et 27 octobre. Pour plus de renseignements, n'hésitez pas vous rendre sur leur site internet !*

LES ROSES DU TERROIR 14

Roses sous serres

21, rue du Fossé de Châtres – 91810 VERT-LE-GRAND

Tél : 01 64 56 17 10 – Fax : 01 64 56 80 87

www.rosesduterroir.com

Production de roses coupées de diverses variétés et de toutes tailles. Culture sous serres toute l'année. Vente directe aux particuliers, associations, entreprises, collectivités... Réalisation sur demande de bouquets et de compositions florales.

Ouverture : *du mardi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 18h, vendredi et samedi de 9h à 19h, le dimanche de 10h à 12h.*





Les produits
de la terre

Les fruits
et légumes



LA FERME DES COTEAUX 15

Fabrice GUILCHET

Siège social : 10, route de Chasse

91700 VILLIERS-SUR-ORGE

Tél : 01 60 16 70 05

www.lafermedescoteaux.com – claudine.guil@free.fr

Nous vous proposons nos légumes de plein champ et de nombreuses variétés de légumes oubliés ou traditionnels suivant les saisons. Vente de divers produits naturels, confitures variées, jus de fruits, cakes au potimarron... et de nombreux produits transformés. Livraison à domicile sur demande.

Vente : *Commande par téléphone et livraison à domicile. Sur le marché de La Villette le mercredi et samedi.*

LE JARDIN DU MARAÎCHER 16



Christian et Corinne PERREAU

Rue des Sablons – La Croix St-André – 91810 VERT-LE-GRAND

Tél/Fax : 01 64 56 25 38 – Port : 06 16 25 82 03

www.au-jardin-du-maraicher.fr

Venez découvrir sur l'exploitation les légumes fraîchement récoltés : tomates anciennes, concombres, poivrons, panais, topinambours, patidoues et autres légumes d'antan... et toutes les saveurs des plantes aromatiques et médicinales selon la saison. Volailles : poulets, pintades, canettes... Nombreux produits du terroir. Visites pour écoles et centres de loisirs uniquement le mardi sur rendez-vous. Maître de stage pour les élèves d'écoles d'horticulture. Producteur partenaire en A.M.A.P. (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne).

Ouverture : *Mercredi et vendredi, 15h à 19h. Samedi, 9h à 12h30 et 15h à 19h. Dimanche, 10h à 12h30.*

SCEA KOORIN – Agriculture biologique 17

Ronaldo OYAMA

Rue Pavé de Milly

HAMEAU DE BEAUVAIS – 91840 SOISY-SUR-ÉCOLE

Tél : 01 64 98 42 13 – Port : 06 72 23 00 21 - Fax : 01 64 98 42 23

www.scea-koorin.fr – contact@scea-koorin.fr

Situé dans le Hameau de Beauvais, ce producteur-maraîcher vous proposera tout au long de l'année une multitude de légumes et de plantes aromatiques issus de l'agriculture biologique (certification Ecocert). Plus de 60 références de légumes, des plus traditionnels (pousses d'épinard, aubergines...) aux plus originaux (mâche, perilla, radis noir...).

Ouverture : *vente à l'exploitation du mercredi au vendredi de 8h à 19h. Samedi de 8h à 18h30.*



Les produits
de la terre

Les fruits
et légumes



LE VERGER DES CHALLOIS 18

Jacqueline LEGRAND
R.D 948 - 91750 CHAMPCUEIL
Tél : 01 64 98 01 96 – Fax : 01 64 98 50 82
<http://vergerdeschallois.free.fr>

Cette arboricultrice-maraichère vous propose de nombreux fruits et légumes de saison de sa production en culture raisonnée mais aussi des produits transformés maison : confitures, gelées, jus de pommes, compotes, conserves de légumes... Point de vente de nombreux produits du terroir : volailles, fromage, œufs... Ouverture du verger pour la cueillette des pommes de fin août à fin octobre en fonction de la météo (téléphoner avant pour connaître les dates précises). Dépôt de glace Berthillon.

Ouverture : *tous les jours de 10h à 12h et 15h à 19h sauf le mardi. Marché de Corbeil : mardi, vendredi et dimanche matin. Marché de Milly : jeudi après-midi. Marché du Coudray-Montceaux : samedi matin.*

AU JARDIN DE VILLESOUVAGE 19

R.N. 20 Villesauvage - 91150 ETAMPES
Tél/fax : 01 69 92 75 50 – Port : 06 85 68 76 77
aujardindevillesauvage@orange.fr

Arboriculteur producteur de pommes et de poires de diverses variétés : Delcorf, Reine des Reinettes, Golden, Canada, Jubilé... plus de dix variétés de pommes. Paires : William, B. Hardy, Comice, Conférence. Jus de pommes et pommes-paires. Culture en verger non irrigué. Nouveauté : membre de « La Ruche qui dit oui » à Etampes.

Ouverture : *mercredi de 14h à 19h, vendredi de 9h à 19h et samedi de 9h à 18h.*





Les produits
salés

Les viandes
fermières,
volailles et agneaux



GAEC DES GAUDRONS 20

Volailles fermières

36, rue Grande Vallée - 91150 PUISELET-LE-MARAIS - Tél : 01 64 95 81 10

Poulets, pintades, oies, canards, chapons, dindes, lapins... élevés à la ferme. Rillettes de volailles maison. Œufs frais. Nos volailles sont issues de souches rustiques, elles sont élevées en plein air dès leur plus jeune âge. Elles consomment des céréales (blé, maïs) cultivées sur notre exploitation. Dans le respect des traditions, les volailles adultes sont préparées dans notre abattoir et sont vendues prêtes à cuire, un gage de qualité pour les amateurs de bonne chair. Sur demande, volailles vivantes vendues à tous âges.

Ouverture : vendredi et samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Dimanche et jours fériés 10h30 à 12h.

LA VOLAILLE PRUNAYSIENNE 21

Volailles fermières

16, rue de la Vallée – 91720 PRUNAY-SUR-ESSONNE - Tél : 01 64 99 54 24
www.lavolailleprunaysienne.fr - herve.hardy@wanadoo.fr

Retrouvez l'authenticité des volailles de race « Gâtinaise » élevées en plein air, réintroduites dans leur terroir d'origine dans le Parc naturel régional du Gâtinais français.

Nous vous les proposons préparées et prêtes à cuisiner : poulardes, poulets et chapons de race « Gâtinaise » mais aussi poulets de race, coqs, pintades, dindes et œufs fermiers. Volailles rôties sur commande chaque semaine. A la boutique vous trouverez également des produits du terroir : miel du gâtinais, farine artisanale, pommes de terre, etc. Pour vos fêtes de fin d'année, réservez dès maintenant nos spécialités.

