



## MENNECY

■ Deux enseignes récompensées lors du 12<sup>e</sup> challenge des commerces alimentaires du département.

# A Mennecey, ils régalaient vos papilles



A gauche, le boulanger-pâtissier Yvan Tamarcaz a remporté le 3<sup>e</sup> prix dans sa catégorie, notamment grâce à sa Bagatelle, baguette affichant le Label rouge. A droite, Sabine et Anthony Michel, restaurateurs, sont aussi montés sur le podium lors des Papilles d'or.

Il y a quelques jours, la Chambre de commerce et d'industrie de l'Essonne remettait les prix aux lauréats du 12<sup>e</sup> challenge des commerces alimentaires du département, les Papilles d'or. A cette occasion, deux enseignes menneçoises, la boulangerie "Les traditions gourmandes" et le restaurant "A vos papilles", ont reçu le 3<sup>e</sup> prix dans leur catégorie respective.

### ■ Les traditions gourmandes.

Installé au 3, route de Milly depuis septembre 2004, Yvan Tamarcaz, boulanger et pâtissier, collectionne les décorations. Après sa quatrième

participation aux Papilles d'or, l'artisan comptabilise deux décorations dans la catégorie pâtisserie et deux autres en boulangerie. Cette année encore, il se place sur le podium grâce à un buffet d'une quarantaine de pièces composé de notes gourmandes salées et sucrées. Sa reproduction de figurine de mariés en pain de 40 cm a été remarquée, tout comme sa Bagatelle la seule baguette de tradition à afficher le Label rouge. Mais ce Menneçois ne souhaite pas s'arrêter là. En participant aussi à des concours nationaux, comme celui du Croque en bouche,

il rêve d'être honoré du titre de Meilleur ouvrier de France. « Ça serait une vraie concrétisation, avoue-t-il. Mais cela demande deux ans d'investissement. J'attends vraiment le bon moment pour me lancer dans la course ».

### ■ A vos papilles.

Répertorié au guide Michelin depuis deux ans, ce restaurant semi-gastronomique est installé au 47, boulevard Charles-de-Gaulle, depuis près de trois ans. C'est dans une ambiance cosy et chaleureuse que Sabine et Anthony Michel peuvent accueillir jusqu'à 40 couverts midi et soir du

jeudi au lundi. « Depuis que nous sommes installés nous participons à ce concours départemental, explique le couple originaire de la Ferté-Alais. Cela nous aide à faire connaître notre cuisine recherchée qui s'inspire des grands classiques français revisités », ajoute le chef.

A la carte, six entrées, sept plats et autant de desserts qu'ils changent tous les deux mois. « Nos clients sont friands des nouveautés, qui sont toujours créées à partir de produits frais et français », ajoutent-ils dans un sourire qui fait aussi le charme de l'établissement. ■ P.Chastanet