



LAURÉATS DE L'ÉDITION 2018

Catégorie « Artisanat alimentaire »

FABRIQUÉ
À PARIS

N° 61

Gin revendiquant Paris comme un terroir de créativité. Produit fabriqué dans le respect de la tradition en s'inspirant du brassage des cultures de la capitale pour produire des goûts et des formes innovants.

GIN BATCH

par Nicolas JULHÈS

56 rue du Faubourg Saint Denis 75010

www.distillerie.paris



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 67

Produit né d'une amitié et d'un amour pour la bonne bière. Brassage, fermentation et conditionnement se font artisanalement dans l'atelier. La brasserie s'est lancée avec l'envie de partager la culture Craft aux Parisiens

[3^e]

Prix du jury « Artisanat alimentaire »

BIERE BAPBAP

par BAPBAP - Les Brasseries
Parisiennes SAS

79 rue Saint Maur 75011
bapbap.paris



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 135

Bière saison noire impériale produite dans le respect de la production sous label Bio. Fruit d'une fermentation et d'une garde de longue durée de son intensité.

Produit labellisé en 2017

Autres produits labellisés : sphinx, oliphant, salamandra, cerberus

FEOND

par La Brasserie de l'Être

7 ter rue Duvergier 75019
brasserieleetre.paris



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 180

Bière blanche aux quatre malt
(épeautre, orge, seigle et blé)

Produit labellisé en 2017 : La
Gitane

LA PICARO

par Brasserie La Baleine

17 rue Henri Duvernois 75020

www.brasseriela baleine.com



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 283

Produit réalisé de façon artisanale :
bière brassée, fermentée et
conditionnée dans l'atelier.

MA BIÈRE

par Bière de l'Atelier

14 rue Caillaux 75013
www.mabiere.fr



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 310

CRUISER LAGER

par **Petrol Brewing Company**

71 Bld Richard-Lenoir 75011

Bière blonde de type International

Produit labellisé en 2017

Autre produit labellisé en 2017:

Coupé Ginger



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 327

Bière forte et veloutée, délicatement relevée par des notes de gingembre qui s'associent aux saveurs des malts torréfiés. Une bière de fin de soirée aux arômes de café et chocolat et de réglisse. Présence du gingembre à l'attaque, et finale houblonnée renforçant la longueur en bouche.

L'ASSOMOIRE

par Brasserie de la Goutte d'Or

28 rue de la Goutte d'or 75018
www.brasseriela gouttedor.com



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 323

Assemblage de 3 variétés de cafés verts 100% traçables puis création d'un profil de torréfaction pour révéler la typicité propre à chaque terroir et variété. Le café est torréfié quotidiennement pour garantir une fraîcheur maximale.

CAFES BASTILLE 1789

par L'Atelier de Torréfaction

12, place de la Bastille - cour Damoye 75011



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 42

Les graines de courges sont caramélisées, broyées et mélangées à du chocolat pour donner une pâte à tartiner vendue en pot.

Produit labellisé en 2017 : Boîte de chocolats

GRAINES DE COURGES A TARTINER

par **MON JARDIN CHOCOLATE**

74 avenue Denfert-Rochereau 75014

monjardinchocolate.com



N° 45

Réalisation du fond de pâte feuilletée, fabrication de la crème d'amande et de l'appareil « normande » puis création finale de la tarte.

TARTE AUX POMMES NORMANDE

par Philippe TEILLET

66 rue Monge 75005



FABRIQUÉ
À PARIS

FLAN PATISSIER PARISIEN

par Roux Fouillet

43 rue Daguerre 75014

N° 49

Gâteau réalisé entièrement dans les règles de l'art du flan pâtissier. Recette typiquement parisienne vendue en part individuelle.



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 53

Réalisée avec des produits nobles sélectionnés par le chef Gilles Marchal. Fabrication entièrement manuelle confectionnée par des pâtisseries artisans dans l'arrière de la boutique.

MADELEINE DE MONTMARTRE

par Moule à Madeleines

9 rue Ravignan 75018
www.gillesmarchal.com



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 69

Caroline Café ou Chocolat. Elle constitue une des variétés favorites de la gamme des petits-fours frais. Fine pâte à choux garnie de crème pâtissière parfumée glacée au fondant.

