



Communiqué de presse

12 FEVRIER 2020

LE MADE IN ESSONNE VOUS DONNE RENDEZ-VOUS AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE du 22 février au 1^{er} mars, à Paris

Embarquez pour un voyage culinaire à la découverte des saveurs essonniennes sucrées et salées à l'occasion du 57^{ème} Salon international de l'agriculture à Paris, Porte de Versailles.

Le rendez-vous de tous les gourmands et gourmets

Sur un stand commun « Terroir d'Essonne », six producteurs et artisans, adhérents à la démarche de qualité « Les Savoir-faire essonniers », proposent aux visiteurs internationaux de goûter aux saveurs uniques de l'Essonne.

Du 22 au 26 février, retrouvez **la Corbeille à Confitures** (primée plusieurs fois pour des recettes d'exception), **Culture Chanvre** (produits alimentaires et cosmétiques à base de chanvre) et **les Moulins Fouché** (unique minotier qui fabrique « L'Essonnienne », une farine T65 dont les blés sont 100% Essonne, 100% Equitable. La baguette de tradition « l'Essonnienne » est vendue dans de multiples boulangeries locales).

Du 27 février au 1^{er} mars, deux autres producteurs vous accueillent : **L'EARL Le Bois Racine** (lentilles vertes) et **la Miellerie de Misery** (différents miels de l'Essonne, mais également des bonbons, des pains d'épices, du nougat...).

Rendez-vous hall 3, sur le stand 3 F 006.

L'Essonne, premier producteur en France de cresson

La culture du cresson de fontaine fait partie intégrante de l'identité culinaire de l'Essonne. Pour ce rendez-vous incontournable des saveurs, **les Cressonnières de la Villa Paul gérées par la Famille Barberot** seront exceptionnellement présentes les 28 et 29 février sur le stand Terroir d'Essonne.

Cressiculteurs depuis cinq générations, ils cultivent le cresson de fontaine en bottes et le déclinent également en produits dérivés : veloutés, soupes et autres, dans leur boutique du terroir. Le cresson de Méréville, or vert de l'Île-de-France, reconnu patrimoine immatériel tel que défini par l'Unesco, est une plante pleine d'histoire et de vertus. Il accompagne idéalement les viandes et les poissons.

Retrouvez d'autres producteurs de l'Essonne sur le salon

Partez à la rencontre de **l'Huilerie de l'Orme Creux** (huiles, farines et produits dérivés du chanvre, du lin et de la caméline) sur le stand 3 F 016, **l'Herbier de Milly** (herboristerie familiale spécialisée dans la menthe poivrée de Milly-la-Forêt) sur le stand 3 F 014, **Emile et une graine** (lentilles, pois chiches, quinoa) sur le stand 3 F 022, et **la Brasserie Parisis** (bières artisanales) dans le hall 6, sur le stand 6 J 034.

À PROPOS D'ESSONNE TOURISME

Essonne Tourisme a pour vocation de promouvoir le patrimoine essonnien par le conseil, l'analyse et la mise en œuvre d'une stratégie de développement touristique du département. Cela se caractérise par des actions d'accompagnement des acteurs locaux du tourisme et par des actions de promotion du territoire et des Savoir-faire essonniers.



Retrouvez Essonne Tourisme sur les réseaux sociaux @essonnetourisme et faites découvrir vos coups de cœur #essonnetourisme

Contact presse

Perrine BARCIET
01.64.97.95.08
p.barciet@cdt91.com

Programme sur

essonnetourisme.com