

Essonne

LE DÉPARTEMENT

— TERRE D'AVENIRS —

SAVOIR-FAIRE ESSONNIENS



« Rien dans la vie n'exige plus
d'attention que les choses qui
paraissent naturelles »

Honoré de Balzac

Essonne
TOURISME

essonnetourisme.com

L'ESSONNAISE

FARINE de TRADITION FRANÇAISE

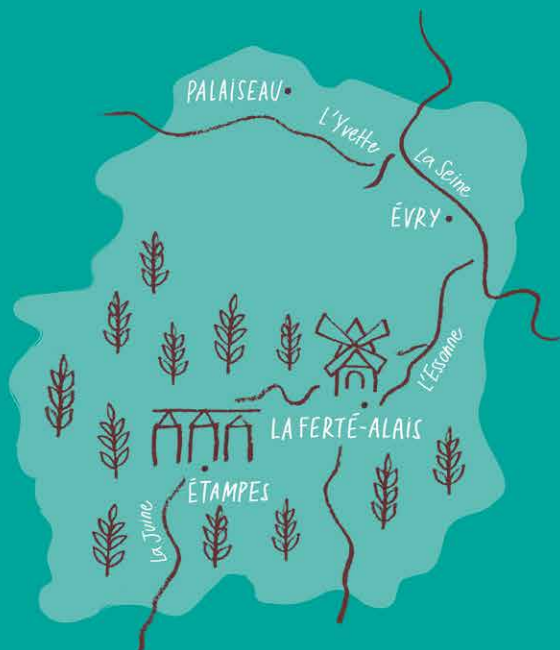
100% LOCALE



100% ÉQUITABLE



Fière d'être d'ici →



DE PÈRE EN FILS
MOULINS FOUCHÉ
• DEPUIS 1860 •

Édito

Les savoir-faire essonniens près de chez vous

Embrassez les richesses gastronomiques et artisanales de l'Essonne aux mille savoir-faire : cresson de fontaine, menthe poivrée, miel, bières, verre soufflé, céramiques...

Essonne Tourisme s'attache à valoriser les savoir-faire de son territoire : montrer l'exemplarité des pratiques agricoles, gastronomiques et artisanales, développer la proximité entre le producteur, l'artisan et le consommateur, garantir l'authenticité des produits, promouvoir l'excellence des métiers, assurer l'épanouissement de chacun.

Ce guide *Made in Essonne* regroupe 92 producteurs, artisans et associations. Ils sont tous adhérents d'une démarche de qualité et d'accueil pour nos visiteurs. Vous y retrouverez leurs horaires de vente à la ferme, dans leur atelier ou sur les marchés. Certains ouvrent leurs portes et font découvrir au public leur exploitation ou atelier, notamment lors de la Balade du Terroir en Essonne. Vous pouvez aussi les rencontrer directement lors de nombreux événements organisés par Essonne Tourisme.

Aux cœurs de nos villes et de nos villages, nous vous invitons ainsi à partir à la rencontre des producteurs et artisans qui font l'Essonne.



Aurélie Gros,
Présidente du Comité
départemental du tourisme
de l'Essonne
Vice-présidente du
Département de l'Essonne



François Durovray,
Président du Département
de l'Essonne

Les produits de la terre	p05
Les viandes	p10
Les douceurs	p13
Les boissons	p16
Pour le jardin	p17
Pour la maison	p17
Les artisans d'art	p20

Le Guide des Savoir-faire essonniens 2020 est édité par le Comité départemental du tourisme de l'Essonne.

Directrice de publication :
Auréli GROS

Réalisation : Jean-Baptiste
SORTEIX-COLAS et Nadia AHSSAINI

Design graphique : Imprimerie CD91

Mise en page : Rivage Création

1^{er} tirage : 15 000 exemplaires

Impression : Kerfab

**Comité départemental
du tourisme de l'Essonne**
19, rue des Mazières
91000 Évry-Courcouronnes
01 64 97 36 91
essonnetourisme.com



Agriculture
biologique



Bienvenue
à la Ferme



Produit en
Ile-de-France



Valeurs
Parc naturel
régional



Entreprise
du Patrimoine
Vivant



Agri éthique
france



Agneau des
Bergers
d'Ile-de-France



Artisan



Maître
artisan

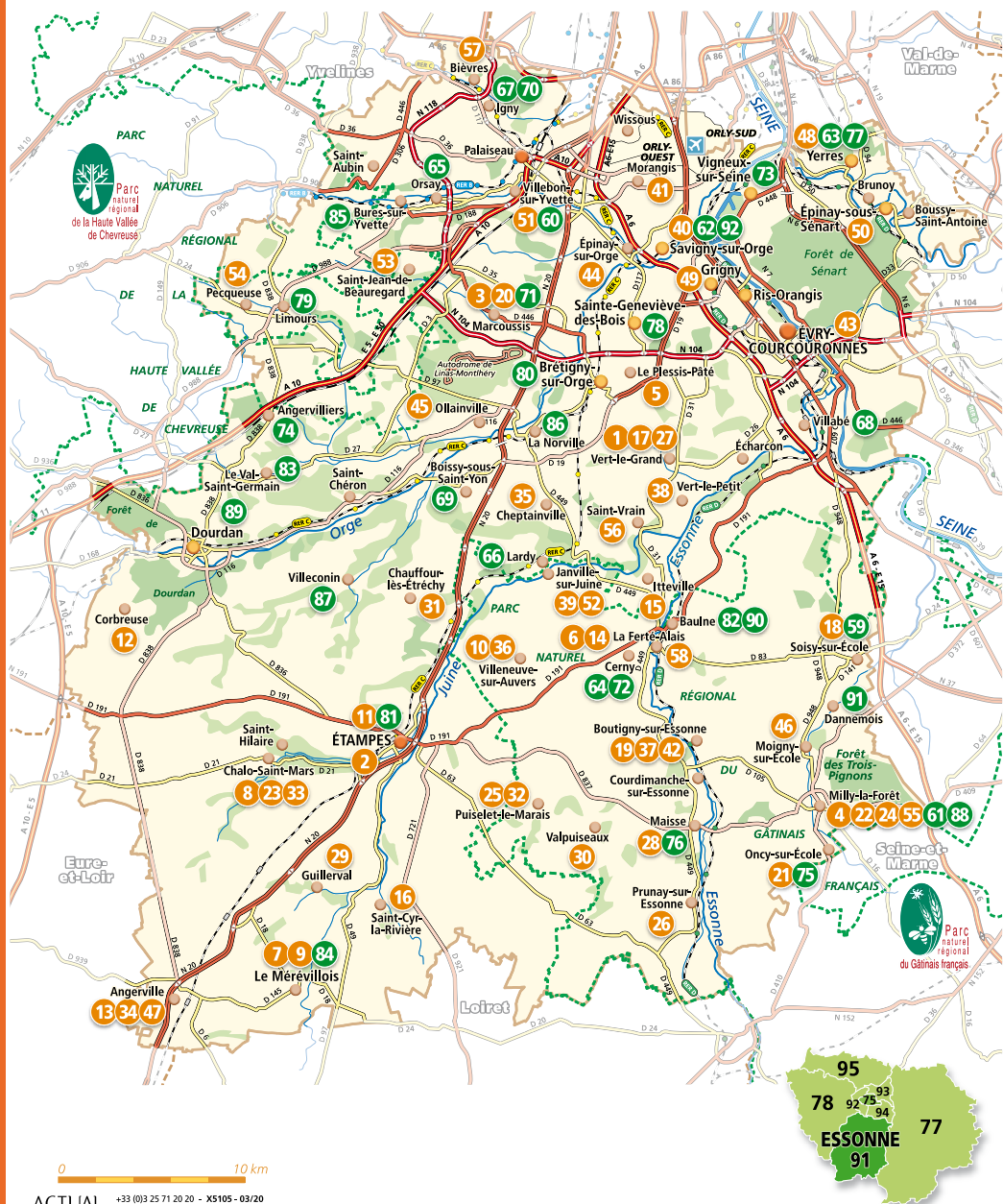


Artisan
d'art



Maître artisan
d'art





LES FRUITS ET LÉGUMES

1 Le Jardin du Maraîcher



Exploitation maraîchère familiale et certifiée en agriculture biologique, Christian et Corinne Perreau produisent des légumes avec leurs enfants Estelle et Guillaume. Ils cultivent des légumes sous serres et de plein champ de saison : légumes traditionnels et anciens. De nombreux autres produits du terroir (volailles, plantes aromatiques et médicinales) sont par ailleurs présents sur l'étal. Ce producteur est aussi partenaire en AMAP.

Christian et Corinne PERREAU

Rue des Sablons

La Croix Saint-André

91810 VERT-LE-GRAND

06 16 25 82 03

Ouverture : mercredi et vendredi de 15h à 19h. Samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h.



2 Au Jardin de Villesauvage

Arboriculteur producteur de pommes et de poires de diverses variétés, Au Jardin de Villesauvage propose ses jus de pommes et de poires-poires, à partir de fruits issus de l'exploitation, sur un mode de culture en verger non irrigué. La production maraîchère évolue en fonction des saisons et est en vente dans la boutique. La cueillette est ouverte de fin août à fin octobre.

RN 20 Villesauvage

91150 ÉTAMPES

01 69 92 75 50

06 85 68 76 77

pouradier.rame@

wanadoo.fr

Ouverture : vendredi de 9h à 19h et samedi de 9h à 18h.

3 Les Potagers de Marcoussis



Les Potagers de Marcoussis (association loi 1901), chantier d'insertion professionnelle par le maraîchage biologique, produisent des légumes bio tout au long de l'année. Ils sont vendus sous forme de paniers hebdomadaires et en vente directe à la boutique de la ferme où sont également commercialisés d'autres produits locaux (bières artisanales, pains, œufs, miel, farines, produits laitiers...).

Ferme des Potagers

Chemin du Regard

91460 MARCOUSSIS

01 64 49 52 80

<http://lespotagersdemarcoussis.org>

Ouverture de la boutique : mercredi et jeudi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h, vendredi

de 10 h à 12 h30 et de 14 h à 19 h, samedi de 10 h à 12 h30.

