



Produits & Terroir
— ESSONNE —

Plus d'informations sur
www.terroir-essonne.com

15 & 16
OCTOBRE
2016

Producteurs
et artisans
essonniens
*vous ouvrent
leurs portes*



Balade du
TERROIR
en *Essonne*

Réalisation : Produits & Terroir Essonne - Jean-Baptiste Soreix / Création : emendo.fr / Crédits photos : M. Hagemüller - ARELYS

AVEC LE SOUTIEN DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE L'ESSONNE



RENSEIGNEMENTS
01 64 97 23 82

1  **AUVERS-SAINT-GEORGES**
MIELS & PRODUITS DE LA RUCHE
 Les Ruchers du Bois Moret
 23, rue Saint-Fiacre - ☎ 06 89 51 78 07
 Présentation de l'activité d'apiculteur à travers une ruche vitrée, et des outils. Dégustation de miels. **Samedi 15 et dimanche 16 octobre : 10h à 18h**

2  **BIÈVRES**
PÉPINIÈRE / HORTICULTEUR
 Pépinières Allavoine
 4, route de Favreuse (RN118 - Sortie n°7 Vauhallan) - ☎ 01 69 33 14 14
 Visite des serres et de la pépinière. Conseils sur l'aménagement et l'entretien des arbustes. **Samedi 15 et dimanche 16 octobre : 10h30 à 17h**

3  **BOUTIGNY-SUR-ESSONNE**
TERRINES & SOUPES ARTISANALES
 Entre Saveur et Jardin
 23, rue de La Ferte-Alais - ☎ 01 60 78 48 57
 Visite du laboratoire. Dégustations de terrines et de soupes. Menu du terroir le midi (payant). Pensez à réserver ! **Samedi 15 et dimanche 16 octobre : 11h à 18h**

4  **BOUTIGNY-SUR-ESSONNE**
CONFITURES, SIROPS ET SORBETS ARTISANAUX
 Au-dessus, sur l'étagère du haut
 31, rue des Grouettes - Hameau de Marchais - ☎ 06 70 47 67 09
 Présentation de l'activité, des machines. Explications sur les techniques de transformation. Dégustation de confitures, sorbets et sirops. Goûter gourmand (payant). **Samedi 15 et dimanche 16 octobre : 10h à 12h30 & 14h à 18h**

5  **BOUTIGNY-SUR-ESSONNE**
MIELS & PRODUITS DE LA RUCHE
 Miellerie du Gâtinais
 7 et 9 chemin de Jonnerie
 ☎ 06 03 21 17 86
 Visite de la miellerie et animations autour des abeilles. Découverte de l'insectarium vitré : observation du travail des abeilles. Dégustation de miels. **Samedi 15 & dimanche 16 octobre : 14h à 18h30**

6  **CHALO-SAINT-MARS**
FOIE-GRAS & PRODUITS DE CANARD
 Ferme de la Mare
 Christophe MORIN
 12, le Trochet - ☎ 01 60 80 34 66
 www.foiegras-essonne.com
 Visite de la salle de gavage, du laboratoire, de la conserverie. Démonstration de gavage. Dégustations : rillettes et magrets séchés. Sur place, **MARCHE DU TERROIR** avec la présence de producteurs essonnais :

VOLAILLES FERMÈRES
GAEC des Gaudrons : Exposition-vente de volailles, œufs, produits de la ferme d'un aviculteur de Puiset-le-Marais...
HUILES ARTISANALES
Huilerie de l'Orme Creux : Dégustation d'huiles alimentaires artisanales. Explications sur le procédé de fabrication.

SAFRAN ARTISANAL
Safranerie de la Ventue : Découverte de cette épice à la fois lointaine et locale. Explications sur la culture.
CRESSON DE FONTAINE
Cressonnière de l'Alouette : **NOUVEAU !**
 Découverte du cresson de fontaine. Vente. **Samedi 15 & dimanche 16 octobre : 10h à 12h & 14h à 18h30**

7  **CHAMPUCUEIL**
FRUITS, LÉGUMES & PRODUITS TRANSFORMÉS
 Verger des Challoys
 RD 948 - Près du lieu-dit - « Le Saut du Postillon »
 Dégustation de jus de pommes et poires du verger, de confitures, gâteaux aux pommes et fruits de saison. Animations : balades à poneys. **Samedi 15 & dimanche 16 octobre : 10h à 12h & 15h à 19h**