Ouverture : Vente à la ferme le vendredi de 15h à 19h - Samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h30 - Dimanche de 10h à 12h30. Pour un meilleur service, pensez à réserver vos commandes.

LA FERME DES FOURNEAUX 22

Volailles fermières

Thierry et Brigitte MARAIS
8, rue des Rondins - 91810 VERT-LE-GRAND
Tél : 01 64 56 20 61 – Fax : 01 64 56 85 48
www.ferme-des-fourneaux.fr – thierry.marais3@wanadoo.fr

Production de poulets, pintades, canards, canettes de Barbarie, lapins élevés à la ferme, œufs. Vente de poulets rôtis et de produits du terroir. Aux fêtes : chapons, dindes, oies vivants ou préparés.

Ouverture : vendredi de 17h à 19h, samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Dimanche de 10h à 12h.



Les produits
salés

Les viandes
fermières,
volailles et agneaux



LA FERME DU FOURCHERET ²³

Volailles fermières

Laurent RAYMOND

Hameau du Fourcheret - 91720 MAISSE

Tél : 01 64 99 56 51 - www.volaillesdemaisse.1s.fr

Production de volailles et produits fermiers. Vente de poulets, canards, coqs, lapins. Œufs frais. En saison : pommes de terre. Aux fêtes : chapons, dindes, oies préparés.

Ouverture : le vendredi après-midi de 14h à 19h et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. **Marchés** : le samedi matin : Boutigny-sur-Essonne, le dimanche matin, alternance entre Ballancourt-sur-Essonne et Arpajon, le jeudi après-midi, Milly-la-Forêt une semaine sur deux.

LA FERME DE BEAUMONT ²⁴



Production et vente directe d'agneaux

Eric et Valérie SIL

Ferme de Beaumont - 91720 VALPUISEAUX

Tél : 01 64 95 88 90 – Port : 06 80 23 88 22

valerie.sil@laposte.net

Production traditionnelle et vente directe d'agneaux de races Berrichonne et Romanov aux portes du P.N.R du Gâtinais français. Les agneaux sont nourris au lait de leur mère puis leur alimentation est complétée par le foin de l'exploitation, le broutage de nos prairies et des céréales. Nous vous proposons la vente directe de ½ agneau d'environ 7 à 10 kg préparés dans un laboratoire agréé. Chaque paquet comporte le nom du produit et la date d'emballage. Nos ventes s'effectuent suivant la maturité de nos agneaux. Téléphonez-nous afin de connaître nos prochaines dates pour vos commandes. Livraison à domicile.

Ouverture : Vente à la ferme (accès par la RD 153 entre Bouville et Vayres-sur-Essonne) et livraison à domicile (tél. pour conditions). Les périodes de ventes se font en fonction de la maturité de nos agneaux. Il est donc nécessaire de nous contacter pour connaître nos prochaines dates.





Les produits
salés

Le foie gras
et les produits
du canard

Les produits
laitiers



LA FERME DU GRAND CLOS 25

Eleveur-Producteur

18 bis, rue Vaupillard
91150 PUISELET-LE-MARAIS
Tél : 01 64 95 54 35 / 06 08 84 64 31
06 67 54 55 95 - www.lafermedugrandclos.fr
contact@lafermedugrandclos.fr

A découvrir, ce producteur. Fabrication familiale. Foie gras mi-cuit ou longue conservation, confits, terrine, rillettes, gésiers,... et une large gamme de conserves de plats cuisinés, coffrets cadeaux. Sur demande produits frais : foie, magrets, rôtis de canard nature et farci au foie gras... Sur commande terrine de foie gras. Vente en ligne sur www.lafermedugrandclos.fr

Ouverture : à la ferme le vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h - Samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h. En décembre : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h sauf dimanche après-midi et jour de Noël.

LA FERME DE LA MARE 26

Christophe MORIN - 12, le Tronchet
91780 CHALO-SAINT-MARS
Tél : 01 60 80 34 66
www.foiegras-essonne.com

Producteur de foie gras et produits du canard : confits, gésiers, magrets séchés, rillettes de canard natures et au foie gras, magrets au vin... Paniers cadeaux personnalisés à votre demande. Visite de groupes sur réservations uniquement (tarifs sur demande).

Ouverture : de 15h à 19h le mercredi, de 9h à 12h et de 15h à 19h le jeudi, vendredi, samedi.

ELEVAGE LA DOUDOU 27

Ferme pédagogique d'exploitation

Sylvie, Joël et Angélique NOWAKOWSKI
8, Chemin du Cimetière du Parc - 91630 CHEPTAINVILLE
Tél : 01 64 56 96 96 www.la-doudou.com
contact@la-doudou.com

Production de fromages de chèvre et de vache. Produits laitiers : lait cru, yaourts au lait entier, beurre, crème fraîche, faisselle, fromage blanc... Vente de volailles, miel, œufs, confitures. Visite de la ferme et du Musée agricole des Bois Blancs : une collection d'objets et d'outils anciens sur l'agriculture et la vie rurale. Visite libre payante pour les particuliers tous les jours de 14h à 17h30 sauf le lundi. Adultes : 5€, enfants moins de 12 ans : 4,50€ (gratuit pour les moins de 2 ans). Goûter : 2,70€/pers. Visite de groupes (1/2 journée) - visite guidée suivie d'un goûter, pique-nique possible, sur rendez-vous uniquement (musée en option).

Ouverture : mardi et jeudi : 14h à 19h30, mercredi et dimanche : 10h à 12h et 14h à 19h30, vendredi et samedi : 10h à 19h30. Fermé le lundi. Marché le dimanche matin sous les Halles, à Arpajon. Foire aux Haricots à Arpajon le 3ème week-end de septembre, Portes Ouvertes le 3ème week-end d'octobre.



A la Association des Fermes
de France

L'ENCLOS DES CHEVRETTES 28

GAEC DES ROCHETTES

Bertrand et Catherine HARDY
RD 148 (direction Etréchy) - 91580 VILLENEUVE-SUR-AUVERS
Tél : 01 60 80 22 90 - Fax : 01 69 92 23 32

Elevage de chèvres laitières. Production et fabrication de fromages de chèvre et produits laitiers : crottins frais, mi-secs, secs..., faisselle... Point de vente de produits du terroir (pommes de terre, safran, confitures...).