4 EARL Le Séchoir du Père Jules



Depuis 2015, Catherine Bosc Bierre exploite en agriculture biologique 3,5 hectares de terres en maraîchage, dont 3000 m² de serres, et 5 hectares de plantes aromatiques et médicinales (menthe poivrée, mélisse, camomille, thym, estragon, hysope, etc.). Toute la production de légumes est vendue directement à la boutique de Milly et via des paniers en circuit court.

Catherine BOSC BIERNE

16, Place du marché 91490

MILLY-LA-FORÊT

01 64 98 92 39

Ouverture : point de vente à l'Herbier de Milly (n°22) du mardi au dimanche de 9h à 12h30 et de 15h à 19h30.

5 La Pouletterie

Céréalier installé en maraîchage depuis 3 ans, La Pouletterie propose fruits et légumes de saison tout au long de l'année, à travers une gamme variée de fraises et fruits rouges, tomates, aubergines, carottes, navets, panais, différentes variétés de potirons et de choux (fleur, romanesco, blanc, rouge, de Bruxelles...), blettes, épinards... La vente est assurée à la ferme et dans les boutiques spécialisées du secteur. Il est aussi possible d'acheter son panier de légumes sur place.

Gérald COLIBET

54, Route de Corbeil - 91220

LE PLESSIS-PÂTE

06 80 96 74 14

pouletterie@gmail.com

Ouverture : mercredi et vendredi de 16h à 19h, samedi de 9h à 12h30.

6 Le Potager d'Olivier

Le Potager d'Olivier propose des légumes de saison avec plus de 50 produits tout au long de l'année. De la carotte à la pomme de terre ou la tomate, en passant par les choux et les courges, sans oublier les topinambours, le persil racine ou les crosnes. Exploitants agricoles depuis 1989 et maraîchers depuis 2005, Isabelle et Olivier Desforges cultivent leurs légumes avec le plus grand soin. En vente à la ferme ou sur le marché d'Auvers-Saint-Georges (à la carte ou en paniers).

Olivier DESFORGES
Rue de Noncervere
91580 MESNIL-RACON
1km après la salle polyvalente
06 88 70 73 87

Ouverture de la ferme : vendredi de 17h00 à 19h30.

LE CRESSON DE FONTAINE

7 Les Cressonnières de la Villa Paul

Cressiculteurs depuis 5 générations, les Barberot proposent le cresson de fontaine en bottes, mais également décliné en produits dérivés : veloutés, soupes et autres, dans la boutique du terroir. Cette plante pleine d'histoire et de vertus accompagne idéalement viandes et poissons. La Villa Paul adhère aux Sites Remarquables du Goût et à France Passion. Des visites peuvent être organisées sur réservation (tarifs sur demande).

Olivier BARBEROT
17, Route de Courcelles
91660 LE MÉRÉVILLOIS
01 64 95 00 64
www.cressonnières.net

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

8 La Cressonnière de l'Alouette

Isabelle Glâtre cultive son cresson de fontaine en culture raisonnée dans un magnifique cadre naturel, une histoire de famille depuis 3 générations. Elle vend sa production en bottes et en produits dérivés (soupes, pesto et moutardes) sur l'exploitation et sur les marchés d'Étampes le samedi matin, de Palaiseau le dimanche matin, et sur le réseau « La Ruche qui dit oui ».

Isabelle GLÂTRE
Hameau des Boutards
91780 CHALO-SAINT-MARS
A droite après le pont
06 87 20 56 81
iglatre@gmail.com

Ouverture : à l'exploitation sur rendez-vous.

9 Cressonnières Barberon

La famille Barberon cultive le cresson de fontaine à



© M.L. Hagenmüller

Méréville depuis plusieurs générations, selon les techniques traditionnelles, à la main. Elle propose du cresson labellisé agriculture biologique et confectionne des produits dérivés au cresson bio : potage, purée, fricassée, pâte végétale. Ces produits sont disponibles Rue du Tour de Ville, dans le village, mais aussi à la cressonnière de la Vallée Colleau.

Famille BARBERON
23, Rue du Tour-de-Ville
91660 LE MÉRÉVILLOIS
01 64 95 11 95
gbarberon@aol.com

Ouverture : toute l'année, tous les jours.

LES CONDIMENTS

10 GAEC des Rochettes

Safran du Parc naturel régional du Gâtinais français

C'est l'un des deux seuls producteurs artisanaux de safran du Gâtinais en Essonne. Situé au cœur du Gâtinais français, l'exploitation propose uniquement la vente des pistils. Le GAEC des Rochettes est adhérent de « La Ruche qui dit oui » et présent sur le marché d'Auvers-Saint-Georges le samedi matin.

Bertrand HARDY
6, Rue des Rochettes
91580 VILLENEUVE-SUR-AUVERS
06 17 04 53 83

Ouverture : à l'Enclos des Chevrettes (n°36), mercredi de 15h à 19h, vendredi de 16h à 19h et samedi de 15h à 18h30

11 Safran de la Ventue

Safran du Parc naturel régional du Gâtinais français

Producteurs de safran à Puiset-le-Marais, Florence et Joël Nollet vous proposent de découvrir cette épice aux couleurs et aux saveurs riches en terroir. Leur safran se décline en filaments (pistils du *Crocus sativus*) ou en poudre (dosettes), mais aussi sous forme de spécialités safranées : moutarde, pâtes, risotto, sablés, sirop ou encore confitures au safran.

Florence et Joël NOLLEAU
19, Avenue Théodore
Charpentier
91150 ÉTAMPES
07 89 63 53 52
www.safrandelaventue.fr
contact@safrandelaventue.fr

Ouverture : vente sur les
principaux marchés de
producteurs d'Ile-de-France.

12 Huilerie de l'Orme Creux



Huilerie artisanale

L'Huilerie de l'Orme Creux, installée dans le Dourdannais, fabrique artisanalement des huiles vierges de première pression à froid, à partir de graines issues de l'exploitation. Les produits proposés à la vente sont divers. L'Huilerie propose des huiles alimentaires (lin, cameline, chanvre), des farines sans gluten, des biscuits, mais aussi des produits ménagers : huiles pour traitement des matériaux, liant pour peintures, savon noir, insecticide naturel, encaustique pour l'entretien des meubles, mais aussi des graines pour oiseaux du ciel et de basse-cour...

Ludovic JOIRIS
24, Rue de l'Orme Creux
91410 CORBREUSE
06 82 85 73 47
www.h-o-c.fr
contact@h-o-c.fr

Ouverture : vente sur place sur
rendez-vous téléphonique ou sur
le site internet.



13 Huilerie Laluque

Huiles de colza

Créée en 2004 à cheval sur le sud de l'Essonne et le Loiret, Marie-Thérèse et Christophe Laluque cultivent le colza et le transforment, de manière artisanale, en huiles de colza en première pression à froid. La ferme propose aussi des condiments à base de graines de colza et cresson de Méréville, tomate-poivrons, panais, mais aussi des caviars de colza et des pois cassés.

**Marie-Thérèse
et Christophe LALUQUE**
50, Rue du Jeu de Paume
91670 ANGERVILLE

Adresse de la ferme :
15, Rue de la Fontaine Izy
45450 BAZOCHES-LES-
GALLERANDES
06 82 12 19 35
www.huilerie-laluque.com

En vente en distributeurs
automatiques et à la ferme
sur rendez-vous (visites
possibles).

14 Culture Chanvre

Huiles, farines

Culture Chanvre propose des produits alimentaires et cosmétiques à base de chanvre. Producteurs de chanvre depuis 2012, l'entreprise cultive la plante, qui peut atteindre près de 2 mètres, principalement pour sa tige qui sera transformée en isolation. Culture Chanvre travaille aussi les graines et les feuilles pour les transformer en huile, farine, gelée, savon... Cette

plante magique offre de nombreux produits, tous possédant de bonnes propriétés pour la santé.

Olivier DESFORGES
Rue de Noncerve
91580 MESNIL-RACON
1 km après la salle polyvalente
06 88 70 73 87
www.culturechanvre.fr

Ouverture de la ferme :
vendredi de 17h00 à 19h30.

15 Moulins Fouché



Minoterie - Farines

Entreprise familiale depuis 6 générations, les Moulins Fouché fabriquent des farines destinées à la confection de pains, viennoiseries, pâtisseries... Une large gamme de farines est proposée en sacs de 25kg à destination des professionnels : farine pour pain de tradition, farine aux graines... Les Moulins commercialisent également des farines biologiques et des farines de meules en sacs de 25kg. Engagés dans une démarche de proximité, ils proposent aussi des sachets de 1kg, par paquets de 10, de la farine « L'Essonnienne », une farine T65 dont les blés sont 100% Essonne, 100% Equitable.

Rue du Moulin du Gué
91760 ITTEVILLE
Coordonnées GPS : Cerny
01 69 90 62 80
www.moulinsfouche.fr

Ouverture : du lundi au vendredi de
8h30 à 12h00 et de 14h00 à 16h30.



LES PRODUITS DE LA TERRE

LES FÉCULENTS

16 Atelier M'Pâtes



Agriculteur sur la commune de Saint-Cyr-la-Rivière, reprenant la ferme familiale, Martial Marchaudon diversifie son exploitation en se lançant dans la culture du blé dur. En 2017, il se décide à transformer lui-même son blé pour en faire de la farine et des pâtes sèches fermières. Nature ou de différentes saveurs, son objectif est de faire redécouvrir le goût authentique des céréales à travers ce produit.

Martial MARCHAUDON
14, Rue de Voisins – 91690
SAINT-CYR-LA-RIVIÈRE
06 72 07 05 13

Ouverture : sur rendez-vous.

17 EARL Le Bois Racine



Agriculteur en diversification, Olivier Schintgen cultive des lentilles de variété anicia sur la commune de Vert-le-Grand depuis 2015. Elles sont récoltées sèches, dans le champ, triées puis mises en sachets sur l'exploitation. Riches en antioxydants et en protéines, les lentilles d'Olivier Schintgen sont commercialisées localement sur les marchés, chez les commerçants et chez d'autres producteurs.

