

Les partenaires de la famille Marcelle

COEUR
D'ESSONNE
AGGLOMÉRATION

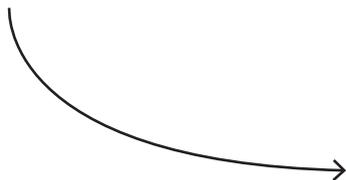


LE CAFÉ MYSRESSO

Myspresso est né de l'ambition de proposer un café équitable et durable, une gamme de cafés en grain certifiée 100% bio, issue du commerce équitable, et torréfiée en France. Les emballages sont réalisés par un établissement et service d'aide par le travail, contribuant à l'insertion de personnes en situation de handicap.

En ce moment, notre café «Guanaco» provient d'une coopérative péruvienne, Cenfrocafé.
Variété : 100% Arabica - Caturra, Bourbon, Typica

Pour en savoir plus



LES DOUCEURS D'ÉTIOLLES

Depuis presque 3 ans, **Douceurs d'Étiolles** étonne et surprend les habitants de l'Essonne avec des saveurs et des recettes inédites. Située dans le sud du département, dans le village d'Étiolles, cette entreprise familiale défend les valeurs d'une production artisanale et haut de gamme et de qualité.

Des produits fabriqués
avec des fruits frais

Pour en savoir plus



L'EURÉLIENNE

L'Eurélienne, c'est l'histoire de Vincent Crosnier et de sa famille, agriculteurs à Sours près de Chartres, qui se lancent en 2005 dans la fabrication de bière artisanale à partir de leur orge. En 2018, l'équipe crée leurs premières recettes de limonade et cola et ces nouvelles boissons artisanales, pétillantes et aux arômes subtils, rencontrent alors un vif succès. D'où l'idée de leur dédier une marque propre, **Apick**.

Recette artisanale, fines bulles
et saveur aux notes de caramel



Pour en savoir plus



LES CANNELINES

Aline, basée à Angerville et diplômée d'un CAP de pâtisserie, se lance dans la confection de gâteaux et de tartes en 2017. **Les cannelines** est né ! Des gourmandises aux parfums de l'enfance sans conservateurs ni additifs, confectionnées à partir de matières premières locales de qualité.

Les délicieux biscuits à l'effigie de l'EMC ont été créés en partenariat avec le fablab de la médiathèque O.Léonhardt grâce à l'impression 3D de l'emporte-pièce !



Pour en savoir plus



LES CHIPS BELSIA

Les chips **Belsia**, c'est avant tout Clémence et Matthieu. Ils rêvent de mettre en avant le meilleur de l'agriculture française. Ce sera sous forme de chips ! Les premières sortent en mai 2016.

Les pommes de terres sont cultivées de façon raisonnée afin de réduire l'impact environnemental de sa culture dans la Beauce (du latin Belsia). Une terre d'exception réputée pour sa qualité, qui lui a valu le surnom de grenier de la France.

Pommes de terres de la Beauce cuites au chaudron

Pour en savoir plus



BEER'S NOT DEAD

L'ADN même de **Beer'S** est de proposer des produits de qualité sourcés parmi les producteurs locaux et responsables.

Cave indépendante située à Dourdan et bar de dégustation spécialisé dans la bière artisanale et le whisky, elle est labellisé 4 papilles d'or en 2023 par la CCI Essonne et un jury de professionnels et de consommateurs.

*Greg, le caviste, a brassé la bière de l'EMC.
Une excellente pale ale au simcoe qui ne
demande qu'à être goûté !*

Pour en savoir plus



LA BOULEDOGUE

La Bouledogue, une brasserie indépendante fondée par les frères Hubert et Nicolas. Une aventure lancée à Villebon-sur-Yvette, en 2015.

*Bière légère aux
fruits rouges*

Pour en savoir plus



LA VOISINE

La brasserie **La Voisine** a été créée par Harmony Voisin, elle est située dans les Yvelines. Sa caractéristique ? L'élaboration de recettes de bières certifiées bio.

Bière triple au café



Pour en savoir plus