Ouverture : à la Chèvrerie le mercredi et le samedi de 15h à 19h, le vendredi de 16h à 19h et le dimanche matin de 9h30 à 12h. Présent sur les marchés d'Auvers-Saint-Georges et de La Ferté-Alais le samedi matin. Adhérent de « La Ruche qui dit oui »



A la Association des Fermes
de France



Gastronomie

Les restaurants, plats du terroir



HÔTEL DE FRANCE 29

Anne-Marie TARRENE
Place du Marché – 91670 ANGERVILLE
Tél : 01 69 95 11 30 – Fax : 01 64 95 39 59
www.hotelfrance3.com – hotel-de-france3@wanadoo.fr

Les propriétaires de cet établissement vous invitent à découvrir dans leur restaurant une cuisine traditionnelle « fraîcheur du marché » ainsi que les authentiques plats régionaux. Spécialités : salade Mervilloise, paupiette de saumon à la crème de cresson, gratin de fruits frais... Particularités : Ancien relais de poste, terrasse intérieure, cadre rustique. Parking.

Ouverture : tous les jours sauf le dimanche soir et le lundi midi (dimanche midi sur rendez-vous).

HELIANTHEME 30

25, avenue de Laponie – P.A. N° 2 Courtabœuf
91967 LES ULIS cedex
Tél : 01 60 92 52 40 – Fax : 01 69 86 02 34
www.heliantheme.com – info@heliantheme.com

Conception et réalisation de prestations culinaires sucrées, salées et chocolatées (cocktail, buffet froid ou chaud, repas assis, barbecue, plateaux repas...) pour particuliers et professionnels. Tous nos produits sont exclusivement préparés sur place dans nos laboratoires. Restauration sur place tous les midis (12h-14h30) du lundi au vendredi.

Ouverture : Magasin du lundi au vendredi de 9h à 18h. Samedi de 9h à 17h. Rendez-vous possible jusqu'à 18h30. Espace Restaurant du lundi au vendredi de 12h à 14h30.



Les charcuteries artisanales



CHARCUTERIE PAVARD 31

Didier PAVARD

13, rue Nationale – 91670 ANGERVILLE

01 64 95 21 57 - pavardhenri@orange.fr

Maison fondée en 1894, 4^{ème} génération. Gratifié par de nombreuses récompenses : 1er Prix des Papilles d'Or 2008. Champion de France de l'andouillette de Troyes 2007. Médaille d'or 2006 du Meilleur saucisson au concours international. Champion d'Europe du boudin blanc en 1993, champion de France en 2003. Médaille d'or au Jambon de Paris 2013. Toute notre charcuterie est fabriquée maison. Spécialités : boudin blanc (nature, truffé, cresson et morilles), terrine grand-mère...

Ouverture : du mardi au samedi de 8h à 13h et de 15h30 à 19h30. Dimanche de 8h à 13h.

CHARCUTERIE ROSAY 32

Alain et Sylvie ROSAY

46, Grande Rue - 91290 ARPAJON

01 64 90 02 30 - www.charcuterierosay.com

Grand choix de charcuterie artisanale : pâté d'Arpajon, boudin noir, tripes, boudin blanc, produits fumés, andouillette, saucisson, fromage. Champion de France andouillette de Troyes 1997 et 1998. Médaille d'argent saucisse sèche au Comté 1999, 2^e Prix national terrine de canard 1999... Lauréat du saucisson d'or 2000, Mercure d'Or 2001 et 2002, médaille d'or saucisse sèche au crottin de Chavignol, lauréat des Papilles d'Or 2000 et 2002, médaille d'Or au foie gras 2004. Artisan certifié Qualichef.

Ouverture : Boutique ouverte à Arpajon le mardi, mercredi et jeudi matin de 8h à 13h. Vendredi et samedi de 8h à 13h et de 15h à 19h30. Sur les marchés : mercredi : Verrières-le-Buisson, jeudi : Ballancourt-sur-Essonne, vendredi : Arpajon, samedi : Verrières-le-Buisson, dimanche : Ballancourt-sur-Essonne et Breuillet.





Gastronomie

Découvertes culinaires



SAVEURS SUCRÉES SALÉES 33

Animation d'ateliers, conseil culinaire, auteur

Véronique CHAPACOU

6, résidence du Moulin à Vent

91630 MAROLLES-EN-HUREPOIX

Tél : 01 64 56 87 83 – Port : 06 11 11 34 33

www.saveurs-sucrees-salees.fr

saveurs-sucrees-salees@wanadoo.fr

Véronique Chapacou vous propose de découvrir ou redécouvrir notre patrimoine culinaire au travers d'ateliers de dégustation mais aussi de mieux consommer en apprenant à décrypter les étiquettes alimentaires, en découvrant l'alimentation bio, la saisonnalité des produits... Parce que la culture et l'échange passent aussi par l'alimentation, il n'y a pas d'âge pour apprendre et s'éveiller aux goûts ! Saveurs Sucrées Salées s'adresse également aux producteurs et artisans désirant communiquer sur leurs produits, au travers de dossiers rédactionnels ou par la conception de fiches-recettes pour supports publicitaires.

Informations : *Contactez-moi pour plus d'informations sur mes prestations.*

ENTRE SAVEUR ET JARDIN 34

Terrines et soupes

Martine VERRECHIA

23 rue de la Ferté-Alais

91820 BOUTIGNY-SUR-ESSONNE

01 60 78 48 57

www.entresaveuretjardin.fr

entresaveuretjardin@yahoo.fr

Entre Saveur et Jardin est un laboratoire alimentaire qui fabrique des TERRINES et des SOUPES à Boutigny-sur-Essonne. Martine Verrechia, fille de producteur, fabrique des produits sains, équilibrés et originaux. Ils sont vendus frais sous vide, à consommer le

soir en famille ou le week-end entre amis... Elle s'approvisionne en grande partie chez des petits producteurs régionaux qui lui garantissent la qualité de leurs produits. Ses recettes suivent donc les saisons et varient chaque trimestre. Ces fabrications sont volontairement peu salées et peu grasses pour préserver toute la saveur des matières premières.

Ouverture : *le vendredi soir de 18h à 19h. En semaine et le week-end, sur rendez-vous. Présente sur de nombreux marchés, contactez-la pour plus de renseignements.*

CÔTÉ PRIMEURS 35

Vente en ligne et livraison à domicile de produits du terroir

Aurélié CORNEC – ZA des Poupettes

91580 VILLENEUVE-SUR-AUVERS

Tél : 01 69 92 00 63 – Fax : 09 70 62 51 27

www.coteprimeurs.com

coteprimeurs@wanadoo.fr

Côté Primeurs propose aux Essonnais une nouvelle façon de faire leur marché. En provenance directe des producteurs locaux, vous découvrirez l'authenticité des produits du terroir livrés à votre domicile ou sur votre lieu de travail : fruits et légumes, volailles fermières, foie gras, colis de viande bovine, soupes et veloutés artisanaux, produits laitiers, confitures, miels, jus de fruits, bières artisanales... Vous complèterez votre panier avec une multitude de produits du terroir français ainsi que des colis de fruits et de légumes de saison issus de l'Agriculture Biologique. Cliquez, Commandez... C'est livré !