Olivier SCHINTGEN
20, Chemin Rural
91810 VERT-LE-GRAND
06 81 15 55 14

18 Émile et une Graine

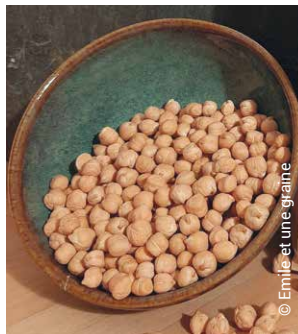


Émile et une Graine est né de la volonté de six agriculteurs essonniers. Passionnés par leur métier et profondément respectueux de la nature, ils

œuvrent concrètement pour changer l'agriculture. Riches de différents modes de production (conservation, bio...), ils partagent leurs savoir-faire et leurs outils de production et de commercialisation pour proposer une belle gamme de légumineuses produites localement : lentilles vertes et corail, pois chiches et quinoa. Les six producteurs sont répartis sur le sud de l'Essonne.

Ferme de Frémigny
91840 SOISY-SUR-ÉCOLE
06 52 14 65 03
emileetunegraine@gmail.com

Vente dans certains
commerces et chez d'autres
producteurs.



© Émile et une graine

LES CONSERVES, TERRINES ET SOUPES

19 Entre Saveur et Jardin



Soupes et terrines

Les soupes et terrines fabriquées par Martine Verrechia ont la particularité d'être vendues « ultra fraîches » sous vide : ni pasteurisées, ni stérilisées. Fraîcheur et qualité sont garanties, avec des

© Les Potagers de Marcoussis



matières premières locales et une pointe d'originalité. Non grasses et peu salées, elles préservent la saveur des matières premières, et il est possible de les congeler. Pour toute occasion : réceptions, groupes ou particuliers. Elles sont aussi disponibles en distributeur automatique à Milly.

Martine VERRECHIA
23, Rue de La Ferté-Alais
91820 BOUTIGNY-SUR-
ESSONNE
01 60 78 48 57
www.entresaveuretjardin.fr
entresaveuretjardin@yahoo.fr

Ouverture : vendredi de 18h à 19h.
En semaine et le week-end, sur
rendez-vous.

20 La Conserverie coopérative de Marcoussis



Fruits et légumes en conserves

La Conserverie coopérative de Marcoussis transforme les fruits et légumes issus des Potagers de Marcoussis, et d'autres producteurs en circuit-court, en sauces tomate, soupes, veloutés, confitures, jus, compotes, etc. commercialisés sous la marque « La Cuisine des Potagers ». Ils sont en vente directe aux particuliers dans la boutique de la Ferme.

Ferme des Potagers
Chemin du Regard
91460 MARCOUSSIS
01 64 49 52 80
<http://lespotagersdemarcoussis.org>

Ouverture de la boutique : mercredi
et jeudi de 10h à 12h30 et de 14h
à 18h, vendredi de 10h à 12h30
et de 14h à 19h, samedi de 10h
à 12h30.

LES PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

21 La Ferme du Clos d'Artois

Dernier producteur de menthe poivrée de Milly-la-Forêt

Découvrez l'histoire des plantes médicinales, et notamment celle de la menthe poivrée et de la mélisse. Alain Bosc Bierre propose sa production et des visites guidées pour groupes de la dernière ferme de production artisanale de plantes médicinales et aromatiques du Parc naturel régional du Gâtinais français (sur rendez-vous). Ses explications des techniques de productions et la découverte du jardin des senteurs et des séchoirs raviront petits et grands.

Alain BOSC BIERNE
4, Rue de l'Église
91490 ONCY-SUR-ÉCOLE
01 64 98 50 57
06 88 45 56 79

Ouverture : vente à la ferme sur rendez-vous. Point de vente à L'Herbier de Milly (n°22).



22 L'Herbier de Milly

Herboristerie

Herboristerie familiale spécialisée dans la transformation de la menthe poivrée, à travers sa marque emblématique « La Menthe Poivrée de Milly », le coquelicot d'Oncy, la rose et la violette, L'Herbier propose bonbons, sirops, liqueurs, huiles essentielles et hydrolats. Catherine Bosc Bierre produit aussi des infusions de plantes et de fleurs dont elle sélectionne ou produit elle-même les ingrédients. Point de vente des produits de la Distillerie du Gâtinais et du Séchoir du Père Jules.

Catherine BOSC BIERNE
16, Place du Marché
91490 MILLY-LA-FORÊT
01 64 98 92 39

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

23 Chalouette en Herbes

Producteur de plantes aromatiques et médicinales – petits fruits

Venez découvrir les saveurs de la vallée de la Chalouette, entre Chalo-Saint-Mars et Étampes. Avec une approche permaculturelle, entre cueillette et culture, récolte à la main de plantes aromatiques, petits fruits et fruits. Nombreux produits originaux : large choix d'infusions, sirops, confitures, miel et aromates.

Séverine COLLET
10, Impasse du Jeu de Paume
91780 CHALO-SAINT-MARS
06 75 48 15 76
<http://chalouetteenherbes.free.fr>

Visite du jardin: dates sur internet et sur rendez-vous.

24 Millymenthe

Herboristerie

Située au cœur de Milly-la-Forêt depuis 1934, l'herboristerie traditionnelle Millymenthe propose des produits entièrement naturels autour des plantes et des charmes d'antan. On y retrouve la fameuse menthe poivrée de Milly-la-Forêt, des infusions et plantes médicinales, des thés, des compléments alimentaires sélectionnés avec soin, des huiles essentielles mais aussi les célèbres bonbons Millymenthe au miel et aux essences de plantes.

Victoria RENAUD
35, Place du Marché
91490 MILLY-LA-FORÊT
01 64 98 80 87

Ouverture : du mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 19h, le dimanche de 10h à 13h et de 14h à 18h30.

LES VOLAILLES FERMIÈRES

25 GAEC

des Gaudrons

Poulets, pintades, poulardes, dindes, chapons, lapins... sont tous élevés à la ferme en plein air par la famille Demollière qui propose aussi des rillettes de volailles maison. Dans le respect des traditions, les volailles adultes sont préparées dans l'abattoir et sont vendues prêtes à cuire, un gage de qualité pour les amateurs de bonne chair. Sur demande, vente de volailles vivantes.

**Patrice, Joël
et Baptiste DEMOLLIÈRE**
36, Rue Grande Vallée
91150 PUISELET-LE-MARAIS
01 64 95 81 10

Ouverture : jeudi de 16h à 18h30,
vendredi et samedi de 9h à 12h30
et de 14h à 18h30, dimanche et
jours fériés de 10h à 12h.

26 La Volaille

prunaysienne

EARL du Coq Hardy

Hervé et Isabelle Hardy élèvent l'authentique volaille de race Gâtinaise, l'une des 3 races emblématiques d'Ile de France, élevées en plein air et réintroduites dans leur terroir d'origine. Ils les proposent préparées et prêtes à cuisiner : poulets, poulardes, chapon... ou vivantes. Une boutique du terroir complète la production de la ferme avec des produits transformés faits maison et propose également un service traiteur qui offre désormais une large gamme de plats.

Hervé et Isabelle HARDY
16, rue de la Vallée - 91720
PRUNAY-SUR-ESSONNE
01 64 99 54 24
herve.hardy91@gmail.com

www.lavolailleprunaysienne.fr

Ouverture : vendredi de 9h30 à
12h et de 14h à 18h30. Samedi
de 10h à 14h.

27 La Ferme des Fourneaux

Cet éleveur fermier installé à Vert-le-Grand propose poulets, pintades, canards, canettes de Barbarie, lapins et œufs. Sur place, dans la boutique, ils vendent des poulets rôtis et des produits du terroir. Pour les fêtes, la famille Marais élève aussi chapons, dindes, oies. Pensez à les réserver !

Famille MARAIS
8, Rue des Rondins
91810 VERT-LE-GRAND
01 64 56 20 61
fermedesfourneaux@
gmail.com
www.ferme-des-fourneaux.fr

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

28 La Ferme du Fourcheret

Producteur fermier de volailles, Laurent Raymond vend sa production à la ferme et sur les marchés : poulets, coqs, lapins, oies, œufs frais. En saison, il est aussi possible d'acheter des pommes de terre de l'exploitation. Aux fêtes, chapons, dindes et oies préparées vous attendent. Cet éleveur est présent sur les marchés de Boutigny le samedi matin, de Ballancourt et d'Arpajon un dimanche matin sur deux, et de Milly-la-Forêt une semaine sur deux le jeudi après-midi.

Laurent RAYMOND
Hameau du Fourcheret
91720 MAISSE

01 64 99 56 51

<http://volaillesdemaissse.fr>

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

29 Les Volailles de Richard

Richard Piriou a créé son élevage fermier en 2014 sur l'exploitation familiale de Guillerval. Fils d'agriculteurs, cet aviculteur élève des poulets de race cou nu, des pintades fermières ainsi que des chapons pour les fêtes de fin d'année. Ses volailles sont élevées dans un cadre naturel en plein air, et nourries avec le blé et le maïs de la ferme. Il vend ses produits sur les marchés ou à la ferme.

Richard PIRIOU
Ferme de la Garenne
Route de Méréville
91690 GUILLERVAL
06 87 19 16 06
richard.volailles@gmail.com

Vente sur les marchés d'Étampes,
Auvers-Saint-Georges, Guillerval et
Saint-Cyr-la-Rivière, chez certains
commerçants ou sur rendez-vous,
à la ferme.



LES AGNEAUX ET PORCS

30 La Ferme de Beaumont



Élevage traditionnel, en cours de certification bio et respectueux du bien-être animal, la famille Sil vous propose des agneaux élevés en pastoralisme dans le cadre d'éco-pâturages, ainsi que des porcs élevés en plein air intégral et nourris sans antibiotiques. La vente s'effectue sur réservation directe en fonction de la maturité des animaux, en colis de demi-agneau ou, pour le porc, en colis de 5kg ou 10kg.

Famille SIL
Ferme de Beaumont
91720 VALPUISEAUX
06 80 23 88 22
valerie.sil@laposte.net

Ouverture : les commandes se prennent par téléphone ou par mail.

LES ŒUFS FERMIERS

31 Les P'tites Cocottes d'Edith



Édith Pigeon-Tissot élève des poules pondeuses sur son exploitation depuis 2015. Les œufs proviennent de poules élevées en plein air, à la ferme. Celles-ci sont nourries avec des céréales produites localement, selon une démarche écocitoyenne : produire et consommer localement.