8  **CHEPTAINVILLE**
FROMAGES DE CHÈVRES ET DE VACHE - PRODUITS LAITIERS
 Elevage « La Doudou »
 8, chemin du Cimetière au Parc - ☎ 01 64 56 96 96
 Visite de l'exploitation : chèvres, vaches, basse-cour, chevaux, ânes... Traite des chèvres et vaches vers 15h30. Animation : tour de calèche, fabrication de jus de pommes, cuisson de pain à l'ancienne, animation musicale. D'autres producteurs essonnais, notamment présent :

MIELS & PRODUITS DE LA RUCHE
Miellerie de Misery : Présentation de l'apiculture : panneau exposition et vitrine. Produits de la ruche. Dégustation : miels, pain d'épices. **Samedi 15 octobre : 12h à 18h**
Dimanche 16 octobre : 11h à 18h

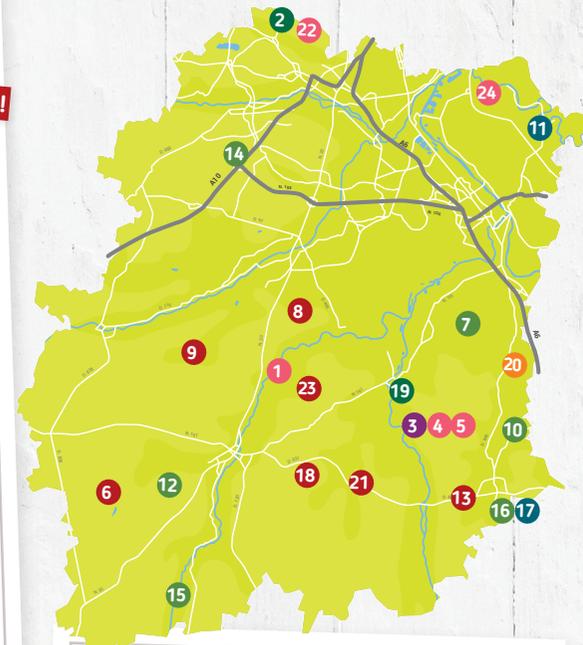
9  **CHAUFFOUR-LES-ETRECHY**
POULES PONDEUSES
 Les P'tites Cocottes d'Edith **NOUVEAU !**
 5 Grande Rue - ☎ 06 44 80 86 42
 Explication sur l'exploitation. Vente d'œufs et de crêpes. **Samedi 15 & dimanche 16 octobre : 10h à 12h & 15h à 17h**

10  **COURANCES**
CRESSON & PRODUITS DERIVÉS
 Le Moulin du Ruisseau
 RD 948 - MOIGNY-SUR-ECOLE
 ☎ 01 64 98 07 13 - ☎ 06 81 26 25 27
 Visite des cressonnières avec le producteur. Démonstration de coupe. Dégustation de soupe de cresson, de charcuterie au cresson... **Samedi 15 & dimanche 16 octobre : 10h à 19h**

11  **EPINAY-SOUS-SENART**
BIERE ARTISANALE
 Brasserie Parisi
 34 rue de la Forêt - Bâtiment K
 ☎ 01 60 46 62 33
 Visite de la brasserie et explication du processus de fabrication de la bière. Dégustation de bières. **Samedi 15 octobre : 10h à 17h**

12  **ETAMPES**
VERGER - MARAÎCHER
 Au Jardin de Villesauvage
 RN 20 - Villesauvage (depuis Paris, après Etampes, sur la gauche) - ☎ 06 85 68 76 77
 Cueillette de fruits et légumes. Visite des vergers et des ateliers avec le producteur. Dégustation de fruits, de jus... **Samedi 15 octobre : 14h à 18h**
Dimanche 16 octobre : 14h30 à 18h

13  **MAISSE**
VOLAILLES FERMÈRES
 La Ferme du Fourcheret
 Lieu-dit « Le Fourcheret » - ☎ 06 80 68 19 01
 Visite de l'exploitation et explications sur les techniques d'élevage. Démonstration de fabrication de jus de pommes. Vente de volailles. Fabrication de boudin artisanal. **Dimanche 16 octobre : 9h30 à 18h**



14  **MARCOUSSIS** **NOUVEAU !**
FRUITS & LÉGUMES / CONSERVIERIE
 Les Potagers de Marcoussis
 Chemin du Regard - ☎ 01 64 49 52 80
 Dégustation de pleurotes et présentation du projet de champignonnière. Bourse d'échange de confitures. **Samedi 15 octobre : 10h à 12h**

15  **MÉRÉVILLE**
CRESSON BIO & PRODUITS DERIVÉS
 Serge BARBERON
 Lieu-dit « la Vallée Colleau »
 ☎ 01 64 95 11 95 - ☎ 06 88 54 68 14
 Visite de la cressonnière biologique. Historique et méthode utilisée en culture bio. Démonstration de coupe. Dégustation de produits à base de cresson. **Samedi 15 & dimanche 16 octobre : 14h à 17h30**