Produit labellisé en 2017 : petits-fours

CAROLINE

par La Maison Du Petit-Four

37 rue Louise Weiss 75013

www.petit-four.fr



N° 140

Produit constitué de 2 coques meringuées garnies d'une ganache aux différentes saveurs, des plus classiques (chocolat, vanille, caramel fleur de sel, pistache...) aux plus originales (citron menthe, fleur d'oranger, chocolat tonka)...

Produit labellisé en 2017 : macaron

MACARON AU MOJITO

par Emma Duvéré

39 rue Sedaine 75011

<https://www.emmaduvere.fr>



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 197

Clin d'œil aux pavés historiques, ce cake citron est généreusement couvert de pavots. Il est fondant à l'intérieur et brut à l'extérieur...

[1^{er}]

Prix du jury « Artisanat alimentaire »

LE PAVE PARISIEN

par AD9

39 rue des Martyrs 75009

<http://arnaud-delmontel.com/>



FABRIQUÉ
À PARIS

LA FEUILLE DE VERVEINE

par Diamande

4 rue Sedaine 75011
www.diamande.fr

N° 248

Gâteau à base d'amande et d'extrait de verveine légèrement citronnée, le tout recouvert d'un fondant délicat. Le nom de l'entreprise est né de la contraction des mots « diamant » et « amande » pour faire référence à la subtilité de saveurs originelles issues de matières premières d'exception.

Produit labellisé en 2017 : Diamandises



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 272

LA GAUFRE PARISIENNE

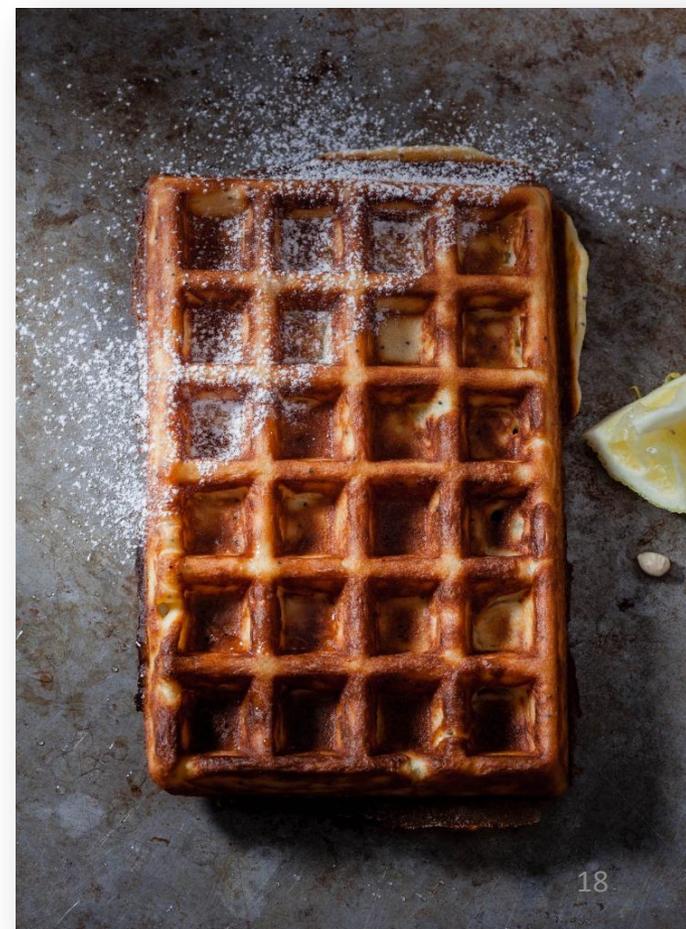
par **Glazed**

12 rue Alasseur 75015

www.glaces-glazed.com

Gaufre artisanale fabriquée avec des farines bio d'Ile de France, du lait bio de Rambouillet et d'un tour de main parisien.

Produit labellisé en 2017 : vacherin
Parisien



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 87

SUCETTES ARTISANALES

par Les Nouveaux Confiseurs

36 rue des Petits Champs 75002
www.papabubble.fr

Produit réalisé de manière 100% artisanale directement devant les clients en s'inspirant du travail du verre et permettant de réaliser des motifs au cœur même des sucettes. Produit sans allergène ni composant d'origine animale.



FABRIQUÉ
À PARIS

BONBONS DE CHOCOLAT

par Denvers Williams

57 rue de Lancry 75010
denverwilliams.fr

N° 185

Bonbons de chocolat (ganache ou praliné) ou barres (simple ou composées) dans une palette de goûts allant du plus classique (vanille...) à ceux rappelant l'origine américaine du chocolatier (praliné pécan/sirop d'érable...)

