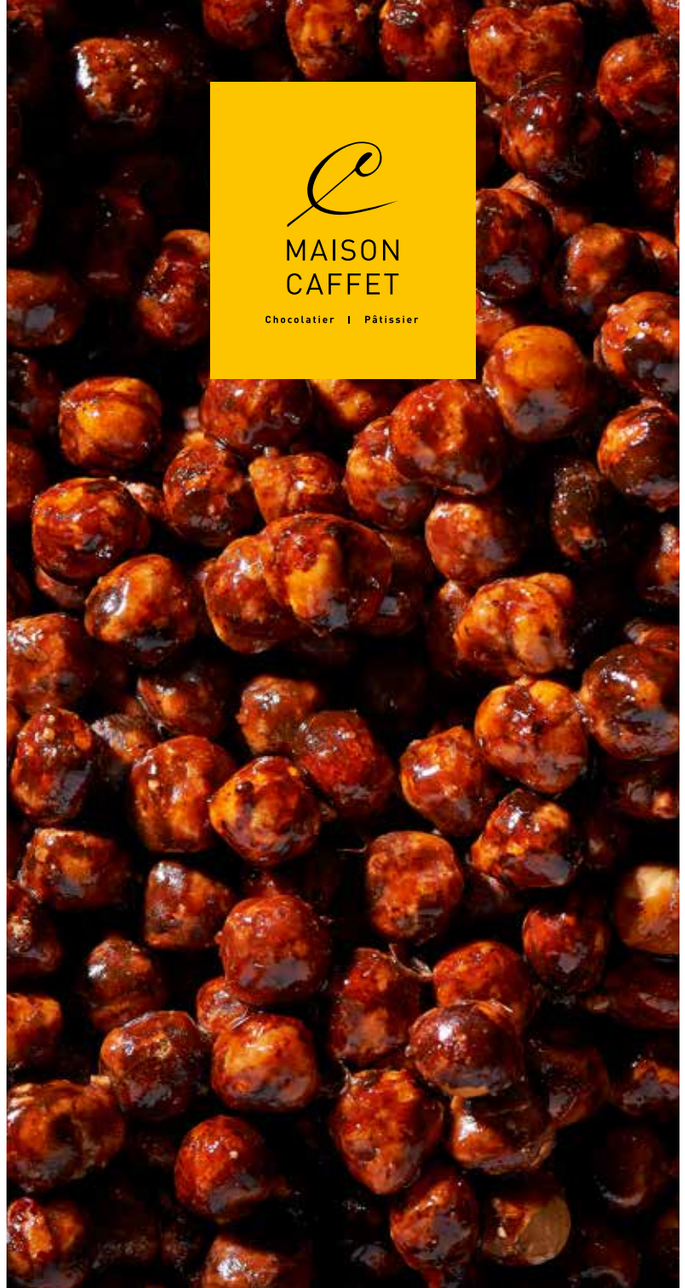
MAISON
CAFFET

Chocolatier | Pâtissier

MAÎTRE ARTISAN CHOCOLATIER PÂTISSIER

LE CHOCOLAT PRALINÉ IMPERTINENT, HISTOIRE AUTHENTIQUE

DOSSIER DE PRESSE
2017



MAISON
CAFFET

Chocolatier | Pâtissier

Maître Artisan es Praliné maison à l'ancienne 1
Les origines d'une signature : Maison Caffet 3
Sans doute les meilleurs pralinés du monde® 7
Audace et zeste d'impertinence 9
Pâtisserie haute couture et décomplexée 11
Transmettre l'excellence et susciter les vocations 13
Témoignages 15
Intimement liés, le parcours de Pascal Caffet et l'évolution de la Maison 19
Les boutiques siglées Maison Caffet : recherche commune d'excellence 20

MAÎTRE ARTISAN ES PRALINÉ MAISON À L'ANCIENNE

DEPUIS 37 ANS, la Maison Caffet trace la voie de l'excellence en Chocolaterie Pâtisserie. Plus précisément, c'est l'audace du Maître Artisan es Praliné qui a valu à la Maison Caffet son label tant convoité d'Entreprise du Patrimoine Vivant : « Ses deux points forts sont le praliné à l'ancienne entièrement fait maison et son savoir-faire dans la création de pièces en chocolat qui se distinguent par des décors sculpturaux ».

VISIONNAIRE HYPERSENSIBLE aux goûts du grand public auquel il adore transmettre sa passion de Chocolatier Pâtissier, Pascal Caffet s'intéresse très tôt au Praliné, avant tout le monde.
Dans les années 1980 en effet, le praliné n'était pas considéré comme un produit noble. Les amateurs de chocolat le trouvaient trop sucré. Cependant, le jeune Pascal Caffet, fou de praliné, avait bien repéré qu'une clientèle appréciait cette finesse et ce moelleux exceptionnels. Après tout...