Edith PIGEON-TISSOT
5, Grande Rue – 91580
CHAUFFOUR-LÈS-ÉTRÉCHY
06 44 80 86 42
contact@ptitescocottes.fr

www.ptitescocottes.fr

Vente en continu dans le distributeur automatique de Chauffour (paiement en espèces), dans le distributeur de Breux-Jouy (espèces et carte bancaire) et dans la boutique le vendredi de 16h à 19h et le samedi de 10h à 12h.

LE FOIE GRAS ET LES PRODUITS DU CANARD

32 La Ferme du Grand Clos



La Ferme du Grand Clos élabore à Puiset-le-Maraais des foies gras mi-cuits, des rillettes, des confits, des terrines et des plats cuisinés toute l'année. Les canards sont nourris avec les céréales produites sur l'exploitation. Pour les fêtes de fin d'année, Bruno Lefèvre et Sylvie Guerton proposent des coffrets cadeaux. A la demande, il est aussi possible d'acheter des produits frais : foie, magrets ou rôtis de canard...

Bruno LEFÈVRE
et Sylvie GUERTON
18 bis, Rue Vaupillard
91150 PUISELET-LE-MARAIS



01 64 95 54 35 / 06 08 84 64
31 / 06 67 54 55 95

www.lafermedugrandclos.fr
contact@lafermedugrandclos.fr

Ouverture : vendredi et samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h. En décembre, tous les jours de 10h à 12h et de 15h à 18h sauf dimanche après-midi.

33 La Ferme de la Mare



Producteur de foie gras et autres produits du canard, Christophe Morin propose sa production dans sa boutique, à la ferme : foies gras, confits, gésiers, magrets séchés, rillettes de canard natures et au foie gras, magrets au vin... Des paniers cadeaux personnalisés peuvent aussi être réalisés à la demande. Il organise aussi, sur réservation uniquement, des visites de groupes (tarifs sur demande).

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

Ouverture : mercredi de 15h à 19h. De jeudi à samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h.

LES VIANDES

CHARCUTERIE ARTISANALE

34 Charcuterie Pavard

Maison fondée en 1894, gratifiée de nombreuses récompenses pour la qualité de sa charcuterie entièrement faite maison, la charcuterie Pavard fabrique elle-même ses produits. Médaille d'or pour son boudin noir bio 2014, Médaille de bronze boudin blanc truffé 2014, 2015 et 2016, et champion de France du pâté de campagne 2016, Médaille de bronze au concours du jambon de Paris supérieur (sans nitrite). Ses spécialités sont la terrine grand-mère et le boudin blanc (nature, truffé, aux morilles ou au cresson).

Didier PAVARD
13, Rue Nationale
91670 ANGERVILLE
01 64 95 21 57
pavardhenri@orange.fr

*Ouverture : mardi au samedi
8h-13h et 15h30-19h30.*

possibles (visites payantes) : un voyage dans le passé sur la vie à la campagne (horaires suivant saison, visite guidée pour les groupes sur rendez-vous). Pensez à réserver !

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

*Ouverture de la boutique : mardi
et jeudi de 14h à 19h30, mercredi
et dimanche de 10h à 12h puis
de 14h à 19h30, vendredi et
samedi de 10h à 19h30.*

36 L'Enclos des Chevrettes

GAEC des Rochettes

Élevage de chèvres laitières de race « Alpine », l'Enclos des Chevrettes fabrique avec le lait de la ferme des fromages de chèvre et d'autres produits



laitiers : crottins frais, faisselle... Point de vente de produits du terroir, il est présent sur le marché d'Auvers-Saint-Georges le samedi matin et adhèrent de « La Ruche qui dit oui ».

Bertrand et Catherine HARDY
RD 148 (direction Étréchy)
91580 VILLENEUVE-SUR-AUVERS
06 17 04 53 83

*Ouverture : mercredi de 15h à 19h,
vendredi de 16h à 19h et samedi de
15h à 18h30.*

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

35 Élevage La Doudou

**Ferme pédagogique
d'exploitation**

Élevage de chèvres et de vaches laitières. La famille Nowakowski fabrique, avec le lait de l'exploitation, des fromages de chèvre et de vache. Elle vend le lait cru, des yaourts, du beurre, de la crème fraîche et des faisselles. La boutique propose aussi d'autres produits du terroir. Des visites de la ferme et du Musée agricole de Bois Blanc sont



LE MIEL

37 La Miellerie

du Gâtinais



Apiculteur professionnel et unique producteur de gelée royale en Ile-de-France, la Miellerie du Gâtinais produit du miel labellisé par le Parc naturel régional du Gâtinais français. La gamme comprend des miels toutes fleurs, forêt, châtaignier, acacia, mais également du pollen frais et de la propolis. La Miellerie se visite en visite libre et gratuite ou guidée sur rendez-vous pour les groupes.

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

Ouverture : d'avril à fin octobre : mercredi, samedi, dimanche et jours fériés de 14h30 à 18h30 et de novembre à fin mars samedi et dimanche de 14h à 17h30. Sur rendez-vous les autres jours.

38 La Miellerie

de Misery



La Miellerie de Misery produit différents miels de la région et du Gâtinais : printemps, acacia, forêt... Elle propose aussi à la vente : du pollen, de la propolis, des pains d'épices maison, des bonbons au miel, du nougat... Elle est présente sur les marchés de Boulogne-Billancourt, Puteaux et La Garenne-Colombes, et ses produits sont en dépôt-vente à l'élevage La Doudou à Cheptainville, à la boulangerie de Vert-le-Petit, à l'épicerie de Cheptainville, à Les Boîtes à Meuh au Plessis-Robinson, à As de Table à Chevilly-Larue et à Le Panier des Saveurs à Draveil.

Didier et Danielle SOMSON
Route de Misery

91710 VERT-LE-PETIT

01 64 93 50 05

06 65 71 72 12

06 65 52 17 96

didier.somson@orange.fr

Ouverture de la Miellerie :
sur rendez-vous.

39 Syndicat des Apiculteurs du Val d'Essonne

Rucher école

Le Syndicat des Apiculteurs du Val d'Essonne vous accueille, petits et grands, en individuel ou en groupe, scolaires ou non, pour vous faire découvrir le travail des abeilles autour de démonstrations et d'ateliers. Des cours d'apicultures vous seront aussi proposés (sur inscription). Association à vocation pédagogique, il vend également le miel de ses ruchers.

Château de Gillevoisin
Avenue du Château
91510 JANVILLE-SUR-JUINE
Siège : Mairie de Montlhéry
91310 MONTLHÉRY
01 64 90 54 27
secretariat_save@orange.fr
<http://save-apiculture.fr>
wixsite.com/save

Ouverture : mardi de 11h à 15h, 1^{er} et 3^{ème} samedi de chaque mois de 14h à 17h30 et sur rendez-vous. Pour plus de renseignements, consulter le site du SAVE.

LES CHOCOLATS ET LES BONBONS

40 A la Reine Astrid



Chocolats

A Savigny-sur-Orge, se trouve l'une des rares chocolateries françaises artisanales à encore fabriquer son chocolat



à partir des fèves de cacao. Il est engagé dans une démarche éthique, a même développé sa propre coopérative paysanne au Cameroun pour accompagner les cacaoculteurs vers un produit plus qualitatif, et donc rémunérateur. Ce cacao en circuit court, mélangé avec du sucre local, de la crème fleurette de la laiterie de Corbeil-Essonnes ou encore du miel des Molières vaut à l'entreprise d'être classée parmi les meilleurs chocolatiers français.

Christophe BERTRAND
92, Boulevard Aristide Briand
91600 SAVIGNY-SUR-ORGE
01 69 24 00 30
contact@alareineastrid.fr
www.alareineastrid.fr

Ouverture : du mardi au samedi de 10h00 à 13h00 et de 14h00 à 19h00.

41 Kubli



Confiserie

En 1900, Jacques Kubli fonde la confiserie dans Paris. Il y fabrique des recettes originales et gourmandes ramenées de Suisse. Basée en Essonne depuis 1974, elle est désormais gérée par Gilles Duault. Labélisée « Entreprise du Patrimoine Vivant », elle produit 500 tonnes de bonbons de sucre cuit. La confiserie propose une large gamme de bonbons de sucre cuit, pralinés, feuilletés ou fourrés, en papillote, en sachet ou dans divers formats de conditionnement à retrouver dans le commerce et au magasin d'usine.

Gilles DUAULT
17, Rue Gustave Eiffel
91420 MORANGIS
01 69 09 69 35
contact@kubli.fr
www.kubli.fr

Ouverture : mercredi de 9h00 à 17h30 et vendredi de 14h00 à 17h30.

LES DOUCEURS

LES CONFITURES

42 Au-Dessus, sur l'Étagère du Haut



Confiturière artisanale, Nathalie Macker vous propose des préparations de fruits et des sorbets aux mélanges inattendus. Les fruits – issus pour le plus grand nombre des vergers franciliens – sont préparés au moment de leur pleine maturité et offrent ainsi leurs meilleures qualités gustatives : pommes au miel de châtaignier, poires au miel d'acacia, rhubarbe aux fleurs de sureau... Points de vente sur le site internet.

Nathalie MACKER
31, Rue des Grouettes
91820 BOUTIGNY-SUR-
ESSONNE
06 70 47 67 09
www.surletagereduhaut.fr
confitures.surletagereduhaut@gmail.com

Ouverture : à l'atelier à Boutigny sur rendez-vous.

43 La Corbeille à Confitures



Élaborées exclusivement à la main, les recettes de Brigitte Le Pelletier sont imaginées et cuisinées à Evry-Courcouronnes. Comme elle le dit elle-même, son exigence est la qualité des matières premières, car c'est une condition absolue pour une confiture réussie. Ses produits sont en commande sur le site internet sur lequel vous retrouverez tous ses points de vente.

Brigitte LE PELLETIER
50, Rue Charles
Bonaventure Delage
91100 ÉVRY-
COURCOURONNES
06 58 72 54 74 – contact@lacorbeilleaconfitures.fr
www.lacorbeilleaconfitures.fr

44 L'Atelier des Jardins Gourmands

L'Atelier des Jardins Gourmands propose des confitures, compotes et



© Christian Jung

pâtes de fruits préparées grâce à des fruits récoltés dans les jardins. Les recettes classiques ou originales mêlent les fruits fraîchement cueillis aux épices ou aux herbes aromatiques. L'Atelier a été récompensé du prix de l'innovation 2019, par le Département de l'Essonne, pour sa démarche en faveur du développement durable.