Produit labellisé en 2017 : chocolat



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 312

Fabrication de la fève (provenant des plantations familiales de l'Etat de Tabasco – Mexique) à la tablette : les fèves sont transformées en cacao qui devient chocolat grâce au molino (petit moulin de fabrication). Lui sont rajoutés le sucre de canne, la vanille, la cannelle et les 4-épices qui proviennent également du Mexique.

Produit labellisé en 2017 : la tablette doigts de chocolat

LA TABLETTE MEXICAINE

par **Atelier C**

123 avenue Daumesnil 75012

atelierC.paris



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 291

PRALINES AUX AMANDES

par Fifi la praline

11 rue Taylor 75010
www.fifilapraline.com

La praline, traditionnellement aux amandes, est une confiserie 100% française. Elle consiste en la cuisson d'amandes dans un chaudron (savoir faire et technique à l'ancienne) avec du sucre et de la vanille.



FABRIQUÉ
À PARIS

PRALINE NOUGATINE A L'ANCIENNE

par **Fouquet**

36 rue Laffitte 75009

www.fouquet.fr

N° 335

Produit issu du mariage d'un praliné (amandes/noisettes) fabriqué en bassine de cuivre et d'une nougatine maison qui révèle 1 gout incomparable

Produit labellisé en 2017 : praline feuilletée noisette « 2^e Prix – artisanat alimentaire »



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 141

Confiture préparée avec des fruits français de saison. Ingrédients uniquement naturels, sucre de canne non raffiné, cuisson au degré près dans des chaudrons en cuivre. Tout est pensé dans le respect du savoir-faire traditionnel.

CONFITURE CHÂTAIGNE POIRE

par Confiture Parisienne

17 avenue Daumesnil 75012
www.confiture-parisienne.com



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 168

Produit réalisé à base de thés, de sucre et de pectine. Cette gelée est fabriquée à partir d'un savant mélange de plusieurs thés.

GELEE DE THE, LA SURPRISE D'ALICE

par François et Sylvie LAPEYRE

52 rue de Turbigo 75003

www.uni-the.fr



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 311

Sorbet 100% artisanal, sans conservateur, ni colorant, ni additif ou sucre raffiné

SORBETTO CIOCOLATTO

par Mollica SARL

2 rue de Condé 75006
www.ilgelatodelmarchese.com



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 325

Parfum 'star' des produits de cette maison artisanale qui a vu le jour en 1955. Le sorbet chocolat tire son originalité dans la sensation de croquer dans une tablette de chocolat intense qui saisit vos papilles faisant ressurgir les saveurs d'enfance oubliées.

SORBET CHOCOLAT

par Le Bac à Glace

109 rue du bac 75007
www.bacaglaces.com



FABRIQUÉ
À PARIS

BAGUETTE MAGIQUE

par Legay Choc

45, rue Sainte-Croix de la Bretonnerie 75004

www.legaychoc.fr

N° 43

Baguette de tradition française
façonnée à la main en forme de
sexe d'homme



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 113

Baguette perlée de graines de lin et de tournesol originaires d'Ile-de-France.

LA PIAF

par Le Pain de la Liberté

75 rue de la Chapelle 75018

www.paindelaliberte.fr



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 274

Pain aux céréales et à la farine de blé. Recette traditionnelle du nord de la France.

PAIN BATIK

par Au levain des Pyrénées

44 rue des Pyrénées 75020

www.au-levain-des-pyrenees.business.site



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 278

Pain composé de farines locales et de levain naturel. Les fermentations sont longues permettant de développer les arômes, de favoriser sa conservation et de débiter la dégradation du gluten.

LE PARISIEN

par Archibald (Etvoila)

28 rue des Fossés Saint Bernard 75005

www.archibald.bio



FABRIQUÉ
À PARIS

TOURTE DE MEULE BIO

par Anthony Bosson (L'Essentiel)

73 Boulevard Auguste Blanqui 75013
www.boulangerie-lessentiel.com

N° 334

Tourte de meule bio à la farine de blé type 110 moulue sur meule de pierre et au levain naturel. Pain à la mie foncée et légèrement acidulée qui bénéficie d'une excellente conservation sur plusieurs jours



JAMBON PRINCE DE PARIS

par Doumbea

166 rue de Charonne 75011

www.jambondeparis.com

N° 63

Jambon blanc élaboré dans le respect des traditions remontant au XVII^e siècle. Il est entièrement façonné à la main et préparé à partir de porc français et d'une saumure à base de sel de Guérande.