Cette envie de **« SORTIR DES SENTIERS BATTUS »** guide alors Pascal Caffet. Il veut retrouver ces délicieuses sensations enfouies dans sa mémoire d'enfant. A une époque où la mode est au chocolat noir, il va travailler jusqu'à l'excellence ce produit méconnu laissé pour compte et lui rendre ses lettres de noblesse : première impertinence dans le métier... Avec un rêve d'enfant : « Je voulais être le meilleur de ma rue, avant d'être le meilleur de ma ville ».
IL IRA BIEN PLUS LOIN... et décrochera le titre de Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en 1989 et celui de Champion du Monde des Métiers du Dessert en 1995. Constamment dans une démarche de créativité et de qualité, la Maison Caffet cultive la recherche de produits simples, sobres, beaux et surtout parfaitement équilibrés et bons, élaborés avec des matières premières soigneusement sélectionnées. Ses chocolats et bonbons haut de gamme se déclinent en collections annuelles.

AU SEIN DE LA MAISON CAFFET, LE « FAIT MAISON » PREND TOUT SON SENS.

La transmission du savoir-faire est ancrée dans les fondements de l'entreprise qui forme, chaque année, nombre d'apprentis chocolatiers pâtissiers et les guide vers les plus hauts sommets, la reconnaissance nationale et internationale. Le Trophée Pascal Caffet, créé en 1997 et aujourd'hui parmi les concours les plus réputés, valorise les talents chocolatiers pâtissiers de demain.

Fin 2014, le label Entreprise du Patrimoine Vivant est venu couronner ce tour de main exceptionnel, issu d'un procédé ancestral transmis de génération en génération, et l'expertise du Maître Artisan qui a créé cette Maison de renom en perpétuel développement, notamment à travers son réseau de boutiques siglées et sa boutique en ligne.

HISTOIRE AUTHENTIQUE DE LA MAISON CAFFET...

LES ORIGINES D'UNE SIGNATURE : MAISON CAFFET

L'histoire de la Maison Caffet prend sa source dès 1974 dans la première Boulangerie I Pâtisserie de Bernard et Lydie Caffet, parents de Pascal, à Sainte Maure (près de Troyes). Nouvelle orientation il y a 37 ans, dans le cœur historique de Troyes, lorsque Lydie et Bernard Caffet, créent en 1979 une « boutique chocolatée » pour accueillir leurs créations de pralinés et de ganaches. Précurseur et autodidacte passionné, curieux et attentif aux évolutions, Bernard conçoit alors lui-même ses premières machines : « parce que celles qui existaient sur le marché ne satisfaisaient pas son goût de la précision et de la perfection ». Bernard construit à Pont-Sainte-Marie, dans l'agglomération troyenne, un laboratoire innovant de 200 m². Il sera envié, mais rien n'entachera sa détermination. Le « Palais du Chocolat », qui joue sur le double sens du mot, sera connu dans la ville et alentours.

Egalement passionné et volontaire, le jeune Pascal se moule dans le métier à ses côtés. A 16 ans, il découvre sa vocation de chocolatier pâtissier et comprend que celui qui sait faire preuve d'imagination et d'audace fera la différence. L'adolescent ne se contente pas de rêver. Créatif exacerbé, il n'hésite pas à remettre chaque jour en cause ce métier qu'il découvre, défriche et veut renouveler ! Son goût pour l'indépendance et la liberté (de penser et d'agir) fera le reste.

Au fil des rencontres passionnantes et déterminantes, Pascal Caffet dessine sa propre voie. Il veut se former chez les plus grands. Il ose frapper à la porte de la célèbre Maison Peltier à Paris, un temple de la gourmandise réputé à l'époque. Chez Gaston Lenôtre qu'il admire pour avoir révolutionné la pâtisserie dans les années 1970, il décrochera des stages passionnants et côtoiera ceux qui, depuis, sont devenus des confrères, des copains, des amis.

Décuplant son énergie Pascal Caffet a Sans doute... l'envie de « faire le meilleur » pour « être le meilleur » dans sa catégorie, celle qu'il aura lui-même choisi.

Il n'a que 22 ans, mais décroche ses premières distinctions françaises et européennes.