Commande : *en ligne ou par téléphone. Livraison du mardi au vendredi. Possibilité de venir chercher le colis sur RdV. Consultez notre site pour les jours et horaires de passage dans votre commune.*



Les produits
sucrés

Le miel et les produits de la ruche



MIELLERIE DU GÂTINAIS 36

Camille et Thierry SERGENT
7 et 9 chemin de Jonnerie
91820 BOUTIGNY-SUR-ESSONNE
Tél : 01 64 99 93 71 - Port : 06 03 21 17 86
www.miellieriedugatinais.fr

Apiculteur professionnel. Différents miels labellisés PNR du Gâtinais : toutes fleurs, forêt, châtaignier, acacia, bruyère. Pains d'épices farine biologique plus de 50 % miel, pollen frais, gelée royale, propolis, colonie d'abeilles, matériel apicole... Vente en ligne de produits de la ruche. Les locaux de la Miellerie du Gâtinais vous accueillent : visites guidées et individuelles de la salle d'extraction, la salle d'élevage, la salle d'exposition, l'insectarium et le jardin. Programme pédagogique complet pour les scolaires sur notre site, avec animations variées en classe et à la Miellerie.

Ouverture : d'avril à fin octobre les mercredi, samedi, dimanche et jours fériés de 14h30 à 18h30 et de novembre à fin mars le samedi et dimanche de 14h à 18h. Tous les autres jours de l'année sur rendez-vous.

SYNDICAT DES APICULTEURS DU VAL D'ESSONNE 37

Rucher-école – Château de Gillevoisin
91510 JANVILLE-SUR-JUINE
Siège : Mairie de Monthéry - 91310 MONTLHÉRY
Tél : 01 64 90 54 27 – Port : 06 85 99 86 41
<http://save-apiculture.pagesperso-orange.fr>
secretariat_save@orange.fr

Tous produits de la ruche et leurs dérivés (hydromel, pain d'épices, bougies...). Visites libres les 1er et 3ème samedis du mois de 14h à 17h30. Cours d'apiculture entre mars et octobre uniquement sur inscriptions. Stages pédagogiques



Ouverture : les 1er et 3ème samedis de chaque mois de 14h à 17h30 et sur rendez-vous. Fermeture les mois de décembre, janvier, février et août. Pour plus de renseignements, consulter le site du SAVE. Permanence téléphonique uniquement le mardi

MIELLERIE DE MISERY 38

Didier et Danielle SOMSON
Route de Misery – 91710 VERT-LE-PETIT
Tél : 01 64 93 50 05 – Port : 06 65 71 72 12
ou 06 65 52 17 96
didier.somson@orange.fr

Production de différents miels de la région et du Gâtinais (printemps, acacia, toutes fleurs, forêt...), pollen, propolis, cire, pain d'épices maison, hydromel, bonbons au miel, nougat au miel... Vente au détail, demi-gros et gros. Produits disponibles à la Miellerie sur rendez-vous.

Ouverture : A la Miellerie (téléphonez avant pour rendez-vous). Sur les marchés de Boulogne-Billancourt, Puteaux, Vitry-sur-Seine. Dépôt-vente au Jardin du Maraîcher à Vert-le-Grand et à la boulangerie de Vert-le-Petit.

RUCHER DE VERRIÈRES 39

René VICOGE
90bis, rue d'Estienne d'Orves
91370 VERRIÈRES-LE-BUISSON
Tél/Fax : 01 60 11 50 94 – Port : 06 86 22 89 41
<http://rucherdeverrieres.voila.net>
rucher.deverrieres@voila.fr

Différents miels de la région, pollen, hydromel, pain d'épices maison et de nombreux autres produits de la ruche. Visite du rucher, de la Miellerie artisanale et du chalet des abeilles. Visite du jardin fleuri (plantes mellifères). Visites groupes et individuelles.

Ouverture : sur rendez-vous : tous les jours, les samedis et dimanches compris à 15 h.



Les produits
sucrés

Pains spéciaux,
pâtisseries,
biscuiterie,



BOULANGERIE-PÂTISSERIE JEANDRE 40

Spécialités locales - Pâtisseries

4, place du marché – 91490 MILLY-LA-FORÊT
Tél : 01 64 98 81 55

Découvrez une pâtisserie spécialité locale le « Pavé de la Halle », grand choix de pâtisseries fines et viennoiseries maison. Pains spéciaux : la flûte de Pierre et de Lucine (baguette de tradition) et les seigles feuilletés. Pâtes de fruits maison, chocolat au maillet, glaces et entremets glacés maison (glaces à l'italienne).

Ouverture : *tous les jours de 6h30 à 19h30, sauf le mercredi et le jeudi.*

LE PAIN DE PIERRE 41

Boulangerie Bio - Cuisson au feu de bois

Place de l'Eglise - 91510 LARDY - Tél : 01 60 82 77 22
www.lepaindepierre.fr

Farines issues de l'agriculture bio-dynamique fraîchement moulues à la meule de pierre. La panification se fait au levain avec une eau de source et du sel de mer non raffiné dans un pétrin qui reprend le geste manuel. Toutes les autres étapes de la fabrication (division, façonnage...) sont conduites par nos mains. La cuisson se déroule dans un four entièrement maçonné en brique et à chauffe directe au bois. Variétés de pains : complets, campagnes, épeautre, etc. ; ainsi que viennoiseries et biscuits avec des ingrédients provenant à 100 % de l'agriculture biologique.

Ouverture : *lundi, mardi et vendredi de 8h à 13h30 et de 15h30 à 19h30. Samedi de 8h à 13h30 et de 15h30 à 19h30. Dimanche de 8h à 13h30 et de 15h30 à 18h30. Fermé le mercredi et jeudi.*

LE MARCHÉ DES DÉLICES 42

Biscuiterie artisanale

Carine GUICHARD
37 bis, rue de Cochet – 91490 MOIGNY-SUR-ÉCOLE
Tél : 01 64 98 41 86 – Port : 06 16 87 44 32
sas91@free.fr

Fabrication artisanale, sans colorant ni conservateur de gâteaux et de biscuits secs : moelleux au chocolat, quatre quart, gâteau au yaourt, pain brioché, cookies au chocolat, croquets du Berry, petits financiers, madeines, sans oublier mes spécialités : marbrés et sablés de Moigny.