16  **ONCY-SUR-ECOLE**
PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES
 La Ferme du Clos d'Artois
 4, rue de l'Eglise - ☎ 01 64 98 50 57
 Visite commentée de l'exploitation. Découverte de la menthe poivrée et des séchoirs. Dégustation d'infusions, de sirops et de liqueurs. Repas campagnard sur réservation (payant). **Samedi 15 octobre : 11h à 18h**
Dimanche 16 octobre : 10h à 18h



17  **ONCY-SUR-ECOLE**
SIROPS, LIQUEURS

La Distillerie du Gâtinais

4, rue de l'Eglise - ☎ 01 64 98 92 39

Découverte de la Distillerie. Démonstration de distillation de plantes médicinales. Dégustation de sirops, liqueurs, etc. **Samedi 15 & dimanche 16 octobre : 15h à 18h30**

18  **PUISELET-LE-MARAIS**
FOIE GRAS & PRODUITS DU CANARD

La Ferme du Grand Clos

18 bis, rue Vaupaillard - ☎ 01 64 95 54 35

Visite guidée de l'élevage et du laboratoire de transformation. Dégustation de foie gras, rillettes et plats cuisinés. Restauration sur place le dimanche, réservation obligatoire (payant) *Présence de producteurs et artisans essonniers :*

SAVONS ARTISANAUX

La Ronde des Savons

Présentation de la gamme artisanale de savons : menthe poivrée de Milly, miel du Gâtinais...

Samedi 15 octobre : 10h à 18h

Dimanche 16 octobre : 10h à 12h & 14h à 18h

19  **SAINT-VRAIN**
PÉPINIERISTE/HORTICULTEUR

Les Jardins d'Ollivier

8, Route Nationale - ☎ 01 60 82 30 66

Démonstrations : comment planter ses fruitiers. Dégustation de tisanes et de gelées de fruits « maison ». **Samedi 15 & dimanche 16 octobre : 10h à 18h30**

20  **SOISY-SUR-ECOLE**
VERRERIE D'ART

Verrerie de Soisy

Moulin des Noues - ☎ 01 64 98 00 03

Découverte des créations au magasin d'exposition-vente. En visible libre. Démonstrations de soufflage à l'atelier de fabrication par des maîtres-verriers.

Samedi 15 octobre : 10h à 12h30 & 14h à 18h30. Dimanche 16 octobre : 14h30 à 18h

21  **VALPUISEAUX**
AGNEAUX FERMIERES /
PORCS DE PLEIN AIR
La Ferme de Beaumont

☎ 06 80 23 88 22

Présentation du métier d'éleveur et des races élevées sur l'exploitation. Animations sur le chien de troupeau. **Samedi 15 & dimanche 16 octobre : 14h à 18h**

22  **VERRIERES-LE-BUISSON**
MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE
Le rucher de Verrières

90bis, rue d'Estienne d'Orves

☎ 01 60 11 50 94 - ☎ 06 86 22 89 41

Visite du chalet des abeilles. Démonstrations de préparation d'une ruche, explications sur la vie des abeilles. Dégustation de miels, pain d'épices, et crêpes. **Samedi 15 octobre : 15h à 18h**
Dimanche 16 octobre : 10h à 18h

23  **VILLENEUVE-SUR-AUVERS**
FROMAGE DE CHÈVRE & SAFRAN
L'Enclos des Chevrettes

GAEC des Rochettes - RD 148 (direction Etréchy) - ☎ 06 17 04 53 83

Visite de la chèvrerie et de la salle de traite. Traite à 11h. Dégustation de fromages (en fonction de la production).

Présence de producteurs et artisans essonniers :

CRÈMES DE FROMAGES

Kulucuy : Présentation de la gamme artisanale et dégustations de crèmes de fromages artisanales...
Samedi 15 octobre : 14h à 19h
Dimanche 16 octobre : 10h à 18h

24  **YERRES**
MACARONS

Macarons Gourmands

2, rue Rossini - ☎ 01 69 49 61 11

www.macarons-gourmands.fr

Parcours « découverte gourmande » : découverte commentée des ateliers : confection de pâte à macaron, dressage, garnissages. Dégustation de macarons. **Samedi 15 octobre : 10h à 16h**



Ne manquez pas :

La 1^{ère} édition de la Cyclo-Gourmande, organisée par le Club Cyclotouriste de Bondoufle vous propose une balade sur la route des producteurs du Gâtinais français au départ de Boutigny-sur-Essonne. Gratuit, sur inscription.
Info et résa : www.baccyclovt.free.fr