Pascal Caffet met en stand by ses envies de voyage et sa soif de découvertes lointaines. Alors que certains aînés dans le métier ont mis en avant Paris ou de grandes villes, il assume ses origines provinciales et c'est à partir de Troyes qu'il va faire ses preuves, se forger aux armes du métier et fonder sa propre équipe de champions. Il reprend la maison familiale où il impose très vite son style novateur. L'histoire s'accélère.

En 1989, à tout juste 27 ans, Pascal Caffet remporte le titre fort convoité : « Un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier ». Véritable valeur ajoutée, cette reconnaissance de la profession lui donne des ailes et stimule sa jeune équipe. La renommée naissante nourrit leur rêve commun. Débordant d'énergie et de fulgurance créative, Pascal Caffet sera sacré Champion du Monde des Métiers du Dessert à Milan en 1995. Une étape décisive, fruit d'un travail acharné qui va motiver ses équipiers dans son sillage et enthousiasmer ses clients.

Passion, perfection, raffinement, détermination et ambition seront des ingrédients essentiels à partager et transmettre, car pour Pascal Caffet, il n'y a pas de réussite solitaire. La renommée et les succès se gagnent en équipe. C'est ensemble qu'ils créent, au service d'un client de plus en plus amateur, connaisseur qui, lui aussi, va se passionner.

TRAVAIL, EXIGENCE, RIGUEUR & PASSION

2017 : Pascal Caffet devient le Président de l'association «Un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier - Confiseurs»

2016 : Sortie du livre «Praliné» par Pascal Caffet

2015 : L' Association « Un des meilleurs Ouvriers de France Pâtissiers Confiseurs » organise pour la première fois le 25e concours de M.O.F Pâtissier Confiseur, Pascal Caffet Président délégué administratif.

2014 : Label Entreprise du Patrimoine Vivant.

2013 : Co-création de l'Association « Un des meilleurs Ouvriers de France Pâtissiers Confiseurs », Vice Président.

2012 : 5 tablettes et coup de cœur du Club des Croqueurs de Chocolat.

2008 : Award du Club des Croqueurs de Chocolat / Élu parmi les 12 meilleurs chocolatiers de France.

2006 : Chevalier de l'Ordre National du Mérite.

2004 : Médaille de Bronze au Championnat du Monde de la pâtisserie à Las Vegas.

2002 : Vice-champion du Monde par équipe des Pâtissiers Chocolatiers à Las Vegas / Co-entraîneur de l'équipe de France.

1997: Création du Trophée Pascal Caffet.

1995 : Champion du Monde des Métiers du Dessert à Milan.

1989 : Meilleur Ouvrier de France Pâtissier.

1987 : Médaille d'Or du Japon au Concours Charles Proust à Paris.

1986 : Reprise de l'entreprise familiale.

1985 : 1er prix à la Coupe Duhamel à Arpajon.

1983 : 1er prix au Challenge Jean Louis Berthelot à Arpajon.

1982 : 4e au Concours des Meilleurs Apprentis d'Europe.

1981 : 2e au Concours des Meilleurs Apprentis de France.

1er prix à la Foire Gastronomique de Dijon : Pièce artistique en Chocolat.

SANS DOUTE LES MEILLEURS PRALINÉS DU MONDE®

Le Praliné à l'ancienne est... sans doute... la plus grande passion de Pascal Caffet. Tout jeune dans le métier, il ne comprenait pas qu'on ne s'intéresse pas à ce produit au goût captivant. Le challenge était immense pour le futur Maître Artisan Chocolatier Pâtissier qui s'acharnait à montrer sa différence. Autour de lui, certains ne comprenaient pas son entêtement. Mais lui savait où il voulait aller.

Aujourd'hui, toutes les dégustations à l'aveugle le confirment. Les pralinés à l'ancienne de la Maison Caffet sont « SANS DOUTE LES MEILLEURS PRALINÉS DU MONDE® », marque déposée dès 2011 et savoir-faire souligné par le label Entreprise du Patrimoine Vivant.
Fermez les yeux, ces douceurs exceptionnelles font rêver et voyager ; elles révèlent des émotions intenses, des souvenirs oubliés. Les Pralinés à l'ancienne de la Maison Caffet, fleuron du patrimoine français, attirent les gourmets du monde entier.

Le créateur exprime ici tout son savoir-faire, fruit d'années de recherche et développement. Alors que son père, et plus tard ses confrères, achetaient classiquement leur praliné, Pascal Caffet décida de fabriquer sa propre matière, de la retravailler jusqu'à la perfection, au-delà des modes et des tendances.

