

« La Maison Caffet propose un tableau contemporain sensuel, Ying et Yang d'artiste gastronomique en cette Saint Valentin 2023! Tentation, douceur et découverte »







ENTREMETS PLAISIR

Un plaisir à partager à deux...



Deux recettes à partager, pour une Saint Valentin douce & gourmande !

Composition du « Toi + Moi »:

Premier entremets : chocolat & gingembre - mousse chocolat noir, biscuit intense cacao, praliné et biscuit dacquois aux amandes.

Second entremets : cerise & amandes - mousse amande, compotée et morceaux de griotte sur biscuit moelleux aux amandes.

Taille unique 2 personnes.

À retenir :

- A PARTIR DE 25.00 € TTC
- DISPONIBLE DÈS LE 1ER Février 2023
- DISPONIBLE DANS TOUTES LES BOUTIQUES



COFFRET SENSUALITÉ

Amour & gourmandise à offrir!



Véritable yin & yang gourmand avec le praliné Maison CAFFET à cœur.

Composition : Une bouchée gourmande au mythique praliné noisettes du Piémont & amandes Valencia, enrobage chocolat noir intense 70% et décor en chocolat lait 36%...

8 bonbons estampillés du cœur CAFFET, recette au praliné amandes & noisettes enrobages noir et lait, entourent ce duo charmant & délicat.

À retenir :

- A PARTIR DE 28.80 € TTC
- DISPONIBLE DÈS LE 1ER Février 2023
- DISPONIBLE DANS TOUTES LES BOUTIQUES
- COMMANDER SUR LA BOUTIQUE EN LIGNE



2

Le créateur : la biographie de Pascal CAFFET

Depuis 1954 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 éponyme son label tant convoité d'Entreprise du Patrimoine Vivant.

Histoire de famille, la signature Pascal Caffet prend sa source, dans le cœur historique de Troyes lorsque Bernard Caffet, père de Pascal, crée en 1979 une « boutique chocolatée » pour accueillir ses créations de pralinés et de ganaches. Précurseur, autodidacte passionné, attentif aux évolutions, Bernard Caffet concoit alors ses premières machines et 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. Également passionné et volontaire, le jeune Pascal se moule dans le métier à ses côtés. À 16 ans, il découvre sa vocation de chocolatier pâtissier et comprend que celui qui sait fait preuve d'imagination et d'audace fera la différence.

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 de rencontres déterminantes, Pascal Caffet se forme chez les plus grands. Il frappe à la porte de la célèbre Maison Peltier

à Paris, temple de la gourmandise réputé à l'époque. Chez Gaston Lenôtre, il décroche des stages passionnants et côtoie ceux qui sont devenus des confrères, des copains, des amis.

Décuplant son énergie Pascal Caffet a Sans doute...l'envie de « faire le meilleur » pour « être l'un des meilleurs » dans sa catégorie, celle qu'il aura lui-même choisie. Il n'a que 22 ans, mais décroche ses premières distinctions françaises et européennes. 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.

Visionnaire hypersensible aux goûts du grand public auquel il adore transmettre sa passion de Chocolatier Pâtissier, Pascal Caffet s'intéresse avant tout le monde au Praliné. Cette envie de « sortir des sentiers battus » quide alors Pascal Caffet. À 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... Constamment dans une démarche de créativité et de qualité, la Maison Pascal 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 nationaux et internationaux. Le Trophée Pascal Caffet, créé en 1997 et aujourd'hui parmi les concours les plus réputés, valorise les talents chocolatiers pâtissiers de demain.

Champion du Monde

des Métiers du Dessert

Meilleurs Ouvriers de France

Chocolatier I Pâtissier

artisan fabrication MAISON

BOUTIQUES MAISON CAFFET

AUBE /

2 rue de la Monnaie 10000 **TROYES** 03 25 73 35 73 monnaie@maison-caffet.com

Marché de Troyes Rue Claude Huez 10000 **TROYES** 03 25 80 38 38 halles@maison-caffet.com

ZI des Ecrevolles Avenue des Tirverts 10150 **PONT SAINTE MARIE** 03 25 80 38 38 ecrevolles@maison-caffet.com

Kiosque McArthurGlen Voie du Bois 10150 **PONT SAINTE MARIE** 03 25 80 38 38 mcarthurtroyes@maison-caffet.com

BAS-RHIN/

22 rue des Orfèvres 67000 **STRASBOURG** 03 90 23 84 53 strasbourg@maison-caffet.com

INDRE ET LOIRE /

Les Halles de Tours Place Gaston Paillhou 37000 **TOURS** 02 47 39 37 62 tours@maison-caffet.com

MARNE /

2 place du Marché aux fleurs 51000 **CHÂLONS EN CHAMPAGNE** 03 26 67 49 22 chalons@maison-caffet.com

34 rue de Mars 51100 **REIMS** 03 26 49 05 75 reims@maison-caffet.com

MEURTHE ET MOSELLE /

22 rue des Dominicains 54000 **NANCY** 03 83 44 01 67 nancy@maison-caffet.com

MOSELLE /

1 rue du Grand Cerf 57000 **METZ** 03 87 36 28 17 metz@maison-caffet.com

NIÈVRE /

5 rue de la Pelleterie 58000 **NEVERS** 03 58 76 02 75 nevers@maison-caffet.com

YONNE /

9 rue du Plat d'Étain 89100 **SENS** 03 86 67 29 70 sens@maison-caffet.com

PARIS /

13 rue Duban 75016 **PARIS 16** 01 45 20 08 04 paris16@maison-caffet.com

93 rue de la Glacière 75013 **PARIS 13** paris13@maison-caffet.com

& AILLEURS /

Via San Vittore 3 20123 **MILANO - Italie** 0039 2 365 63 999 milano@maison-caffet.com

Nihonbashi Takashimaya 130-8265 **TOKYO - Japon** 0081 3 3231 3475

Vos gourmandises en 1 clic sur : **www.maison-caffet.com**





Photos libres de droits sur demande. À préciser : crédits photos©FranckKauff