[2^e]

Prix du jury « Artisanat alimentaire »



FABRIQUÉ
À PARIS

SAUCISSE DE LANCRY

par Viande et chef

38 rue de Lancry 75010

N° 258

Après réception des porcs, le boucher transforme certains morceaux en saucisse après les avoir assaisonnés. Cette saucisse fraîche, pur kintoa, soutient une agriculture vertueuse et les anciens savoir-faire du salage.



FABRIQUÉ
À PARIS

JAMBON D'YORK BRAISÉ

par Traiteur au Rendez-Vous Gourmet

N° 233

2 rue du rendez-vous 75012
Rendezvousgourmet.com

Jambon de porc lourd de Bretagne (non industriel), cuit au bouillon et braisé. Il est proposé tous les vendredis matins en boutique

Produit labellisé en 2017 : Foie gras de canard maison



FABRIQUÉ
À PARIS

LOHI-SAUMON CUIT ET FUME

par LEIVONEN

19 avenue d'Italie 75013

N° 137

Le saumon est fumé à chaud selon une technique nordique ancestrale faisant fondre sa chair qui s'imprègne d'un arôme subtil de fumé. Il se consomme chaud ou froid.



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 73

Bâtonnets croustillants fabriqués à partir d'ingrédients non raffinés et de drêche (produit issu du brassage des céréales). Les batonnets existent en 4 saveurs : Black de sésame, Spicy de tomate, Cheesy de cumin, et Weed de breizh (algue marine bretonne)

BREWSTICKS

par Ampersand

4 rue de Buci 75006

www.facebook.com/brewsticks



N° 79

Super-aliment gourmand cuisiné avec des légumes de saison (ici potimarron). Le procédé de fabrication unique permet d'extraire le meilleur du légume (cuit, cru ou les 2) pour l'associer à des graines nourrissantes.

TOPPING DE GRAINES

par **Mange tes graines**

5 rue des petits carreaux 75002
<http://www.mangetesgraines.fr>



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 295

TARTINADE AU ROMARIN DU JARDIN PERCHÉ

par **Sous les fraises**

33 avenue des Champs Elysées 75008

www.souslesfraises.com

Fabriquée avec du romarin récolté dans des fermes urbaines parisiennes (Jardin Perché du BHV Marais), cette tartinade offre par son originalité une nouvelle saveur unique.



FABRIQUÉ
À PARIS

TOMME LA CHAPELLE

par Laiterie La Chapelle

72 rue Philippe de Girard. 75018

<http://laiterielachapelle.com/>

N° 210

Fromage au lait cru, fabriqué et affiné dans le quartier de la Chapelle. Tomme produite à partir de lait d'une ferme du Val d'Oise collecté en direct et transformé moins de 12h après la traite.



FABRIQUÉ
À PARIS

SAINT FELICIEN

par LA LAITERIE DE PARIS

74 rue des poissonniers 75018

N° 316

Fromage fabriqué à partir de lait cru
éthique, social, solidaire et bio.



FABRIQUÉ
À PARIS

MOZZARELLA DI BUFALA

par SARL CAROD

24 bis rue Basfroi 75011

N° 328

Mozzarella fabriquée après réception du lait de de bufflonne en provenance d'Auvergne 2 fois par semaine. Transformation tous les jours du lait en cru en fromage.

Produit labellisé en 2017



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 70

Miel récolté à Paris sur des ruchers situés dans Paris intramuros.

Produit labellisé en 2017 : « 1^{er} Prix Coup de Cœur des Parisiens » / « 3^e Prix Artisanat alimentaire »,

MIEL DE PARIS

par Apis Civi

4 rue de Suez 75018 Paris

www.apis-civi.com



FABRIQUÉ
À PARIS

N° 213

Miel polyfloral de Paris, produit, récolté, extrait manuellement et à froid. Il est conditionné dans des pots en verre

Produit labellisé en 2017

LE MIEL DE CITYBZZ

par **Citybzz**

3 rue de la Durance 75012

www.citybzz.com





MIEL DE LA ROSE BLANCHE

par l'Association Sportive du Collège Saussure

N° 333

34 rue Marie-Georges Picquart 75017

www.ac-paris.fr/serail/jcms/s1_1599683/fr/college-la-rose-blanche

Miel produit sur le site du collège.
Récolté et conditionné par les
élèves dans le cadre du club
d'apiculture. Sans pesticide ni
insecticide.