Sylvie YANNIC-ARNOULT
42, Rue des Meuniers
91360 ÉPINAY-SUR-ORGE
sylvie@atelier-des-jardins-gourmands.fr

Ouverture : sur rendez-vous.

45 Maison Fouquet

A Brétigny-sur-Orge, la Maison Fouquet réalise des confitures traditionnelles gourmandes et des préparations allégées en sucre, cuisinées à l'ancienne au chaudron : que des fruits, du sucre et beaucoup d'amour. Les préparations de Patrick Fouquet sont disponibles dans de nombreuses boutiques en Essonne.

Patrick FOUQUET
21 Ter, Rue de la République - 91340 OLLAINVILLE
01 69 62 18 15
06 87 20 13 52 – patrick.fouquet@maison-fouquet.fr

Ouverture : sur rendez-vous.



© M.-L. Hagenmüller

LES BISCUITS ET PÂTISSERIES

46 Le Marché des Délices

Biscuits

Carine Guichard fabrique ses gâteaux et biscuits artisanalement, sans colorant ni conservateurs, mais avec des produits locaux : lait cru, yaourts, crème, miel et farine. Ses spécialités sont les marbrés et les sablés de Moigny, le moelleux au chocolat, les quatre-quarts, gâteaux au yaourt, cookies et les crêpes au lait cru.

CARINE GUICHARD
37 bis, Rue de Cochet
91490 MOIGNY-SUR-ÉCOLE
01 64 98 41 86
06 16 87 44 32
sas91@free.fr

Ouverture : tous les jeudis sur le marché de Milly-la-Forêt sous la halle ou sur commande. Téléphoner pour connaître les dates de présence sur les marchés locaux auxquels elle participe.

47 Les Cannelines

Biscuits

Aline Coutté confectionne ses biscuits sans conservateurs ni additifs, avec des matières premières issues de producteurs locaux. Ses biscuits sont aux parfums de l'enfance : madeïnes, sablés, financiers, craquants à la crème inspirés des gâteaux à la crème de lait que fait sa maman. Elle fabrique aussi 4 sortes de cannelés frais et au sirop : rhum, noix, cointreau, limoncello. Elle propose également des pâtisseries sur commande.

Aline COUTTÉ
2, Allée des Fauvettes



91670 ANGERVILLE
06 17 31 12 41
lescannelines@gmail.com

Pour toute commande, la contacter.

48 Macarons Gourmands

Macarons

Yannick Lefort, pâtissier et maître artisan, fondateur de l'entreprise, est l'un des pâtisseries les plus talentueux de sa génération. Vous serez surpris et envoûtés par les saveurs raffinées et les goûts inédits qui vous seront proposés. Venez découvrir ses créations, qu'elles soient dans une gamme de parfums incontournables ou éphémères, comme le macaron Gustave (poire,

églantine, rose) en hommage au peintre Gustave Caillebotte, célèbre impressionniste essonnien.

Yannick LEFORT
2, rue Rossini
91330 YERRES
01 69 49 61 11 – info@
macarons-gourmands.fr
www.macarons-gourmands.fr

Ouverture : ouvert au public les vendredis et samedis de 9h à 13h et de 14h à 17h.

49 Lefeuvre SARL

Crêpes, galettes, gaufres, blinis

Fabricant depuis 1963 en Essonne, les Etablissements Lefeuvre produisent des crêpes, des galettes de sarrasin, des blinis et des pancakes avec toujours le souci de privilégier les ressources locales. Plus de 12 personnes, habitant à proximité, s'impliquent quotidiennement pour assurer à grande échelle la fabrication artisanale et la livraison dans les conditions optimales de sécurité alimentaire des produits frais très qualitatifs distribués essentiellement en Île-de-France.

Philippe WERLER
ZAC des Radars
10, Rue Denis Diderot
91350 GRIGNY
01 69 06 37 37
contact@ets-lefeuvre.fr
www.ets-lefeuvre.fr

Ouverture de la fabrique : lundi au vendredi de 9h00 à 15h00.



LES BRASSERIES ARTISANALES

50 Brasserie

Parisis 

(Anc. Brasserie Artisanale de l'Yvette)

La Brasserie Parisis est installée depuis juillet 2012 à Épinay-sous-Sénart. Histoire de 2 amoureux de la bière, la Parisis est une bière non filtrée de fermentation haute. Elle se décline en blonde, ambrée, blanche et bières de saison.

Eric ESNAULT

et **Jonathan ABERGEL**

Bâtiment K

34, Rue de la Forêt – 91860

ÉPINAY-SOUS-SÉNART

01 60 46 62 33

06 01 80 44 53

www.brasserie-parisis.com

Ouverture : vendredi de 17h30 à 19h - samedi de 9h à 12h30, visites sur rendez-vous.

51 Brasserie

La Bouledogue 

Hubert et Nicolas Couturier, animés par le goût du terroir et des produits de qualité, créent leur brasserie fin 2015. Ils produisent 650 hl par an, soit 10 brassins par mois, de recettes élaborées et brassées sur place. Les bières proposées sont principalement des ales (fermentation haute) en blonde, ambrée, blanche, IPA (Indian Pale Ale). Ils proposent également des bières éphémères.

Hubert et Nicolas COUTURIER

ZI de la Prairie – Rue de la

Prairie – 91140 VILLEBON-

SUR-YVETTE

06 98 98 17 84

06 83 11 81 27

contact@labouledogue.com

Ouverture : lundi à vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30.

52 Brasserie

de la Juine

A Janville-sur-Juine, Michel Posnic et Xavier Fabre ont lancé la Libel'bulle, ou brasserie de la Juine, depuis un peu plus de 2 ans. Une affaire 100 % artisanale dont sont issues pas moins de onze variétés de bières différentes brassées sur place. Une blanche, une blonde, une brune, une ambrée, une ambrée au miel, deux stouts, une IPA, une estivale, une triple, ainsi qu'une bière de Noël, qui n'est fabriquée qu'à la fin de l'année, telle est composée la gamme.

Michel POSNIC

et **Xavier FABRE**

1 rue de la Tour de Pocancy

91510 JANVILLE-SUR-JUINE

06 20 26 66 30 - brasserie

delajuine@free.fr

Ouverture : mercredi et vendredi de 16h à 19h. Samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h.

53 Inkraft Beer

Inkraft Beer Company a été fondée en 2015 par deux passionnés de la bière artisanale venus d'Amérique latine. La brasserie propose une gamme de produits à texture généreusement houblonnée et aux saveurs exotiques. 5 recettes permanentes ainsi que des brassins éphémères mettront en éveil les papilles des amateurs à chaque gorgée.

Erick TORRES

et **Alejandro GUITIERREZ**

Ferme de Villezières

5 Grande Rue - 91940

SAINT-JEAN DE BEAUREGARD

06 12 78 08 59

www.inkraft.beer

Ouverture : du jeudi au samedi de 14h à 19h, visites sur rendez-vous.

LES DISTILLERIES ARTISANALES

54 La Fabrique à Alcools

Gin, vodka, whisky et esprit de bière

La Fabrique à Alcools élabore et distille des spiritueux uniques, faisant le plus possible appel aux matières premières locales. Le premier whisky sera disponible dès 2021. Les gins, vodkas et esprits de bière sont distribués dans les réseaux spécialisés d'Île-de-France et dans certaines enseignes de la grande distribution régionale. Des visites de la distillerie sont possibles sur rendez-vous.

Eric ESNAULT

et **Christophe ASTORRI**

Ferme de Fromenteau

91470 PECQUEUSE

09 63 58 81 73

06 07 38 86 23

c.astorri@lafabriqueaalcools.com

www.lafabriqueaalcools.com

Ouverture : lundi à vendredi de 10h à 17h.



LES PRODUITS NON ALIMENTAIRES

POUR LE JARDIN

56 Les Jardins d'Ollivier

Paysagiste-pépiniériste écologique

Créée au début des années 1990, cette pépinière biologique de plantes nourricières produit une très grande diversité de végétaux pour tous les jardins. Les Jardins d'Ollivier cultivent de nombreux plants de légumes anciens, fruitiers anciens et plantes aromatiques ainsi que des variétés locales. Une gamme de plantes mellifères et d'arbustes pour les haies est aussi proposée. Ils participent à de nombreuses fêtes des plantes et salons.

Laurent OLLIVIER
8, Route Nationale
91770 SAINT-VRAIN
01 60 82 30 66
www.lesjardinsdollovier.com
www.au-jardin-bio.com
lesjardinsdollovier@orange.fr

Ouverture : aux portes ouvertes de mars, avril, mai et octobre et sur rendez-vous pour retirer les commandes.

57 Pépinières Allavoine

Plantes, arbres, conifères

Entreprise familiale créée en 1927, ces professionnels du végétal et du jardin vous font découvrir sur 4000 m² d'exposition-vente un large choix de végétaux : plantes, arbustes, fruitiers et petits fruits, vivaces, rosiers, grimpantes... Ces vendeurs professionnels vous donneront tous les conseils sur les soins, la plantation, pour que votre

jardin soit encore plus beau.

RN 118
Sortie N° 7 Vauhallan
91570 BIÈVRES
01 69 33 14 14
www.allavoine.fr
pepinieres@allavoine.fr

*Ouverture en fonction des saisons.
Consulter le site internet.*

POUR LA MAISON

58 La Savonnerie du Gâtinais

Savon artisanal

La Savonnerie du Gâtinais est une petite entreprise artisanale engagée. Les matières premières choisies sont bio ou issues de milieux naturels préservés. Avec une préférence pour celles produites localement au sein du Parc naturel régional (miel, cire, lait, huile de colza), et pour les Simples, plantes médicinales emblématiques de Milly. Trois savons et deux baumes sont proposés pour l'ouverture.

