

## Paris

# Pendant une visite de la tour Eiffel, vous pourrez bientôt acheter du pastis parisien

Douze producteurs franciliens, lauréats d'un concours auquel Le Parisien a pris part, vont pouvoir commercialiser leurs produits dans les points de vente du célèbre monument. Une vitrine de choix pour des produits d'exception qui valorisent le circuit court.



Parmi les lauréats, la Cressonnière de la Villa Paul (Essonne) a conquis le jury avec un pesto original. LP/C.B.

Par C.B.

Le 2 octobre 2023 à 07h05

Plein de bonnes choses à se mettre sous la dent à 150 km autour de la Dame de fer. Rester dans ce périmètre pour dénicher le meilleur du savoir-faire artisanal est le défi de la Guilde des artisans de la tour Eiffel, un label lancé par [le chef cuisinier Thierry Marx](#) pour promouvoir le consommateur local francilien en tirant profit de la vitrine offerte par le monument parisien, parmi les plus visités au monde.

Ce 15 septembre 2023, un jury — auquel Le Parisien a pris part — s'est réuni pour sélectionner une nouvelle promotion de 12 producteurs, dont les produits seront commercialisés dans les points de vente et de restauration du monument. Dévoilés ce dimanche, les lauréats vont voir leurs 27 produits achetés par les milliers de visiteurs d'un des sites touristiques les plus visités au monde.

« Notre but est de donner une visibilité à un maximum d'artisans dont les produits sont cultivés en région parisienne et transformés ici. On veut permettre à une entreprise qui démarre de grossir son chiffre d'affaires, l'aider à se faire connaître », explique Thierry Marx, président du jury.

En contrepartie, le producteur participe à sa manière au rayonnement de la tour Eiffel. « On est un monument connu à travers le monde mais on est en même temps très attaché à cet aspect local », insiste Isabelle Saunier, directrice d'exploitation des restaurants de l'édifice. « On est très fiers de pouvoir dire : *On connaît le producteur de ces légumes, on connaît cette volaille* », renchérit Thierry Marx, à la tête des cuisines de Madame Brasserie, [le restaurant du premier étage de la tour Eiffel](#).

## **Soupe de champignons et pesto de cresson**

Le Parisien a pu faire connaissance avec ces producteurs lors du concours. Si tous ont retenu notre attention, quelques-uns y sont arrivés plus que d'autres par leur discours. C'est le cas par exemple des Sept Collines, la seule conserverie parisienne

(XVIIIe). Sa soupe aux champignons « made in » IDF, sans additifs, a conquis nos papilles. Les produits sont vendus en épicerie fine et, petit bonus, Sept Collines — deux associés et sept employés — est en train de travailler à la mise en place d'un système de consigne. « On n'ira jamais en grande distribution, ce n'est pas la vocation de nos produits. »

Vous aimez le pesto de basilic ? Fondez pour celui du cresson de la Villa Paul, un produit dérivé surprenant que Le Parisien s'est déjà procuré pour ses apéritifs. Cultivé sur une exploitation de 7 ha dans le Sud Essonne, le cresson de la Ville Paul pourrait bénéficier d'une IGP (indication géographique protégée) d'ici un an et demi à deux ans, ce qui en ferait le premier légume de France à recevoir ce gage de qualité.

## **Une recette de moutarde vieille de douze siècles**

En matière de qualité, les Assaisonnements Briards et leurs moutardes, servis sur 250 tables étoilées à travers le monde, sont capés. La moutarde de Meaux (Seine-et-Marne) est une marque déposée qui s'exporte à 80 % vers l'étranger. « À huit salariés, c'est sport », confie le fils de cette grande maison, dont la recette est inchangée depuis douze siècles. Recette que seuls son père et lui ont en leur possession...

Il faudrait un peu de place encore pour citer l'exploitation Le Petit Jard à côté de Melun (Seine-et-Marne), qui produit des lentilles au goût sans pareil, ou encore l'huilerie de la Plaine de Versailles (Yvelines) dont les huiles savoureuses nous éloignent de celles proposées par la grande distribution. Mention spéciale enfin pour la Ferme de la Tremblaye, dans les Yvelines elle aussi, dont l'original pavé de Paris, mélange de fromages de chèvre et de vache, a laissé la rédaction en émoi.



Premier étage de la tour Eiffel (VIIe), 15 septembre 2023. Le chef Thierry Marx a présidé le jury de la Guilde des artisans. LP/C.B.

## Ces producteurs bientôt commercialisés sur la tour Eiffel

- Les spiritueux infusés de plantes et d'épices de la [Maison Hamelle](#) : le Pastis parisien, le gin Baignoire et l'aquavit Voltaire. Le jury a apprécié « les alcools confectionnés à partir de grains 100 % français ».
- La [Ferme de la Tremblaye](#) pour son pavé de Paris, son P'ti Cabrie et son yaourt nature, une ferme saluée pour sa « démarche 100 % intégrée, de la production de fourrage à la fabrication des fromages ».
- Les [Sept Collines](#) avec leurs soupes à l'oignon, aux champignons et aux poireaux, « un bel exemple d'authenticité pour l'unique conserverie parisienne ».
- Les [Assaisonnements Briards](#) avec la moutarde de Meaux et la moutarde au miel, « un savoir-faire de recettes traditionnelles ancestrales, riche d'un héritage familial ».
- [La truite des sources de l'Éclimont](#) pour sa truite fraîche, « un modèle de respect de l'environnement avec une production raisonnée ».

- La [Ferme des Clos](#) pour ses miels de châtaignier, de tilleul et Fleur de Mai, « une ferme remarquable de plus de 300 ruches qui participent toutes à la pollinisation du territoire. »
- [Le French Biscuit](#) et leur boîte de 4 biscuits sucrés personnalisés, « coup de cœur pour des biscuits personnalisables, à lire et à croquer ».
- [Les crêpes Lefeuvre](#) avec la galette de sarrasin et la traditionnelle crêpe fraîche, « un savoir-faire de crêpes et de galettes françaises transmis depuis 1963 ».
- La botte de cresson et le pesto de cresson de [la Cressonnière de la Villa Paul](#), « une fabrication exceptionnelle de la Villa Paul, qui cultive à la main le cresson dans une eau de source naturelle ».
- [L'huilerie de la Plaine de Versailles](#), pour son huile vierge de Colza, son huile vierge de Cameline et ses pois chiches grillés. « Un projet respectueux de l'environnement et une pratique de l'agriculture de conservation des sols ».
- Les lentilles vertes bio Michaud de la [Ferme du Petit Jard](#), « une agriculture respectueuse qui participe à la durabilité des écosystèmes du territoire ».
- [Wesh Grow](#) avec ses fleurs de courgette, fleurs de nigelle et des pousses vivantes de fenouil, « un projet unique et innovant en plein cœur de Paris avec des herbes aromatiques rares et exotiques ».