Sans cesse à la recherche de saveurs uniques, la Maison Caffet choisit ses matières premières, recherche la « pure origine ». Pour son praliné d'exception, quand la noisette de Turquie ne satisfait plus, elle bataille pour obtenir la noisette du Piémont, au goût et à l'arôme incomparables. C'est dans la province de Valence en Espagne que Pascal Caffet trouve ses amandes extraordinaires.

Avant d'être lentement caramélisés puis concassés, les fruits secs sont traditionnellement torréfiés à cœur dans le torréfacteur maison, un savoir-faire unique qui apporte aux pralinés de la Maison Caffet ce goût inimitable. Leur fabrication quotidienne est le secret de leur fraîcheur.

Cette passion, Pascal Caffet l'a transmise à ses clients, qui ont (re)découvert la puissante subtilité d'un praliné maison, et à son équipe, qu'il forme à son tour de main particulier.

Inattendus, Mortiers d'or, Epicés... la collection de bonbons d'exception, en assortiment ou en coffrets exclusifs, marie des saveurs inégalées. Plus qu'une différence, une longueur (en bouche) d'avance...

**« J'AI TOUJOURS AIMÉ L'ALLIANCE INOUBLIABLE DU CHOCOLAT & DU PRALINÉ, OR ON NE S'INTÉRESSAIT QU'AU 100 % CHOCOLAT.
LES CLIENTS SE DÉTOURNAIENT DU PRALINÉ PARCE QU'ILS NE RETROUVAIENT PAS SES SAVEURS ANCIENNES SI CHAUDES ET DOUCES.
C'EST DEVENU UNE OBSESSION : REDONNER AU PRALINÉ SON AUTHENTICITÉ, SES LETTRES DE NOBLESSE ».**

AUDACE & ZESTE D'IMPERTINENCE

Pascal Caffet est de cette génération qui a osé changer le goût des douceurs chocolatées et pralinées en leur redonnant, délibérément, une véritable noblesse. L'objectif est immuable : toujours associer authenticité et modernité et... susciter l'envie.

Son approche novatrice le pousse à révolutionner le métier, à créer des collections chocolatées qui tendent vers la perfection.

Pascal Caffet a autant convaincu son équipe que ses clients. Tous ont désormais une « culture » du chocolat et vouent un véritable culte au praliné. S'ils ont compris combien les qualités intrinsèques des matières premières sont déterminantes, ils revendiquent le savoir-faire audacieux, la recherche du goût parfait et du juste équilibre qui donne à chaque création sa personnalité. Ainsi naissent ces chocolats et pâtisseries uniques, faits maison, fruits de recettes inédites ou renouvelées, adaptées aux goûts et aux normes, aux envies actuelles.

Et parce que l'humour sait agrémenter le quotidien, la Maison Caffet aime les clins d'œil, avec parfois un zeste d'impertinence : tels les délicieux « Mini Piou » de Pâques 2016, ou encore les coeurs dentelles de la Fête des Mères. Humour, impertinence. La maison Caffet recherche l'excellence sans pour autant se prendre au sérieux.

SENSORIELS, PURES ORIGINES, EXPLORATIONS...

Les collections se déclinent au gré des envies, dans des écrins originaux personnalisés. Ganaches fondantes, intenses pâtes d'amande, saveurs authentiques du chocolat noir... Tous les sens sont en émoi, grâce à un secret qu'un maître Chocolatier a transmis à Pascal Caffet : celui de la couverture du chocolat en fin de bouche...
La Maison Caffet partage les mêmes valeurs familiales et a la même approche puriste que son partenaire historique, la Chocolaterie de l'Opéra® en Avignon. Messieurs de Loisy, eux-mêmes « chercheurs des meilleurs cacaos fins et rares » parcourent le monde afin de déceler les fèves de caractère. Ils ont créé et développé avec Pascal Caffet des chocolats de couverture d'exception : les Pures Plantations®.

Chaque fève de cacao est classée et certifiée provenant d'Amérique Latine, des Caraïbes ou d'Asie du Sud-Est. Toutes les qualités organoleptiques du produit explosent pour une incroyable et douce chaleur en bouche. Les arômes clairs et puissants procurent des sensations différentes et toutes extraordinaires.

Photos © Lionel Moulet pour la Chocolaterie de l'Opéra ®

PÂTISSERIE HAUTE COUTURE & DÉCOMPLEXÉE

La Maison Caffet veut retrouver et sublimer les goûts ancestraux, renouveler les harmonies. Sa vision traverse les décennies. La Maison Caffet revisite les grands classiques et les fait renaître pour le meilleur...

L'éclair pluriel : chocolat framboise, caramel à la fleur de sel, pistache exceptionnelle, amande fondante, Chocotartiné vanille, praliné amande et chocolat...