Géraldine MOLLÉ
31, Rue Raymond Saulnier
91590 LA FERTÉ-ALAIS
06 18 45 89 40
lasavonneriedugatinais@gmail.com
www.lasavonneriedugatinais.fr



55 La Distillerie du Gâtinais

Liqueurs, apéritifs, sirops...

L'entreprise familiale, productrice depuis 100 ans de plantes médicinales et aromatiques à Milly-la-Forêt, en bio et en conventionnel, propose une large gamme de produits de sa distillerie : liqueurs, sirops et apéritifs, confectionnés à partir de plantes, de fleurs ou de fruits rigoureusement sélectionnés. Elle est la seule unité de distillation artisanale installée sur le territoire du Parc naturel régional du Gâtinais certifiée pour l'agriculture biologique. Elle produit aussi des huiles essentielles et des hydrolats.

Point de vente :
L'Herbier de Milly (n°22)
16, Place du Marché
91490 MILLY-LA-FORÊT
01 64 98 92 39

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

Recettes

SALÉES

QUICHE AU CRESSON

Préparation :

20 minutes.
Pour 6 personnes.

Ingrédients :

Pâte : 200 g de farine – 100 g de beurre
1 pincée de sel – 1/2 verre d'eau – 1 jaune d'œuf.

Garniture : 1 botte de cresson – 200 g de gruyère râpé – 3 œufs – 20 cl de lait – 100 g de crème – sel, poivre.

La pâte brisée : Tamiser la farine en fontaine sur la table puis mélanger le beurre fondu à température ambiante, le jaune d'œuf, la pincée de sel, une partie de l'eau. Travailler rapidement avec les doigts pour absorber la farine. Ajouter un peu d'eau si c'est nécessaire pour obtenir une pâte souple. Mettre en boule et au frais pendant 2 heures.

La garniture : Étaler la pâte. Passer le cresson à l'eau vinaigrée en conservant les feuilles et les tiges tendres, sécher dans un torchon et hacher finement. Battre les œufs en omelette, ajouter le lait, la crème, saler, poivrer, incorporer le gruyère râpé puis le cresson. Verser le mélange sur la pâte et mettre à cuire à four chaud (th. 7 à 8) pendant 30 à 40 minutes (testez la cuisson de la quiche en piquant avec un couteau, s'il ressort sec, la quiche est cuite).



QUINOA ET LENTILLES CORAIL FAÇON RISOTTO

Préparation :

Préparation : 20 minutes.
Pour 4 personnes.

Ingrédients :

2 carottes – 1 poireau – 3 gousses d'ail – 100g de lardons – 200g de quinoa – 100g de lentilles corail – 20cl de crème fraîche – un morceau de roquefort – du parmesan râpé – du piment doux – sel, poivre.

Faire cuire dans une casserole d'eau les légumes de saisons (ici : carottes, poireaux, ail) et des lardons. Égoutter. Rincer le quinoa et le faire cuire dans de l'eau bouillante. Après 10 minutes de cuisson, ajouter des lentilles corail dans la casserole. Égoutter. Dans une poêle, mettre de la crème fraîche, du roquefort, du parmesan, une touche de piment doux, puis le quinoa et les lentilles corail. Laisser mijoter à feu doux. Servir avec les légumes.

SUCRÉES



© Adobe Stock

LA TARTE AUX POMMES ESSONNIENNE

Préparation :

55 minutes.
Pour 6 personnes.

Ingrédients :

300 g de farine de blé - 150 g de beurre en dés et en pommade - 1 demi-cuillère à café de sel - 3 cuillères à soupe de sucre - 8 cl d'eau ou de lait tiède - 6 pommes du verger - 1 sachet de sucre vanillé - 30 g de beurre.

Pour la pâte, mélanger farine, sucre et sel dans un plat. Ajouter le beurre puis incorporer à la farine en pétrissant rapidement et légèrement du bout des doigts. On doit obtenir une sorte de semoule grossière en 2 ou 3 minutes. Intégrer ensuite rapidement le lait ou l'eau. Il en faut très peu pour permettre à la pâte de se lier et de faire boule. Pour étaler sans problème, disposer la pâte sur du papier cuisson.

Pour la garniture, éplucher et découper 4 pommes en morceaux. Faites-en une compote : mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau, remuez régulièrement. Pendant que la compote cuit, éplucher et couper les pommes restantes en quartiers fins. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7). Laisser un peu refroidir la compote et étaler la pâte dans un plat à tarte. Verser la compote sur la pâte, et placer les quartiers de pommes en formant une spirale. Disposer des lamelles de beurre dessus. Enfourner et laisser cuire pendant 30 minutes maximum. Vous pouvez aussi ajouter un peu de sucre vanillé sur la tarte pendant la cuisson pour créer un caramel léger.

GELÉE DE POMMES À LA MENTHE POIVRÉE DE MILLY

Préparation :

30 minutes.
Prévoir 12 heures d'égouttage des pommes.

Ingrédients :

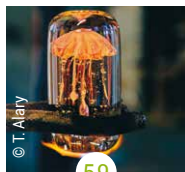
1 kg de pommes rainettes - 20 cl de vinaigre de vin blanc - sucre (quantité à doser en fonction du jus récupéré) - un bouquet de menthe poivrée de Milly fraîche.

Éplucher les pommes, les couper en quartier et les mettre dans une casserole contenant un demi-litre d'eau, 20cl de vinaigre de vin blanc et un gros bouquet de menthe poivrée de Milly. Porter à ébullition, maintenir jusqu'à ramollissement des pommes. Transvaser dans un torchon fin suspendu au-dessus d'un récipient. Au bout de 12 heures environ, mesurer la quantité de jus et ajouter le sucre à raison de 200 g pour 30 cl de liquide. Remettre à cuire jusqu'à ce que la gelée prenne. Laisser refroidir, ajouter un peu de menthe poivrée de Milly fraîche hachée, mettre en pots.



© M-L. Hagemüller

Des recettes proposées par Émile et une Graine et le Parc naturel régional du Gâtinais français.



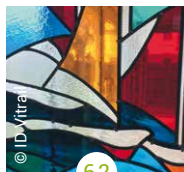
59



60



61



62



63

LE VERRE

59 La Verrerie d'art de Soisy



Verre soufflé

Au cœur d'un parc agrémenté de nombreuses sculptures en verre, les maîtres verriers fabriquent sous vos yeux une grande variété d'objets en verre soufflé ou massif. Retrouvez leur production dans l'espace-vente. Visites libres et gratuites. Les groupes sont accueillis sur rendez-vous uniquement (tarifs et conditions sur demande).

Frédéric ALARY

12, Rue du Moulin des Noues
91840 SOISY-SUR-ÉCOLE
01 64 98 00 03

www.verrierie-soisy.fr
accueil@verrierie-soisy.fr

Ouverture : mercredi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h, dimanche de 14h30 à 18h.

60 Terre de Verre

Verrerie

En 2014, Christine Amourette et Laurent Périca ouvrent leur atelier à Villebon-sur-Yvette. Il regroupe des créations en vitrail traditionnel, en fusing, ainsi que d'autres réalisées avec la technique du flage de verre. Ils emploient notamment cette technique pour créer des perles de verre. Ancrés dans une dynamique de transmission et de partage des savoirs, ils enseignent toutes ces techniques.

Christine AMOURETTE

et Laurent PÉRICA

1, Rue de Genève - 91140
VILLEBON-SUR-YVETTE
06 05 10 20 65
lperica@hotmail.fr
www.terre-de-verre.fr

Ouverture : sur rendez-vous.

61 Atelier Vitrail de Milly

Création et restauration

L'atelier Vitrail de Milly réalise des vitraux depuis 14 ans. Véritable tableau de lumière, le vitrail apporte à sa décoration intérieure de la modernité ou du charme. Quel que soit le style, il sublimerait tout intérieur. Aurore Zocchetto vous guidera pour trouver les motifs et les couleurs de votre vitrail afin de le personnaliser. La composition sera une pièce unique qui par ses couleurs vibrera tout au long des saisons. Elle crée et restaure également, pour des particuliers ou pour des édifices publics.

Aurore ZOCCHETTO

31, Rue Pasteur
91490 MILLY LA FORÊT
06 60 28 79 67
vitraildemilly@orange.fr
www.vitraildemilly.fr

Ouverture : sur rendez-vous.

62 ID Vitrail



Création et restauration

L'atelier ID Vitrail crée des vitraux de tous styles, contemporains, figuratifs, classiques et crée des luminaires. Marie-Laure Flamarion accompagne

chaque porteur de projet et réalise toutes les étapes de fabrication. Elle propose aussi un service de conservation et de restauration de vitraux. L'atelier ID Vitrail a participé à la restauration de la coupole du Printemps Haussmann. Elle est présente sur des salons tout au long de l'année.

Marie-Laure FLAMARION

14, Rue de Chilly-Mazarin
91600 SAVIGNY-SUR-ORGE
07 81 91 58 21
ml.flamarion@gmail.com
www.idvitrail.com

Ouverture atelier : sur rendez-vous.

MOSAÏQUES, CÉRAMIQUES ET PORCELAINE

63 Le Petit Atelier d'Isa



Mosaïste

Le Petit Atelier d'Isa propose des mosaïques contemporaines pour embellir votre quotidien. Marbre, ardoise, verre côtoient les tesselles de céramiques créées à l'unité à l'atelier. Le travail d'Isabelle Abraham-Desange s'associe à celui du céramiste. Elle conçoit ainsi des pièces uniques, utilitaires et décoratives, dans lesquelles l'art se fait quotidien : tableaux, patères, plateaux de tables et même bijoux.

Isabelle ABRAHAM-DESANGE

9, Rue des Colnottes
91330 YERRES
06 86 91 94 35
isa.lepetitatelier@gmail.com

Ouverture : sur rendez-vous.



64



65



66



67

64 Mosaic's by Lolamoon

Objets et décorations en mosaïques

Marie Debaecker, artiste et créatrice, inspirée par le mouvement et la couleur, conçoit des objets de décoration : boîtes, coupes, lampes vitrail, porte-couteaux, plateaux de tables. Elle réalise des objets de décoration en mosaïque de verre, pour se rapprocher du vitrail par la transparence et la lumière. Conceptrice de créations originales de bijoux contemporains haut de gamme en verre, elle le sublime à la feuille d'or et d'argent.