Ouverture : *tous les jeudis au marché de Milly-la-Forêt sous la halle. Téléphonnez pour connaître les autres lieux et dates de mes présences lors des salons, manifestations et autres marchés locaux.*



Les produits
sucrés

Macarons

MACARONS GOURMANDS 43

Yannick LEFORT – Maître Pâtissier

2, rue Rossini – 91330 YERRES

Tél : 01 69 49 61 11 - www.macarons-gourmands.fr – info@macarons-gourmands.fr

Yannick Lefort, Artisan Pâtissier, fondateur de l'entreprise MACARONS GOURMANDS depuis 14 ans, est l'un des pâtisseries les plus talentueux de sa génération. Son exigence sur l'authenticité, la rareté et la provenance des matières premières qu'il sélectionne donne à ses macarons une vraie marque de fabrique. Il crée des macarons haut de gamme pour les restaurants, les Palaces et les artisans du monde entier. Vous serez surpris et envoûtés par les saveurs raffinées et les goûts inédits qui vous seront proposés. Il vous invite à la découverte de ses créations qu'elles soient dans une gamme de parfums incontournables ou éphémères.

Ouverture : le magasin de la fabrique est ouvert au public le samedi de 9h à 13h et de 14h à 17h.

Coordonnées GPS L. 48.703 l. 2.481.

AU VRAI MACARON 44

Patrick SECRET

47, boulevard Foch – 91490 MILLY-LA-FORÊT

Tél : 02 38 34 05 20 – Port : 06 81 08 29 77

Fabrication traditionnelle de macarons de grande qualité pétris et cuits devant vous, selon une très ancienne recette. Macarons : amandes, menthe poivrée de Milly et chocolat, noix de coco, chocolat... A votre service pour vos manifestations.

Ouverture : *fournil ambulant, téléphoner avant pour connaître les lieux et dates des foires gastronomiques où nous fabriquons.*





Les produits
sucrés

**Confitures,
chocolats,
caramels**



AU-DESSUS, SUR L'ÉTAGÈRE DU HAUT 45

Confitures artisanales et sorbets maison

Nathalie MACKER

31, rue des Grouettes – 91820 BOUTIGNY-SUR-ESSONNE

Tél : 01 64 57 81 12 - www.surletagereduhaut.fr – confitures.surletagereduhaut@gmail.com

Création et fabrication de confitures artisanales et de sorbets maison aux mélanges inattendus, sans conservateur, ni colorant. Les fruits de pleine saison, traités au moment de leur pleine maturité offrent leurs meilleures qualités gustatives. La production des confitures et des sorbets suit le cycle des saisons. Quelques parfums : pommes au miel de châtaignier, poires au miel d'acacia, rhubarbe aux fleurs de sureau, prunes à la menthe de Milly la Forêt... Une liste des manifestations et des points de vente peut être consultée sur le site internet.

Ouverture : A l'Atelier à Boutigny-sur-Essonne le samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h de mi-juin à mi-septembre

ADRIEN ET CHOCOLAT 46

Chocolats, pralines

Jean-Daniel HUBERT

92, bd Aristide Briand – 91600 SAVIGNY-SUR-ORGE

Tél : 01 69 24 00 30 – Fax : 01 69 24 00 29

www.adrien-chocolat.com – adrien.chocolat@wanadoo.fr

Vous apprécierez une multitude de bonbons et douceurs en chocolat aux saveurs authentiques. Découvrez des compositions originales, centres de tables, pièces montées, spécial St Valentin... qui créeront la surprise : anniversaires, baptêmes, mariages, ... Créations personnalisées en chocolat : logos d'entreprises pour vos congrès, séminaires, salons, cadeaux d'affaires, de fin d'année... Visites de groupes pour découvrir le travail d'un artisan chocolatier designer uniquement sur rendez-vous.

Ouverture : du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h30. Dimanche de 10h à 13h. Pour tous renseignements, contactez Claire HUBERT.

LES NICETTES 47

Caramels frais

Laurent LAVIS

99, rue de Paris – 91400 ORSAY

Tél : 01 70 56 37 48 - lesnicettes@gmail.com

Création et fabrication artisanale de caramel. Velouté et goûteux, à la fois tendre et long en bouche. Sans colorant ni conservateur. Réalisé uniquement avec de la crème fraîche et du sucre. Découvrez les quatre saveurs de mon caramel : la douceur de la pomme, l'arôme de la noix, la force du chocolat noir et l'authenticité du naturel. Présence sur les salons.

Informations : vente sur les salons, les manifestations locales, régionales et dépôt-vente dans les boutiques. Téléphoner pour connaître les lieux et dates où je suis présent ainsi que la liste des points de vente.



Les boissons

**Bières,
cocktails,
liqueurs,
sirops**



BRASSERIE PARISIS 48

Bière artisanale

(Anc. Brasserie Artisanale de l'Yvette)

Bâtiment K – 34 rue de la Forêt – 91860 EPINAY-SOUS-SENART

Tél : 01 60 46 62 33 – Port : 06 01 80 44 53

www.brasserie-parisis.com – www.brasserie-yvette.com

La Brasserie Parisis, c'est l'histoire de deux passionnés, amoureux de la bière, Jonathan Abergel et Eric Esnault, les créateurs de ces fameux breuvages franciliens, tous deux brasseurs. La bière Parisis se décline en blonde, ambrée, blanche, et bières de saison (Noël et Printemps), bières artisanales filtrées de fermentation haute. Elle est installée depuis juillet 2012 à Epinay-sous-Sénart. La Bière de l'Yvette est toujours présente à la gamme, bière sur lie refermée en bouteille, et se décline en blonde, ambrée, blanche et brune. Récompensé par le concours général agricole 2013 (médaillon d'or) pour sa bière blanche Parisis.

Ouverture : samedi de 9h à 12h30. Consulter le site pour plus d'informations - visites sur rendez-vous.

K'ART ARUM 49

Cocktails, élixirs

Génie BOLINA-NAUBIER

19, rue de la Pommeraiie – 91630 LEUDEVILLE

Tél : 01 64 56 96 14 – Port : 06 60 05 44 18 - www.kartarum-shop.com

Fabrication artisanale de cocktails à base de fruits biologiques, du terroir essonnien ou plus lointain, agrémentés d'épices des îles et de rhums soigneusement sélectionnés. Ces cocktails sont réalisés en fonction de fruits de saison, proposant une large palette de goût originaux et de saveurs nouvelles. Les élixirs sont présentés dans des bouteilles de décoration, créées une à une, peintes et gravées à la main, véritables tableaux de matières emmêlées (pétales de fleurs, pierres précieuses et minéraux). K'Art Arum vous propose aussi une gamme artisanale de produits biologiques strictement sélectionnés, élaborée et déclinée en confitures, fruits en sirops, sels d'épices aux pétales de fleurs, huiles d'olive parfumées dans des bouteilles gravées...