Les profiteroles glacées : aux sorbets, vanille/caramel, noix de pécan...

La couronne des rois... Le Paris-Troyes... La collection d'entremets uniques...

Gourmands, subtils, légers, esthétiques, élégants, raffinés, chatoyants et colorés, au design épuré et aux noms chargés d'inspiration créative, ces produits hier classiques renouent avec une étonnante modernité. Porte-parole d'une pâtisserie « new wave », la Maison Caffet allie la délicatesse des saveurs à la folie créative : de la création de nouveautés, telles la Macatarte®, aux recettes d'antan. Coups de foudre gourmands assurés.

Pascal Caffet a transmis à ses pâtissiers l'amour d'un travail soigné et méticuleux. Les créations d'exception naissent de leur recherche permanente de l'excellence et du juste goût.

Les pâtisseries de la Maison Caffet sont réalisées selon la plus pure tradition artisanale au sein de l'atelier de fabrication situé à Pont Sainte Marie (Aube - 10).

LES MACARONS, UNE EXPLOSION DE SAVEURS AUTHENTIQUES :

Tout à la fois tendres et croquants. De délicieuses ganaches et confitures en leur cœur apportent un moelleux gourmand à déguster assurément.

La Macatarte®, audacieuse combinaison mêlant l'onctuosité d'une tarte au croquant des macarons. Une création unique de la Maison Caffet.

« LA PÂTISSERIE DOIT ÊTRE GLAMOUR. LE SECRET D'UN BEAU & GRAND PRODUIT, C'EST QUAND LE SAVOIR-FAIRE SUBLIME LA QUALITÉ DE MATIÈRES PREMIÈRES REMARQUABLES ».

TRANSMETTRE L'EXCELLENCE & SUSCITER LES VOCATIONS

Depuis l'origine, la Maison Caffet, entreprise innovante et à taille humaine, forme d'authentiques professionnels du chocolat et de la pâtisserie jusqu'à l'excellence. Trois chefs de renom sont à la tête d'une trentaine de collaborateurs formés aux techniques et à l'esprit de Pascal Caffet.
Savoir-faire, innovation, créativité, talent, volonté, audace...

La Maison Caffet est un haut lieu de transmission, une étape de formation réputée dans la profession. Pascal Caffet ne partage pas seulement le prestige du métier et son savoir-faire incomparable avec ses équipiers. Le Maître Artisan Chocolatier Pâtissier dévoile son expertise confirmée et ses connaissances à nombre de jeunes talents auxquels il transmet ses valeurs humaines. Pendant de longs mois, il insuffle sa passion, guide leurs envies, partage leurs rêves, jusqu'à la perfection du geste, la beauté d'une création aboutie. Il explique les mutations profondes du métier, les attentes des clients, les belles opportunités de carrière...

L'homme au col bleu blanc rouge, ancré dans la passion, l'exigence et le talent, est un **fervent ambassadeur d'un métier créatif en pleine effervescence**, aujourd'hui reconnu et plébiscité. Son laboratoire R&D accueille sans cesse des passionnés qui veulent s'entraîner dans les meilleures conditions pour relever les challenges de haut niveau.

Pascal Caffet et son équipe accompagnent leur progression jusqu'aux plus hauts sommets.

Depuis 1997, le **TROPHÉE PASCAL CAFFET** traduit cette volonté de découvrir des talents, de faire progresser le métier et de passer le flambeau.

Il trouve sa place naturelle dans le cadre du Salon de la Gastronomie organisé chaque année en novembre au Troyes Expo Cube.

Ce concours de chocolat est né d'une forte volonté de faire émerger les talents de demain et de promouvoir le métier de chocolatier dans ce qu'il a de plus exigeant.

Preuve est faite au regard des résultats, **cinq vainqueurs** du Trophée sont aujourd'hui **Meilleurs Ouvriers de France** chocolatier ou pâtissier.

« NOTRE LIBERTÉ DE CRÉER & D'INNOVER EST DANS NOTRE ADN. JE SUIS LÀ POUR LES AIDER À SE DÉPASSER & À TRANSGRESSER LEURS PROPRES INTERDITS. IL FAUT ESSAYER & ESSAYER SANS CESSE ».

TÉMOIGNAGES

ALEXANDRE GYÉ JACQUOT, 45 ans, Chef de Production de la Maison Caffet, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur en 1996, Médaille d'argent 2002 / Médaille de bronze au Championnat du Monde des Métiers du Dessert à Las Vegas 2004. Chef brillant, il incarne l'esprit de Pascal Caffet, auprès duquel il évolue depuis son apprentissage en 1987. Son expérience, sa créativité et son dynamisme sont des atouts essentiels à la pérennisation de l'image des chocolats.