Marie DEBAECKER
6, Rue des Tilleuls
91590 CERNY
06 16 41 46 34

mosaiclolamoon@gmail.com

Ouverture : sur rendez-vous.

65 AP Création

Peinture sur porcelaine

Artiste en peinture sur porcelaine installée à Orsay, Aliette Pelletier peint sur tout support : objets de décoration ou utilitaires, pour la cuisine. Que ce soit ses collections ou à la demande, elle saura satisfaire vos choix en la matière. Aliette Pelletier propose aussi des cours pour débutants ou expérimentés et enseigne ses techniques de peinture et de cuisson de la porcelaine après peinture.

Aliette PELLETIER
39, Rue de la Pacaterie
91400 ORSAY
06 78 79 68 96
ali.pel@free.fr

www.ap-creation.fr

Ouverture : sur rendez-vous.

66 Marie-Caroline Lemans Céramique

Céramiste

Marie-Caroline Lemans crée des objets en grès et en porcelaine, et des sculptures. Elle propose des stages pendant les vacances scolaires ou stages à la carte, pour adultes ou enfants, débutants ou confirmés. Durant le stage, elle vous apprendra différentes techniques de fabrication : plaque, colombin, modelage ou tournage, ainsi que les différentes techniques de décor.

Marie-Caroline LEMANS
2, Rue du Stade
91510 LARDY
06 62 76 03 13
mariecarolinelemans@gmail.com

Ouverture : sur rendez-vous.

67 Christine Ladevèze

Céramiste

Christine Ladevèze, installée à Igny, crée des objets utilitaires et décoratifs en grès de haute température : bols, vases, plats. Elle imagine également des objets d'art en grès, comme des tableaux et des sculptures sur le thème de la nature. Fruits de son imagination, tous sont en grès émaillés, peints

aux émaux minéraux. Elle est présente sur des expositions, sur des salons d'artistes, en centres d'art et en galeries.

Christine LADEVÈZE
4, Rue des Acacias
91430 IGNY

06 31 13 57 85

contact@christineladeveze.com

www.christineladeveze.com

Ouverture : tous les après-midis, sauf le week-end, de 14h30 à 18 h.

68 Le Pot d'Hermine

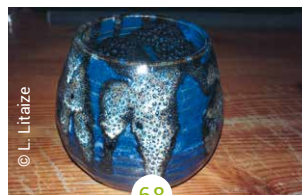
Céramiste

Passionnée par la céramique, Laurence Litaize a créé son atelier en 2018. Elle réalise des pièces décoratives, ou utilitaires, essentiellement en grès, pour sa solidité mais aussi pour son aspect naturel. De plus elle travaille sur la fusion des émaux qu'elle fabrique elle-même, afin de jouer sur les couleurs. Sur ses pièces de grès l'émail reflète des tons naturels, chaleureux, qui égayent notre quotidien.

Laurence LITAIZE
16, Ruelle aux Brunets
91100 VILLABÉ
07 88 39 23 32

ceramine.merlin@gmail.com

Ouverture : sur rendez-vous.



68



69



70



71



72

69 Atelier Peyrottes

Restauration-conservation d'objets d'art en céramique

Maître artisan d'art et enseignante, Virginie Peyrottes redonne une seconde vie aux objets d'art en faïence, porcelaine, grès, terre cuite, biscuit, plaque émaillée. L'atelier Peyrottes propose différents degrés de restauration en mettant en œuvre un traitement adapté et spécifique à chaque pièce dont l'intégrité est respectée grâce à l'emploi de matériaux stables.

Virginie PEYROTTE
14, Rue Mozart - 91790
BOISSY-SOUS-SAINT-YON
06 70 68 73 38
restaurationscercera
miques@hotmail.fr
www.restaurationscercera
mique.com

Ouverture : sur rendez-vous.

70 By Manet

Poterie

A travers plusieurs collections, Emmanuelle Musset explore différentes associations entre la terre et le verre. Elle invente de nouvelles fonctions à l'émail ou le métamorphose en verre dans des luminaires, des vases et des sculptures. La récupération et les cercles vertueux entre ses pièces sont des valeurs importantes au cœur de sa créativité.

Emmanuelle MUSSET
18, Rue du Moulin
91430 IGNY
06 12 01 79 37
bymanet@free.fr
bymanet.com

Ouverture : sur rendez-vous.

71 Natalina Céramiques

Modelleur céramiste

Graphiste de métier et céramiste autodidacte, Natalina imagine et réalise en grès et en raku des modelages atypiques tels que des masques et personnages insolites. Toutes ses réalisations sont des pièces uniques, fabriquées, émaillées ou patinées à la main. Des objets du quotidien et décoratifs enrichissent cette gamme : théières, tasses, salières, repose-lunettes, porte-bagues, tableaux.

Nathalie CULLIER-MONTAGNÉ
4, Rue de la Roche Garnier
91460 MARCOUSSIS
06 08 10 28 37
lestamaris4@wanadoo.fr
natalina-ceramiste.com

Ouverture : sur rendez-vous

palette de couleurs à ses créations. Ce tourneur sur bois propose une gamme d'objets assez large : boîtes, saladiers, stylos, etc.

Bruno CHÉRON
33, Avenue Carnot
91590 CERNY
06 98 52 01 06
casquelourd91@gmail.com

Ouverture atelier : sur rendez-vous.

73 Le Galludec Marqueterie

Objets en marqueterie

Le Galludec Marqueterie, entreprise labellisée « Atelier d'art de France », propose des réalisations sur commande, un service de restauration du mobilier et des stages sous forme de cours particuliers en atelier. Lydwine Le Galludec réalise dans son atelier de Vigneux-sur-Seine des tableaux, bijoux, lutrins, masques, objets de décoration en marqueterie. Chaque pièce est unique ! Elle participe à de nombreux salons et événements tout au long de l'année.

Lydwine LE GALLUDEC
49, Rue Félix Faure
91270 VIGNEUX-SUR-SEINE
06 85 86 86 60 - legalludec
marqueterie@gmail.com
www.legalludecmarqueterie.com

Ouverture : sur rendez-vous.

LE BOIS

72 Bruno Tournage

Objets en bois tourné

Bruno Chéron est tourneur sur bois depuis plusieurs années sur la commune de Cerny. Il fabrique de nombreux objets dans son atelier. Les essences de bois utilisées sont locales, comme l'if, le buis ou le noyer. Il emploie également des bois plus exotiques comme le cocobolo, le bocotte ou le bois de rose. Cette variété de matières apporte une grande



73



74



75



76



77



78

LA LAINE

74 Tissages et Laines

Tisserand, fileuse

La magie de travailler dès la toison du mouton et d'obtenir un produit fini la fascine. Corinne Jammet travaille avec des laines locales de mouton et d'alpaga. A partir de la toison, elle carde, teinte et file pour obtenir l'écheveau puis la pelote. Elle tisse sur un métier pour créer des ouvrages uniques comme des écharpes chaudes, des étoles soyeuses, et même des vêtements ou des accessoires.

Corinne JAMMET
16, Grande Rue
91470 ANGERVILLIERS
06 08 89 53 97
doushaine@gmail.com

Ouverture : sur rendez-vous..

MOBILIER ET AMÉNAGEMENT

75 Ebénisterie Poitou

Restaurateur de meubles anciens

Fort de 33 ans d'expérience, Guislain Poitou restaure, pour vous, tous mobiliers anciens, menuiserie en sièges, malle de voyage, objets d'art. Spécialiste en marqueterie A.C. Bouille, vernis tampon et rempli ciré, vous découvrirez dans son atelier les différentes étapes de restauration

d'un meuble, les outils et les produits utilisés à sa réalisation.

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

Ouverture : sur rendez-vous.

76 Atelier Robillard

Ébéniste d'art, restaurateur de mobiliers et sculptures

Dominique Robillard exerce le métier d'ébéniste depuis 1976 et crée son atelier en 1990 à Clamart. En 2015 il s'installe à Maisse. Il obtient le Grand Prix des Métiers d'Art-SEMA en 1997 et est maître artisan en métier d'art depuis 2001. Il restaure les meubles, les sièges, et les sculptures de toute époque dans le respect des œuvres qui lui sont confiées. Il a également un rôle de conseil pour la conservation et l'expertise (successions) de ces objets et mobilier.

Dominique ROBILLARD
35, Rue de Mespuits
91720 MAISSE
06 08 61 78 76
dominique@atelier-robillard.fr
www.atelier-robillard.fr

Ouverture : sur rendez-vous.

77 L'Esprit du Bronze

Création et restauration d'objets de décoration et d'ameublement

L'Esprit du Bronze est une

jeune entreprise, ouverte en 2015. Artisans bronziers, l'entreprise se veut un fil d'Ariane entre le passé et le présent. Patrice Mathieu restaure ainsi des objets d'art et de créateurs. Il effectue tous types de restaurations en ciseler, monture, tournage, sur meubles, luminaires, objets de décoration... Il vous est aussi possible de faire faire vos propres objets, en bronze.

Patrice MATHIEU
4, Rue Claude Fachatte
91330 YERRES
01 69 83 75 34
06 31 46 50 14
contact@esprit-du-bronze.fr

Ouverture : lundi au vendredi sur rendez-vous.

78 Le Crapaud Charmant

Tapissier décorateur

Artisan tapissier d'art, Le Crapaud Charmant redonne vie aux fauteuils en harmonie avec votre intérieur, dans le respect des techniques de réfection traditionnelle (crin) ou contemporaine (mousse). Nathalie Monnain vous propose aussi des solutions de décorations textiles sur mesure par confection de rideaux, voilages, stores et coussins.

Nathalie MONNAIN
La Piscine d'en Face
14, Rue Léo Lagrange
91700 SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS
06 13 56 19 80 – contact@lecrapaudcharmant.com

Ouverture : lundi au vendredi sur rendez-vous.



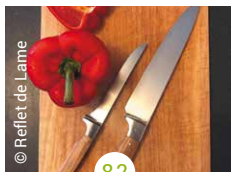
79



80



81



82

79 Décorêve Conseils

Décoration en résine

Diplômée en décoration d'intérieur et ameublement, Patricia Bourny redonne un second souffle à tout intérieur : conseils en décoration, relooking de meubles, cuisines, patines sur murs. Elle crée également pour des salons et des boutiques partenaires divers objets décoratifs en résine : plateaux, dessous de verre, horloges, bijoux avec des inclusions de fleurs séchées. Son atelier est basé à Limours.