Vente : sur place de 10h à 19h, du mardi au samedi.

DISTILLERIE DU GÂTINAIS 50

Liqueurs, apéritifs, sirops...

Catherine BOSC BIERNE

Point de vente : L'Herbier de Milly

16, Place du Marché - 91490 MILLY-LA-FORÊT - Tél : 01 64 98 92 39

La dernière entreprise familiale productrice de plantes médicinales et aromatiques du canton de Milly. Vous propose une large gamme de produits de sa distillerie. Création et fabrication artisanale de liqueurs, sirops, apéritifs... confectionnés à partir de plantes, fleurs ou fruits. Découvrez également les boissons et produits à base de la fameuse Menthe poivrée de Milly (référéncée au patrimoine culinaire français) et au coquelicot.

Ouverture : du mardi au dimanche de 9h à 12h30 et de 15h à 19h30.



Les huiles et les savons



HUILERIE DE L'ORME CREUX 51

Huiles alimentaires, huiles de traitements, savons

Ludovic JOIRIS

24 rue de l'Orme Creux - 91410 CORBREUSE

Tél : 06 82 85 73 47

<http://www.h-o-c.fr> – contact@h-o-c.fr

Fabrication artisanale d'huiles vierges de première pression à froid de lin et de caméline issus de l'exploitation et cultivés en « Agriculture de conservation » respectueuse de l'environnement. L'élaboration des huiles s'affranchit de tout traitement chimique. Huiles alimentaires de lin, caméline et chanvre pour l'assaisonnement et comme complément alimentaire. Huile de lin pour traitement hydrofuge des matériaux poreux (bois, terres cuites), liant pour peintures à l'huile, huile de lin fraîche pour traitement des chevaux (vertus articulaires, cutanées et gastriques). Fabrication de savon noir mou et liquide à l'huile de lin à usage ménager, de shampoing pour animaux et d'insecticide naturel et biodégradable pour le jardinier. Fabrication d'encastique à l'huile de lin pour la protection et l'entretien des meubles et boiseries intérieures. Vente de tourteaux de lin pour l'élevage. Vente aux particuliers et professionnels.

Ouverture : *Vente sur place sur rendez-vous téléphonique préalable ou sur le site internet : www.h-o-c.fr*

LA RONDE DES SAVONS 52

Savons parfumés

Laurence TOULY

43, rue Isle Amet - 91720 MAISSE

Tél : 01 64 99 31 80

Création et fabrication de savons et de sels de bain. Vous apprécierez toute une gamme de plus de trente senteurs plus originales les unes que les autres : savon au miel du Gâtinais, à la menthe poivrée de Milly et bien d'autres...

Ouverture : *Sur les salons, téléphonez avant pour lieux et dates.*





L'artisanat
d'art

**Verrerie,
ameublement,
ébénisterie**



VERRERIE D'ART DE SOISY 53

Verrerie

12 rue du Moulin des Noues
91840 SOISY-SUR-ÉCOLE
Tel : 01 64 98 00 03 – Fax : 01 64 98 05 48
<http://www.verrerie-soisy.com>
accueil@verrerie-soisy.fr

Au cœur d'un parc agrémenté de nombreuses sculptures originales en verre, Frédéric Alary et Nicolas Pinquier fabriquent sous vos yeux une grande variété d'objets utilitaires, décoratifs, sculpturaux, en verre soufflé ou massif. Retrouvez leur production dans l'espace-vente, où de nouvelles créations vous attendent régulièrement. Toutes gravures personnalisées, réparations et fabrications sur mesure (trophées...). Ateliers de découverte : création d'un objet en verre grâce aux techniques du fusing et du thermoformage (min. 8 pers.). Tarifs et conditions sur demande. Visites libres et gratuites pour les individuels. Pour les groupes, visites guidées et payantes, sur rendez-vous uniquement.

Ouverture : Du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Dimanche de 14h30 à 18h. Fermé le lundi.

AU FIL DU TEMPS 54



Tapisserie et couture d'ameublement

Delphine VAILLANT
12, rue de la Ferté-Alais - 91840 SOISY-SUR-ÉCOLE
Tél : 09 63 00 15 36 – Port : 06 88 96 15 08
Fax : 01 60 77 19 29
www.fildutemps.eu – d.vaillant@fildutemps.eu

Delphine, artisan tapissier, formée par un compagnon du tour de France, vous invite à découvrir son savoir-faire pour la réfection et la restauration de vos sièges, fauteuils, banquettes, canapés de façon traditionnelle ou contemporaine. Elle vous propose également ses talents en couture d'ameublement, réalise coussins de décoration et

de sièges, rideaux, voilages, plaid, crée et rénove des abat-jours et toutes autres créations à la demande. De nombreuses collections d'éditeurs de renom vous permettront de coordonner vos tissus d'ameublement, papiers peints et sièges restaurés qu'elle vous présente à l'atelier. N'hésitez pas à consulter le site internet pour y découvrir ses restaurations à la vente.

Ouverture : Sur rendez-vous le samedi. Vente en ligne via le site Internet.

Guislain POITAU Ebéniste d'art 55



Ebénisterie

61, Grande Rue – 91490 ONCY-SUR-ÉCOLE
01 64 98 98 77 - www.restauration-ebeniste-art.fr
guislain.poitau@orange.fr

Restaurateur de meubles anciens au service de techniques séculaires. Fort de son expérience à Paris chez Reynolds Fils, puis chez Alain de Lavalade, Guislain Poitau, artisan d'art, restaure depuis 2000 malles, fauteuils, chaises, meubles de pendules, cartels, marqueterie et objets d'arts dans son atelier à proximité de Milly-la-Forêt. Travail du laiton sur les pendules, vernis Martin, restitution des teintes anciennes. Présent sur de nombreux salons, pour plus de renseignements, consultez son site internet. Participe aux Journées européennes des Métiers d'Art.

Ouverture : Du lundi au samedi sur rendez-vous.



Ferme pédagogique d'animation

FERME DE LA GRANGE AUX MOINES 56

3, RD 83 - plateau du Tertre - 91590 LA FERTÉ-ALAIS
Tél Ferme : 01 64 57 71 75 - Tél Mairie : 01 69 90 88 44
mairie@lafertealais.fr

La Ferme vous accueille sur près de 12 ha. Le cheptel est composé de vaches, chevaux, chèvres, brebis, volailles, lapins, etc. Les animations sont basées sur l'observation des animaux et de leurs petits, des cultures, sur la vie de la ferme et ses activités. Groupes scolaires et centres de loisirs sont reçus sur réservations. Tarifs des visites pour les groupes sur demande. Une salle d'accueil peut servir d'abri pour le pique-nique l'hiver. Location d'une salle pour les fêtes, les réunions...