« Pascal n'était pas encore connu quand je suis entré en apprentissage. Il commençait : nous étions 3. Son énergie est contagieuse. Il m'a emmené partout avec lui, démonstrations, concours, M.O.F, jusqu'à la coupe du monde qu'il m'a incité à préparer. Je me sentais trop jeune, mais j'ai réussi. J'aurais pu m'installer mais je n'en ai jamais éprouvé le besoin. La Maison est un noyau de R&D et une remarquable et passionnante école de formation. Nous formons chaque année 4 à 5 jeunes.
On progresse et on avance chaque jour ».

MATHIEU BLANDIN, 31 ans, Chef Pâtissier de la Maison Caffet, Champion du Monde de pâtisserie en 2013. Entré chez Pascal Caffet en 2003, en 2004 1er prix au Concours du Salon Gastronomique de Dijon et à deux reprises, 1er prix du Salon Gastronomique Egast de Strasbourg – « Les nouveaux entremets » – en 2008 et 2010, lui offrent de belles reconnaissances dans le milieu. Grâce à une créativité décomplexée, il apporte à la maison Caffet de nouvelles recettes raffinées aux saveurs uniques et authentiques.

« A 17 ans, il a fallu que j'insiste pour faire mon apprentissage chez Pascal, car il n'avait pas de place à m'offrir. Mais j'ai réussi... et très vite, la complicité s'est créée. Avec lui, il n'y a pas de tabou, on se dit vraiment les choses et on apprend tous les jours. Il sait donner leur chance aux jeunes. Je n'avais qu'un an de Maison, et il m'a pris comme assistant de 3 M.O.F, dont lui, pour le championnat du monde à Las Vegas en 2004. J'ai appris à jongler, mais quelle expérience ! Pour préparer la coupe du monde 2013, il a accueilli mon équipe dans notre laboratoire. Pascal a une marque de fabrique et une vision unique du chocolat praliné qu'on recownnaît entre tous »

OLIVIER BAJARD. Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en 1993 (27 ans), champion du Monde des Métiers du Dessert à Milan en 1995, trophée du Meilleur Pâtissier régional au Guide Champérard en 1996, Entraîneur responsable de l'équipe de France au World Pastry Championship à Las Vegas en 2002 (Vice-Champion du monde par équipe - et 3e au classement général par équipe en 2004), fondateur de l'Ecole Internationale de Pâtisserie (Perpignan) en 2005... Olivier Bajard ne cesse de s'impliquer « afin de véhiculer et de perpétuer le savoir-faire de la Pâtisserie Chocolaterie Glacerie française, qui s'exprime comme un Art raffiné, sensuel et délicat ».

« Entre Pascal et moi, on peut parler d'une vraie et sincère amitié, née fin 1991, lors d'un concours où j'avais réussi une très belle pièce en pâtisserie. J'hésitais alors entre la préparation de M.O.F Glacier ou Pâtissier. On m'a conseillé la pâtisserie. J'ai dit OK, mais avec Pascal Caffet, déjà M.O.F Pâtissier. Je suis allé le voir dès janvier 1992. J'ai fait quelques essais et... la catastrophe ! J'ai pleuré comme une madeleine. Je voulais rentrer chez moi. Il m'a convaincu d'insister et je suis resté 2 jours de plus. C'était le début d'une longue et belle histoire...
Pascal m'a coaché pour le titre de M.O.F, une préparation surtout mentale. Dans la foulée, on m'a proposé de préparer la coupe du monde en équipe. J'ai entraîné Pascal dans l'aventure alors qu'il ne le voulait pas, car le développement de son entreprise lui prenait tout son temps. Notre préparation en a étonné plus d'un : nous avons chacun une forte personnalité, et au bout de quelques heures, nous ne nous supportions plus. C'était très tendu ! Mais nous construisions. Nous étions les premiers à trouver des soutiens financiers externes. On a mis le paquet et on a gagné cette coupe du monde haut la main, car nous avions dix ans d'avance.Ensuite, nous avons animé nombre de formations ensemble, et notre amitié s'est renforcée. On s'est toujours dit franchement ce qu'on pensait, aussi bien à titre professionnel que personnel. Ce type de relation, forte et bienveillante, est rare.

