



Les artisans primés

De l'installation à Sceaux par Colbert d'un marché aux bestiaux qui alimenta Paris en viande pendant près de deux siècles au développement commercial de la rue Houdan, première rue piétonne d'Île-de-France, Sceaux a toujours proposé une offre d'artisanat culinaire riche et reconnue pour sa qualité.

Aujourd'hui, parmi les multiples artisans de la ville, tous très populaires, plusieurs ont vu récemment leurs savoir-faire récompensés.

PATRICK ROGER, DE LA CHOCOLATERIE PATRICK ROGER

Chocolatier, sculpteur et artiste, Patrick Roger est Meilleur Ouvrier de France depuis 2000. Il a ouvert sa première boutique à Sceaux en 1997 et elle est toujours située au 47 rue Houdan. Son atelier, lieu de création qui fournit neuf boutiques de la région est aussi installé à Sceaux. Patrick Roger est par ailleurs chevalier de la légion d'honneur depuis 2018.

CHOCOLATERIE PATRICK ROGER

- 📍 47 rue Houdan
92330 - Sceaux
- ☎ 01 47 02 30 17
- 🌐 Site internet


 [Site internet](#)

 [Courriel](#)

FRÉDÉRIC COMYN, DE LA PÂTISSERIE COLBERT

Après avoir exercé à Paris pendant plusieurs années, Frédéric Comyn et son épouse ont choisi de s'installer à Sceaux en 2018 en reprenant la pâtisserie Colbert située 49 rue Houdan. En 2019 sa baguette tradition la « Colbert » a été élue meilleure baguette tradition du département par la chambre professionnelle des artisans boulangers-pâtisseries, en 2021 son croissant au beurre s'est classé 1er au concours régional du syndicat des boulangers-pâtisseries du Grand Paris, et il est labélisé Artisan du Tourisme depuis 2020.

PÂTISSERIE COLBERT


 49 rue Houdan
92330 - Sceaux

 01 46 61 22 86

STÉPHANE MILAN, DU RESTAURANT LE TRÉVISE

Chef de cuisine et pâtissier, Stéphane Milan officie depuis 2014 dans la cuisine du restaurant gastronomique Le Trévisse, situé 8 avenue Perrault dans les dépendances du domaine départemental de Sceaux. Il a rejoint le cercle des Maîtres Restaurateurs en 2016.

LE TREVISSE

 8 avenue Claude-Perrault
92330 - Sceaux

 01 40 96 95 50





 [Site internet](#)

 [Courriel](#)

MÉLISSA ET BENJAMIN DELAYE, DE LA MAISON DELAYE – AU PORCELET ROSE

Mélissa et Benjamin Delaye ont repris la charcuterie-traiteur emblématique du 41 rue Houdan en 2016. Ils sont labélisés Artisans du Tourisme depuis 2020 et lauréats des concours nationaux du meilleur pâté de foie 2017, du meilleur fromage de tête 2015 et 2016, du meilleur jambon blanc de Paris 2016 et médaille d'argent de la meilleure choucroute 2015.




AU PORCELET ROSE

-  41 rue Houdan
92330 - Sceaux
-  01 46 61 01 71
-  [Site internet](#)
-  [Courriel](#)

ESTELLE PONCIE ET BENJAMIN AMATO, DE LA FROMAGERIE PONPON

Installés depuis 2019 dans le quartier Robinson, au 198 rue Houdan, les fromagers de la Fromagerie PonPon ont rejoint en 2021 la liste des Artisans du Tourisme des Hauts-de-Seine.




LA FROMAGERIE PONPON

-  198 rue Houdan
92330 - Sceaux
-  01 81 89 18 83
-  [Courriel](#)

PHILIPPE RULLIÈRE, DE LA JOAILLERIE RULLIÈRE ET ASSOCIÉS

Créateur joaillier, Philippe Rullière confectionne ses créations dans son atelier scéen. Gemmologue passionné, il est Artisan du Tourisme dans la catégorie *Métiers d'art et de création* depuis 2020. Sa boutique, à deux pas du parc de Sceaux, est située au 33 rue Houdan.

JOAILLERIE PHILIPPE RULLIÈRE

 33 rue Houdan
92330 - Sceaux
 01 46 61 66 34
 [Courriel](#)



LOCALISER


DANS LA RUBRIQUE :
«RESTAURATION ET ARTISANAT»

> LES RESTAURANTS ET MÉTIERS DE BOUCHE

> LES MARCHÉS

> BOUTIQUE

VILLE DE
SCEAUX
À LA CROISÉE DES TALENTS

 01 46 61 19 03

M

MARDI
MERCREDI

- ▷ PLAN DU SITE
- ▷ ACCESSIBILITÉ
- ▷ MENTIONS LÉGALES

SUIVRE L'ACTUALITE DE LA VILLE

RÉALISATION **STRATIS**