Ouverture : *Horaires d'été (du 1er avril au 30 sept.) lundi-samedi : 10h30-19h, dimanche et jours fériés : 12h-19h. Horaires d'hiver (du 1er oct. au 31 mars) lundi-samedi : 10h30-17h, dimanche et jours fériés : 12h-17h. Individuels, les visites libres et gratuites. Visites groupes pédagogiques enfants sur réservations du mardi au vendredi. Accès possible par le RER D (sentier pédestre jusqu'à la ferme environ 2km).*



LES VISITES...

Thématique	Exploitation	Commune	Contact
Fermes pédagogiques	Ferme de la Grange aux Moines	La Ferté-Alais	01 64 57 71 75
	Elevage La Doudou	Cheptainville	01 64 56 96 96
Fermes et élevages	Le Jardin du Maraîcher	Vert-le-Grand	01 64 56 25 38 - 06 16 25 82 03
	Ferme de Beaumont	Valpuiseaux	01 64 95 88 90
	Ferme de la Mare	Chalo-Saint-Mars	01 60 80 34 66
Artisanat	Verrerie d'art	Soisy-sur-Ecole	01 64 98 00 03
Horticulture	Pépinières Allavoine	Bièvres	01 69 33 14 14
	Pépinières de l'Hurepoix	Vert-le-Grand	01 64 56 03 09
	Les Serres de Verville	Fontenay-lès-Briis	01 60 83 89 32
Plantes aromatiques et médicinales	Ferme du Clos d'Artois	Oncy-sur-Ecole	01 64 98 50 57
	La Vie en Herbes	Marcoussis	01 64 49 36 75
Cressonnières	Cressonnières de la Villa Paul	Méréville	01 64 95 00 64
	Cresson Serge Barberon	Méréville	01 64 95 11 95
	Le Moulin du Ruisseau	Courances	01 64 98 07 13
	Cressonnière du Moulin Vaux	Saint-Hilaire	01 64 95 49 12
Miel et produits de la ruche	Miellerie du Gâtinais	Boutigny-sur-Essonne	01 64 98 93 71 06 03 21 17 86
	Rucher de Verrières	Verrières-le-Buisson	01 60 11 50 94 06 86 22 89 41
	Syndicat des Apiculteurs (SAVE)	Janville-sur-Juine	01 64 90 54 27 06 85 99 86 41
Découvertes culinaires	Adrien et Chocolat	Savigny-sur-Orge	01 69 24 00 30
	Saveurs Sucrées Salées	Marolles-en-Hurepoix	01 64 56 87 83 06 11 11 34 33
	Entre Saveur et Jardin	Boutigny-sur-Essonne	01 60 78 48 57
	Hélianthème	Les Ulis-Courtaboeuf	01 60 92 52 40

I = Individuels

G = Groupes

S = Scolaires

GA = Groupes Adultes

DVE = Dans votre établissement

Site internet	Public	Tarifs 2013	Descriptif	Info page
	I / G / S	Gratuit pour les individuels	Observation des animaux, des cultures et de la vie de la ferme	23
www.la-doudou.com	I / G / S	4,50€/enfant 5€/adulte	Découverte des animaux de la ferme	12
www.au-jardin-du-maraicher.fr	G / S	4€/visiteur	Visite de l'exploitation avec les producteurs	8
	G / S	Sur demande	Découverte de l'exploitation et de la bergerie	11
www.foiegras-essonne.com	GA	Sur demande	Visite de l'élevage, de la salle de gavage, de la conserverie...	12
www.verrerie-soisy.com	G / S	Sur demande	Démonstrations par un maître-verrier. Possibilité d'ateliers (€) pendant les vacances	22
www.allavoine.fr	G / S	Sur demande	Visite de la pépinière et d'une parcelle de 10ha	6
www.pepinieres-hurepoix.com	G / S	Sur demande	Visite technique	6
	G / S	3€/visiteur	Visite des serres	6
	G / S	3€/enfant 4€/adulte	Découverte de la menthe poivrée, visite du jardin des senteurs (idéal de mai à sept.)	4
	G / S	Sur demande	Découverte des cultures de plantes aromatiques et médicinales	5
www.cressonnieres.net	I / G / S	Sur demande	Visite de la cressonnière et découverte de la Maison du Cresson	3
	I / G / S	Sur demande	Découverte de la cressonnière en culture biologique	3
	G / S	A partir de 2,50€	Visite de la cressonnière	3
www.cresson.com	G / S	Sur demande	Visite de la cressonnière	3
www.mielleriedugatinois.fr	I / G / S	Sur demande	Visite guidée de la Miellerie (salles d'extraction, l'élevage, etc.)	16
http://rucherdeverrieres.voila.net	I / G / S	Gratuit	Visite du rucher pédagogique, du jardin mellifère et du chalet des abeilles	16
http://save-apiculture.pagesperso-orange.fr	G / S	Sur demande	Visite du rucher-école. Cours d'apiculture de mars à oct.	16
www.adrien-chocolat.com	I / G / S	Sur demande	Visite de la chocolaterie et du laboratoire de transformation	19
www.saveurs-sucrees-salees.fr	DVE	Sur demande	Dans votre établissement, découvrez l'histoire et le goût de bons produits alimentaires	15
www.entresaveuretjardin.fr	G / S	4€/visiteur	Visite du laboratoire, dégustations et vente sur place	15
www.heliantheme.com	I / G / S	Sur demande	Visite des locaux avec démonstration	13



Salons, foires et marchés ruraux



► FEVRIER

25 février au 10 mars

« Entr'Essonne, nos entreprises se révèlent »

Visites d'entreprises partout en Essonne

01 64 97 35 13

► MARS

22 au 24 mars

24ème Salon de l'agriculture et de la nature en Essonne

Grand Dôme de Villebon

Entrée payante

01 69 24 79 33

30 mars au 1er avril

Foire au Cresson de Méréville

01 64 95 18 00

► AVRIL

6 et 7 avril

Balade du Terroir

Journées Portes Ouvertes

Dans toute l'Essonne

Artisans et producteurs vous ouvrent leurs portes.

Visites, animations, dégustations...