Patricia BOURNY
1, Allée des Églantiers
91470 LIMOURS
06 16 63 14 22
patricia.bourny@
gmail.com

Ouverture : sur rendez-vous.

80 Lumisculpt

Lampes, sculptures lumineuses

Artisan, Guillaume Barré façonne le métal pour créer des sculptures lumineuses. Par soudure de LEDs aux fils qu'il travaille il apporte une lumière subtile, source de reflets métalliques qui sublime les formes délicates de ses sculptures. Dans le respect de la tradition, il personnalise également des lampes anciennes dans un style déco rétro ou industriel. Ses créations originales sont fabriquées en petites séries.

Guillaume BARRÉ
12, Cité de la Saussaie

91220 BRÉTIGNY-SUR-ORGE
07 82 57 33 44
contact@lumisculpt.fr
lumisculpt.fr

Ouverture : sur rendez-vous.

81 Coco des Lampes

Création de luminaires et abats-jours

Coco des Lampes façonne poétiquement les objets du passé en souvenir lumineux. Vos histoires se déclineront sur des abats-jours expressionnistes et décoratifs, sur mesure, reprenant divers supports : tissus, foulards, papiers, films....

Corinne ZECCHINI
125, Rue Saint-Martin
91150 ÉTAMPES
06 83 23 81 06
corinne.zecchini@gmail.com

Ouverture : sur rendez-vous

LE MÉTAL

82 Reflet de Lame

Coutelier

Coutelier créateur, Adrien Garcia dessine entièrement ses couteaux. Il les fabrique lui-même à la main. Toutes ses créations sont originales : sa marque « Reflet de Lame » et tous ses couteaux sont déposés. A ce jour, il propose une coutellerie artisanale et reste à l'écoute de sa clientèle pour répondre au mieux à ses besoins. Il propose enfin un service d'affûtage-remoulage

pour plusieurs types d'outils (couteaux, paires de ciseaux, ciseaux à bois...).

Adrien GARCIA
90, Route de Corbeil
91590 BAULNE
06 33 69 54 10
refletdelame.ag@gmail.com
www.refletdelame.com

Ouverture : du lundi au vendredi
sur rendez-vous.

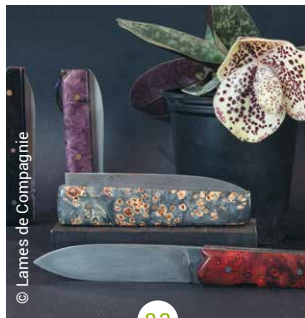
83 Lames de Compagnie

Coutelier

Lames de Compagnie réalise et répare tous types de couteaux. Du pliant, de l'office, des couteaux de table ou des objets, toutes ses réalisations sont des modèles originaux conçues avec de nombreuses essences de bois ou des matériaux hors du commun, pour en faire des pièces artisanales uniques.

Olivier GRENUT
15, Rue de Bouville - 91530
LE VAL SAINT-GERMAIN
06 79 01 61 03
lamesdecompagnie@gmail.com

Ouverture : sur rendez-vous.



83



84

84 Marie-Agathe Paty

Ferronnerie

Marie-Agathe Paty est designer-artisan. Elle conçoit et fabrique du mobilier et des objets de décoration en acier. Elle aime travailler autour des objets du quotidien et s'attache à les rendre visible. Elle réalise également des pièces uniques, sur mesure, pour des particuliers ou des professionnels. Loin du style industriel, son travail est plutôt dans l'élégance et la sobriété. Depuis juillet 2019, elle a installé son atelier dans la ferme familiale, à Méréville.

Marie-Agathe PATY
34, Rue Diderot
91660 LE MÉRÉVILLOIS
06 12 59 01 93
marieagathe.paty@gmail.com
marieagathepaty.fr

Ouverture : sur rendez-vous.

BIJOUX ET ACCESSOIRES

85 Copier-Collier

Sculptures en métal

Claudine Breistroffer recycle les rouages de tous types de machines : plateaux et pignons de vélos, chaînes, mais aussi rouages de montres qui donnent naissance à des horloges, des lampes, des miroirs, des portes-bijoux, des bijoux, des accessoires... que cette créatrice vous propose sur les salons auxquels elle participe et dans



85



86



87

ses boutiques partenaires.

Claudine BREISTROFFER
144, Rue Charles de Gaulle
91440 BURES-SUR-YVETTE
06 11 03 23 46
clobrest@gmail.com

Ouverture : sur rendez-vous.

86 Muriel Mansuy Bijoux

Bijoux contemporains

Des idées, des outils et des mains pour des bijoux en argent aux lignes épurées. Muriel Mansuy puise son inspiration dans la nature et les relations humaines. Elle transmet ainsi de la poésie, des émotions, de la symbolique. Son poinçon de Maître garantit des bijoux en argent et un travail artisanal à l'atelier. Ses pièces sont uniques ou en petites séries.

Muriel MANSUY
3, Rue Saint-Denis
91290 LA NORVILLE
01 60 83 86 34
06 74 03 73 84
muriel.mansuy@gmail.com

Ouverture : lundi au vendredi sur rendez-vous.

87 Claudine Vitry Bijoux

Bijoutier créateur

Dans son atelier, Claudine Vitry compose des bijoux en travaillant le laiton, métal qu'elle découpe, déforme, courbe et assemble par brasure à l'argent afin d'obtenir une forme originale. Elle utilise aussi le papier mâché et c'est par modelage qu'elle transforme cette matière en bijoux ou petits

objets pour la maison. Elle puise son inspiration dans la nature et son inventaire de formes et de couleurs infini.

Claudine VITRY
9, Route de Chauffour
Bois Fourgon
91580 VILLECONIN
07 82 33 11 19
claudine.vitry@free.fr

Ouverture : sur rendez-vous.

88 Atelier MariT

Bijoutier créateur

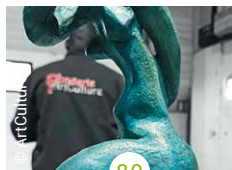
Atelier MariT travaille tous les alliages de cuivre et les pierres fines et ornementales. Elle utilise des techniques traditionnelles de bijouterie joaillerie, associées à un travail du métal qui s'apparente à la dinanderie, pour fabriquer des bijoux contemporains en pièces uniques ou en très petites séries. Tous les bijoux sont entièrement fabriqués à la main dans son atelier au cœur du Parc naturel régional du Gâtinais français.

Marina CARPIER
91490 MILLY-LA-FORÊT
06 04 18 65 01
ateliermarit@outlook.com

Ouverture : 10h00 à 19h00.



88



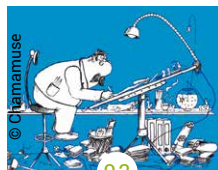
89



90



91



92

SCULPTURES ET DESSINS

89 Fonderie ArtCulture

Fonderie à la cire perdue

Nouho Sissao et Moussa Ouattara créent et reproduisent pour les artistes des œuvres en bronze selon la technique de la cire perdue, après avoir élaboré un moule en élastomère du sujet. Ciselure et patine sont ensuite réalisées en fonction des attentes du client. Ils assurent aussi restauration et agrandissement de bronzes, et proposent des formations individuelles et personnalisées. La fonderie ouvre ses portes et effectue des démonstrations à l'occasion du Parcours Hélicon en Vallée de Chevreuse début octobre 2020 et lors des Journées européennes des Métiers d'art début avril 2021.

7, Chemin de Vaubesnard
ZA Vaubesnard
91410 DOURDAN
01 60 82 12 96
07 69 46 03 78

direction@fonderie-
artculture.fr – www.
fonderie-artculture.fr

Ouverture : lundi au vendredi
de 8h30 à 17h.

90 Anmarie Léon Sculpteur

Sculptures en terre, bronze ou résine

Graphiste de formation, passionnée de jardin, Anmarie Léon vous ouvre les portes de son atelier et vous fait découvrir ses œuvres en terre, plâtre, résine et bronze dans une mise en scène bucolique. Elle construit son travail sur une observation minutieuse de son environnement, cherchant à capter l'essence des traits de ses personnages, à s'appropriier les caractères de ses sujets.

Anmarie LÉON
65, Rue de Boigny
91590 BAULNE
06 76 80 06 39
am.leon@wanadoo.fr
www.anmarieleon.com

Ouverture : tous les jours
sur rendez-vous.

91 Marielle Spalony Sculpture

Sculptures fil d'aluminium

Après avoir exercé ses talents de peintre puis scénographe au théâtre, Marielle Spalony se consacre désormais à la sculpture en fil d'aluminium et lumière, mêlant le bois, le papier, le tissu, la peinture... Elle donne ainsi naissance à de petits personnages qui évoluent dans différents mondes, ainsi que des plantes imaginaires.

Marielle SPALONY
12, Rue de Courances
91490 DANNEMOIS
06 16 23 07 02
marielle.spalony@gmail.com

Ouverture : sur rendez-vous.

92 Chamamuse

Illustrateur

Passionné d'illustration, Jean-Luc Pion conçoit des ambiances et met en scène des projets graphiques de toute nature : illustration d'ouvrages pour la jeunesse, création de logo, réalisation de cartes postales, étude d'affiches. Pour tout projet, n'hésitez pas à le contacter.

Jean-Luc PION
37, Rue des Petits
Champs – 91600
SAVIGNY-SUR-ORGE
01 69 05 58 51
06 08 81 07 41
www.chamamuse.com
ed.chamamuse@free.fr

Ouverture : sur rendez-vous.

Producteurs, artisans,
adhérez à Essonne
Tourisme et figurez vous
aussi dans le guide des
savoir-faire essonnais.



Renseignements sur
essonetourisme.com

Essonne Tourisme en guides

Tourisme
et **loisirs**



Parcours
patrimoine



Tourisme et
randonnées



Sites
accessibles



Escapades
en **Essonne**



Tous nos guides sont disponibles sur :
essonnetourisme.com



ESSONNE TOURISME

19 Rue des Mazières - 91000 EVRY-COURCOURONNES

01 64 97 36 91

essonnetourisme.com