

## Communiqué de presse

Nanterre, le 5 décembre 2025

### REMISE DES PRIX AUX LAUREATS DU MEILLEUR GATEAU DES HAUTS-DE-SEINE 2025

Vendredi 5 décembre

Georges Siffredi, Président du Département des Hauts-de-Seine, et Leila Belili, Présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat des Hauts-de-Seine, ont remis à Grégoire Delachaux, de l'entreprise "Le Miel de Greg" de Rueil-Malmaison le 1er prix du concours du Gâteau des Hauts-de-Seine 2025, le 2ème prix à Fabienne Zacchi du "Comptoir des Pipelettes" à Fontenay-aux-Roses, et le 3ème prix à Bertrand Christophe et Mathieu Zuppetti de la "Reine Astrid" à Meudon.

#### Les lauréats 2025

« Arcane »



#### Le Miel de Greg

11 Place de l'Église, 92500 Rueil-Malmaison

#### M. Delachaux Grégoire

*Réinterprétation de la tarte aux pommes : croustillant reconstitué noisette, crémeux noisette vanille, marmelade de pomme granny smith, compotée au calvados et brunoise de pommes, pommes "pirouette" caramélisées au four, glaçage au cidre fermier.*

« Les Demoiselles »

#### Le Comptoir des Pipelettes

83 Rue Boucicaut, 92260 Fontenay-aux-Roses

#### Mme. Zacchi Fabienne

*Réinterprétation de la tarte tatin : biscuit recomposé pâte sucrée amande vanille, biscuit spéculos, pain d'épices, praliné montée vanille et fleur de sel de Guérande, ganache montée vanille et chocolat blanc, pommes wellant bio.*



## « L'Observatoire »

### À la Reine Astrid

10 Rue Pierre Wacquant, 92190 Meudon

**M. Christophe Bertrand et M. Zuppetti Mathieu**

*Réinterprétation de l'Opéra : crème onctueuse au café du Guatemala, biscuit Joconde amandes-noisettes, ganache chocolat-café, mousse au chocolat, nougatine gruë-cacao. Le chocolat est d'origine Haïti 75 % transformé maison depuis la fève, issu de la coopération du Département des Hauts-de-Seine pour un cacao équitable et bio.*



La 7<sup>e</sup> édition du concours “Imaginez le Gâteau des Hauts-de-Seine”, organisé en partenariat avec le Département des Hauts-de-Seine, présidé par **Stéphane Glacier**, Meilleur Ouvrier de France, met à l'honneur le savoir-faire pâtissier local, en invitant les artisans à réinterpréter un grand classique de la pâtisserie française à travers une création originale intégrant des produits locaux, des techniques modernes et une vision contemporaine de la tradition.

À travers cette action, **le Département des Hauts-de-Seine réaffirme son engagement aux côtés de la CMA Île-de-France – Hauts-de-Seine pour promouvoir l'artisanat local, véritable moteur de dynamisme économique et de lien social sur le territoire.** À travers des actions telles que le **Label Artisan du Tourisme** et la **Charte Qualité**, le Département soutient pleinement les artisans hauts-séquanais, encourage les circuits courts, la proximité et la transmission des savoir-faire.

En accompagnant des initiatives qui valorisent des métiers ancrés dans l'économie réelle, non délocalisables, et en favorisant l'apprentissage, le Département contribue activement à renforcer l'attractivité et la vitalité du territoire. Son soutien au concours témoigne de cette volonté forte : faire rayonner l'excellence artisanale des Hauts-de-Seine.

### Contacts presse

Muriel HOYAUX  
Jean-Philippe Couture  
07 64 61 77 95 [jcouture@hauts-de-seine.fr](mailto:jcouture@hauts-de-seine.fr)



[www.hauts-de-seine.fr](http://www.hauts-de-seine.fr)