Liste des sites ouverts sur le site de l'association :

www.terroir-essonne.com

Renseignements : 01 64 97 23 82

12 au 14 avril

Fête des Plantes vivaces

Domaine de Saint-Jean de Beauregard

Entrée payante

01 60 12 00 01

► MAI

10 au 12 mai

Foire du Hurepoix (anc. Foire Ventôse)

Dourdan

01 64 59 86 97

17 au 19 mai

Journées des Plantes de Courson

Domaine de Courson

Entrée payante

01 64 58 90 12

► JUIN

1er et 2 juin

Marché de l'Herboriste

Milly-la-Forêt

01 64 98 83 17

7 au 9 juin

Fête des Artisans d'Art

Domaine de Saint-Jean de Beauregard

Entrée payante

01 60 12 00 01

15 et 16 juin

Grande Fête de la prestigieuse menthe poivrée et son coquelicot

Milly-la-Forêt et Oncy-sur-Ecole

01 64 98 92 39

► SEPTEMBRE

1er septembre

Fête de la Saint-Fiacre

La Ville-du-Bois

01 69 01 19 33

1er septembre

Marché Rural en Gâtinais

Moigny-sur-Ecole

01 64 98 40 14

6 au 8 septembre

Foire à la Tomate

Montlhéry

01 69 01 70 11

13 au 15 septembre

Foire aux Haricots

Parc Chevrier – Arpajon

01 60 83 36 51



20 au 22 septembre

Fête des Plantes, des Fruits et des Légumes

Domaine de Saint-Jean de Beaugard

Entrée payante

01 60 12 00 01

22 septembre

Fête de la Forêt de Sénart

Faisanderie de Sénart à Etiolles

01 64 96 23 97

28 et 29 septembre

Marché des Potiers

Milly-la-Forêt

01 64 98 80 07

► **OCTOBRE**

4 au 6 octobre

Salon « Métiers du Terroir et de l'Artisanat »

Ballancourt-sur-Essonne

06 20 25 48 16

6 octobre

Jardin des Villes, Jardins des Champs

13ème Journée de la Nature et du Terroir

Bouray-sur-Juine

01 69 27 13 77

18 au 20 octobre

Journées des Plantes de Courson

Domaine de Courson

Entrée payante

01 64 58 90 12

19 et 20 octobre

Balade du Terroir

Journées Portes Ouvertes

Dans toute l'Essonne

Artisans et producteurs vous ouvrent leurs portes.

Visites, animations, dégustations...

Liste des sites ouverts sur le site de l'association :

www.terroir-essonne.com

Renseignements : 01 64 97 23 82

19 et 20 octobre

Balade du Goût Ile-de-France

Visites de fermes agricoles uniquement

01 39 23 42 16

www.balade-du-gout.fr

20 octobre

Fête des Vendanges

Milly-la-Forêt

01 64 98 83 17



Adresses utiles

Maison du Tourisme de l'Essonne

19, rue des Mazières - 91000 EVRY



Produits & Terroir

Produits & Terroir Essonne

Ile - de - France

01 64 97 23 82

www.terroir-essonne.com



Comité Départemental du Tourisme de l'Essonne

01 64 97 35 13

Service commercial du CDT

01 64 97 96 34

www.tourisme-essonne.com



Relais des Gîtes de France de l'Essonne

01 64 97 23 81

www.gites-de-france-essonne.com



Clévacances Essonne

01 64 97 96 32

www.clevacances91.com

Chambre d'Agriculture Interdépartementale d'Ile-de-France

2, avenue Jeanne d'Arc - BP 111

78153 LE CHESNAY Cedex

01 39 23 42 00

www.ile-de-france.chambagri.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne

322, square des Champs Elysées

BP 225 - 91007 EVRY Cedex

01 69 47 54 20

www.cm-essonne.fr

Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Essonne

2, cours Monseigneur Roméro

91025 EVRY Cedex

01 60 79 91 91

www.essonne.cci.fr

Comité Régional du Tourisme Paris - Ile de France

11, rue du Faubourg Poissonnière

75009 PARIS

Tél : 01 73 00 77 00

www.pidf.com

CERVIA

Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire Paris-IdF

43, bd Haussman - 75009 PARIS

01 55 34 37 00

www.cervia.fr

Parc Naturel Régional du Gâtinais français

Maison du Parc

52, route de Corbeil

91590 BAULNE

01 64 98 73 93

www.parc-gatinais-francais.fr

Parc Naturel Régional de la Haute Vallée de Chevreuse

Maison du Parc - Château de la Madeleine

Chemin Jean Racine

78472 CHEVREUSE Cedex

01 30 52 09 09

www.parc-naturel-chevreuse.fr



Essonne, la vie côté cour et côté jardins



A seulement 15 km au sud de Paris, l'Essonne vous offre une véritable évasion au cœur d'une nature riche et préservée. De nombreuses idées de sorties, seul, en famille ou entre amis, pour tous et tous les goûts !

L'Essonne, des jardins exceptionnels !

L'Essonne est le jardin secret de l'Île-de-France riche de ses Espaces Naturels Sensibles, de ses nombreux parcs publics et de ses forêts. A découvrir, des domaines et jardins inoubliables : Domaines de Chamarande, Courances, Courson, Saint-Jean de Beaugard... Des événements toute l'année à ne pas manquer : « Secrets de jardins en Essonne » (printemps, été, automne), Fêtes des plantes de Saint-Jean de Beaugard, Journées des plantes de Courson...

Un patrimoine unique

Des rencontres surprenantes avec l'art (Le Cyclop, la verrerie d'art de Soisy-sur-Ecole, la photographie...), l'histoire (villes médiévales de Dourdan et d'Etampes, ...), des personnages célèbres (Jean Cocteau, Victor Hugo, Claude François...) ou encore l'aviation (Musée Volant Jean Salis) vous attendent ! Des nouveautés sont à découvrir comme l'église en bois de la Métropole orthodoxe roumaine à Limours...

De nombreux loisirs en famille

L'Essonne regorge d'idées d'activités familiales qui raviront petits et grands : parcs de jeux couverts ou en plein air dès le plus jeune âge, rencontres avec les animaux (Élevage La Doudou, ZooParc de Cheptainville, Fermes pédagogiques...), parcours dans les arbres, bases de loisirs avec des activités uniques (luge en toute saison, patinoire tout temps...), des moments mémorables en perspective !

Avec Essonne Bons Plans, profitez de tarifs promotionnels auprès des sites touristiques et partenaires participant toute l'année !

Retrouvez toutes nos offres sur www.essonne-bonsplans.com !

Profitez d'un séjour en Essonne riche en découvertes et souvenirs et consultez toutes les actualités sur www.tourisme-essonne.com !



Comité Départemental du Tourisme de l'Essonne

19 rue des Mazières – 91 000 Evry
Tél : 01 64 97 35 13 • Fax : 01 64 97 23 70
cdt@tourisme-essonne.com • www.tourisme-essonne.com





Produits & Terroir

Maison du Tourisme de l'Essonne
19, rue des Mazières
91000 EVRY

Tel : 01 64 97 23 82
Fax : 01 64 97 23 70
info@terroir-essonne.com
www.terroir-essonne.com