Le résumer en quelques mots ? Admiration (pour le chef d'entreprise, pour tout ce qu'il a construit très jeune et qu'il continue à construire sans relâche), intelligence, simplicité humaine, fonceur... Pascal n'a jamais peur. Moi, j'ai d'abord besoin de réfléchir en profondeur pour aller au bout de mes convictions. Lui, il n'a pas besoin de capter beaucoup pour savoir bien interpréter. Pascal va de suite à l'essentiel ».

JULIEN BOUTONNET (1er Prix Charles Proust, 1er Prix Pascal Caffet), a travaillé dans de nombreuses boutiques et hôtels renommés (Pascal Caffet 2002/2004, 2 ans au Four Seasons à Genève, 7 ans à l'Ecole Internationale de Pâtisserie Olivier Bajard Perpignan, depuis peu à Lausanne). A 34 ans, il vient d'obtenir le titre de Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur en 2015. Aujourd'hui Maître d'enseignement - Arts Pratiques à l'école hôtelière de Lausanne depuis 2016.

« Je voyais Pascal Caffet dans les magazines et j'avais envie de le rencontrer. J'ai tout fait pour travailler chez lui. J'ai d'emblée eu le feeling : toujours disponible, il a un contact simple et direct, et un vrai temps d'avance. Travailler chez lui est un formidable tremplin. J'ai beaucoup appris avec lui, en organisation également, un autre de ses points forts. C'est lui qui m'a fait rencontrer Olivier Bajard. Quand j'ai raté ma 1ere participation au concours M.O.F Pâtissier en 2011, il m'a fait comprendre qu'il était là. Il sait trouver les mots justes. Il a le recul qui nous manque. Cet homme-là vous marque à vie ! J'ai débloqué beaucoup de situations grâce à lui. Je ne sais pas si quelqu'un d'autre que lui saurait mieux m'expliquer les choses ».

SÉBASTIEN CANONNE, associé depuis 1997 à la réputée French Pastry School de Chicago (créée en 1995), plusieurs fois nommé chef de l'année, entraîneur de l'équipe américaine qui a remporté le championnat du monde de pâtisserie en 2002, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en 2004, Chevalier de l'Ordre mondial de l'Académie culinaire de France en 2009… « Pascal a accepté gracieusement de conseiller l'équipe américaine pendant 2 ans pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Ensuite, il est naturellement devenu mon coach pendant 3 ans pour le concours de M.O.F. Au fil des années, nos relations sont passées de conseiller à coach, de coach à mentor, de mentor à ami. Nos échanges professionnels sont devenus, réciproquement, chaleureux et ils sont aujourd'hui fraternels. Pascal Caffet est Accessible, Généreux, Exigeant et Reconnaissant.

Le prestige du titre, Un des Meilleurs Ouvriers de France, a aujourd'hui, grâce à des professionnels comme Pascal, dépassé nos frontières et permet aux lauréats d'exporter leur savoir-faire à l'étranger. Il continue à communiquer ces règles qui donnent à nos initiatives un idéal de valeurs et de traditions à respecter, et à transmettre aux futures générations. Pascal symbolise pleinement la première des valeurs qui animent nos aspirations et actions communes : le partage ».

ANGELO MUSA. Trophée Pascal Caffet en 1997, champion de France de pâtisserie en 2001, champion du monde de pâtisserie par équipe en 2003, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie 2007… Angelo Musa collectionne les titres et adore les challenges. Il chérit son indépendance et transmet le savoir-faire français dans le monde entier. Lui aussi perfectionniste et patient, il apporte un souffle nouveau à la pâtisserie. Aujourd'hui Chef Pâtissier du Plaza Athénée depuis 2016.

« J'ai rencontré Pascal Caffet lors d'un stage qu'il animait puis je suis allé le voir dans l'Aube. Il a dû sentir que je pouvais aller plus loin… J'ai travaillé 10 ans à ses côtés à Troyes. C'est sans doute ma plus grande rencontre professionnelle, et certainement l'une des plus intenses.
Pascal m'a aidé à décupler ma force intérieure. Il m'a fait vivre des moments très importants. C'est chez lui que j'ai préparé la coupe de France de Pâtisserie, le concours qui m'a révélé avec l'une des plus belles premières pièces. Il était toujours là, il a loué le camion, il m'a accompagné à Paris, etc. Puis la coupe du monde, le prestigieux concours M.O.F, ces souvenirs nous marquent à vie !

Pascal se donne sans compter. Il est très courageux, fonceur, hyper-déterminé et en même temps posé et calme. Durant ces longs mois de tensions extrêmes, c'est un appui incroyable. Avec lui, on se sent épaulé, écouté. Dans les moments difficiles, de doute, il a une présence extraordinaire. Ce qu'il transmet est… très fort. C'est difficile de trouver les mots ! ».

INTIMEMENT LIÉS, LE PARCOURS DE PASCAL CAFFET & L'ÉVOLUTION DE LA MAISON

2016 : L'enseigne Pascal Caffet devient Maison Caffet.

2015 : Nouvelles boutiques à Milan, Tours, Nancy, Strasbourg. Distributeur exclusif à Londres.

2014 : www.boutique.pascal-caffet.com

La 1e boutique de vente en ligne ouvre à tous les inconditionnels l'accessibilité aux chocolats, macarons et biscuits de la Maison Pascal Caffet.

Depuis 2011 : Nouveau défi : la création d'un réseau de boutiques siglées « Pascal Caffet ». Châlons en Champagne, Nevers, Paris 16e, Paris 17e, Reims, Sens...

2009 : 1e boutique italienne à Turin, au cœur de la Piazza Castello.
La marque se développe à travers de nombreux clients professionnels à l'export.

2008 : Création des Cours Gourmands Pascal Caffet ouverts au grand public, et aux enfants avec parent ou grand-parent.

2007 : Ouverture d'une 3e boutique à Troyes, au cœur des Halles.

2004 : Au travers d'un partenariat avec des Japonais, l'entreprise ouvre sonpremier corner au pays du soleil levant.

2003 : Triplement de la capacité du laboratoire auquel est accolée une seconde boutique : l'occasion d'affirmer la griffe Pascal Caffet.

1998 : L'atelier de production déménage du centre-ville vers la périphérie de Troyes (à Pont Sainte Marie). L'outil ultra-moderne favorise le développement de l'innovation et la créativité dans le respect de l'art et de l'authenticité.

1997 : Création du Trophée Pascal Caffet.

1995 : Distributeur exclusif à Vitry le François (Marne).

1990 : Déménagement et installation en face, rue de la Monnaie, dans un écrin de 110 m² : opération réussie, la marque s'impose dans le cœur des Troyens comme un gage de qualité.

1979 :1e boutique de 50 m² située au 42 rue Champeaux à Troyes. Le « Palais du chocolat ».

1954 : Ouverture de la première boulangerie I pâtisserie à Sainte Maure par Berbard et Lydie Caffet.

LES BOUTIQUES SIGLÉES MAISON CAFFET

LA RECHERCHE COMMUNE D'EXCELLENCE Pascal Caffet et ses équipes développent un concept unique de boutique innovante qui met en avant le produit : des chocolats et pâtisseries hauts de gamme réunis dans un lieu au style épuré et chaleureux.

La Maison Caffet transmet sa passion du chocolat et de la pâtisserie à travers ce réseau de boutiques, permettant au plus grand nombre de découvrir une large offre de produits d'exception: chocolats, confiseries, pâtisseries, macarons et autres biscuits authentiques.

Pascal Caffet choisit lui-même ses ambassadeurs remarquables et passionnés de gastronomie, fers de lance dans leur région, qui sauront apporter un soin particulier à la présentation et à la conservation de ses chocolats dans des vitrines réfrigérées spécialement conçues à cet effet.

A travers ce réseau de boutiques siglées, le maître chocolatier transmet son savoir-faire en soutenant les passionnés du métier.

DEVENEZ NOTRE AMBASSADEUR
MAISON Caffet
Chocolatier I Pâtissier

AUBE /

2 rue de la Monnaie
10000 Troyes

rue Claude Huez
10000 Troyes

ZI des Ecrevolles - 3 bis
avenue des Tirverts
10150 Pont Sainte Marie

BAS-RHIN/

22 rue des Orfèvres
67000 Strasbourg

INDRE ET LOIRE /

Les Halles de Tours
37000 Tours

MARNE /

2 place du Marché aux fleurs
51000 Châlons en Champagne

34 rue de Mars
51100 Reims

MEURTHE ET MOSELLE/

22 rue des Dominicains
54000 Nancy

NIÈVRE /

5 rue de la Pelleterie
58000 Nevers

PARIS/

13 rue Duban
75016 Paris

YONNE/

9 rue du Plat d'Etain
89100 Sens

ET AILLEURS...

Piazza Castello
10124 Torino

Via San Vittore 3
20100 Milano

Nihonbahi Takashimaya
130-8265 Tokyo

...

www.maison-caffet.com

CONTACT PRESSE /
Sabine Verley
SV MARKETING
+ 33 (0) 6 31 56 46 58
svmarketing.eurl@gmail.com

www.maison-caffet.com

Photos © Franckkauff - Septembre 2016
Conception rédactionnelle - Terres d'expression