



MAISON  
CAFFET

---

**DOSSIER DE PRESSE 2022 2023**

# SOMMAIRE

## LE MEILLEUR CHOCOLAT C'EST CELUI QU'ON AIME®

### CHAPITRE 1 02 - 04

« CHOCOLATE WARRIORS » :  
la rencontre explosive de deux MOF:  
Pascal CAFFET & Jean-Christophe  
JEANSON

### CHAPITRE 2 05 - 08

L'ART MAJEUR DE PASCAL CAFFET :  
« Sans Doute les Meilleurs Pralinés du  
Monde® »

### CHAPITRE 3 09 - 12

UN SEUL CRÉDOT, LE GOÛT !

### CHAPITRE 4 13 - 15

DEMAIN COMMENCE AUJOURD'HUI

# INTRODUCTION

« J'ai appelé Jean-Christophe il y a 1 an en lui disant qu'à l'aube d'un exceptionnel développement, j'avais besoin d'un grand pro solide comme lui. J'ai toujours apprécié son charisme, sa personnalité, sa simplicité et sa sagesse, explique Pascal Caffet. »

« Woow, s'exclame en riant Jean-Christophe Jeanson. Et là, tu m'as scotché, j'avoue. Moi qui pensais qu'après 18 ans passés chez Lenôtre, j'allais y finir ma carrière... »

« Et ben, raté ! poursuit Pascal Caffet. En 2 mois, il a convaincu femme et enfants de quitter Paris et a posé ses valises à Troyes le 1er Mars 2022 ! »

« Il veut, il fait, il a » ! Voilà en résumé la ligne de vie de Pascal Caffet depuis 60 ans.

# CHAPITRE 1

« CHOCOLATE WARRIORS » :  
la rencontre explosive de deux MOF:  
Pascal CAFFET & Jean-Christophe  
JEANSON

## Chapitre 1 « CHOCOLATE WARRIORS »

Pascal et Jean-Christophe c'est l'Association de deux Mal(bien) faiteurs.

Humour constant, professionnalisme permanent, créativité débordante et mauvaise humeur...absente !

« La chance que j'ai eue de rejoindre Pascal, parce qu'elle est réciproque, poursuit Jean-Christophe Jeanson, c'est qu'il m'apporte une fantastique alternative à la routine de ma vie d'avant. Il est arrivé au bon moment et j'aime aussi l'homme, entier, méticuleux, rigoureux, toujours soucieux du goût avant tout. Ça me change ! Je n'ai vraiment pas été déçu quand j'ai visité l'entreprise.

Elle est complètement à l'image de l'homme et de ses équipes ! Tout ça a pesé dans la balance et, cerise sur

le gâteau (enfin, si je peux dire !), j'adore les challenges. Et là, je sais que je vais être servi ! »

Un des talents de ce duo infatigable, c'est de communiquer aux 103 employés de la Maison Caffet leur dynamisme et leur incroyable force de travail.

Parce que travailler chez Pascal Caffet, c'est adopter une philosophie de vie, SA philosophie. Ce Meilleur Ouvrier de France Pâtissier est un visionnaire bâtisseur. Rien n'échappe au bleu de ses yeux incisifs. Aussi attentif au monde extérieur qu'au bien-être de ses équipes, tout est source d'inspiration pour lui.

Ce qui frappe lorsque l'on arrive dans ses locaux, c'est l'ambiance Start Up : murs satinés noirs,

parquets, babyfoot et circuit 21 !  
« Normal, explique Pascal Caffet en souriant, ici la moyenne d'âge est de 31 ans environ. À cet âge-là, on joue encore, non ? ».

Impertinence de façade qui cache une énorme bienveillance et une grande sensibilité, son côté artiste sans nul doute.

« J'ai eu un accueil exceptionnel en arrivant ici, précise Jean-Christophe. Vanessa m'avait préparé toute une liste des meilleurs restos et épiceries fines, des plus beaux magasins. Leur gentillesse ne s'arrête toujours pas 7 mois après. C'est vraiment une rencontre d'hommes et c'est pour ça qu'on va faire un bon bout de chemin ensemble. »

Un grand portrait de Pascal trône dans le couloir central avec une armada de casseroles en cuivre. Mégalomanie ? Sûrement pas. Toujours cette petite touche d'humour et cette auto-dérision altruiste.

Mais le ton est donné, on rentre dans un vrai univers. La signature d'un duo gagnant-gagnant !

## CHAPITRE 2



L'ART MAJEUR DE PASCAL CAFFET :  
« Sans Doute les Meilleurs Pralinés du Monde® »

## Chapitre 2 L'ART MAJEUR DE PASCAL CAFFET

Selon Wikipédia : « Le Praliné est le résultat d'un processus complexe consistant à torréfier noisettes + amandes auxquelles sont ajoutés eau + sucre. La nougatine créée sera ensuite broyée et mixée jusqu'à obtention d'une texture lisse et liquide. Le chocolatier ajoutera enfin du beurre de cacao pour constituer le praliné. »

Autrement dit, pas vraiment simple car un certain nombre d'étapes (et donc de dangers potentiels) qu'il faut savoir maîtriser avec brio pour obtenir cette composition royale que le monde entier nous envie.

Mais Pascal Caffet sait ! Depuis plus de 30 ans, il peaufine, il teste, il invente, il réinvente, toujours en quête de saveurs atypiques. Il sélectionne avec précision chacune

de ses matières premières en privilégiant la plus pure origine : noisettes italiennes (Piémont), amandes espagnoles (Valencia). Sa torréfaction maison est reconnue et identifiable par tous les amoureux du chocolat. En effet, son art est si maîtrisé que la quantité n'altérera jamais la qualité.

Recherche de l'excellence sans frontière !

A contre-courant, il sublime le praliné à l'ancienne jusqu'à le faire reconnaître au plan international comme « Sans doute les meilleurs pralinés du monde® » dont il dépose la marque désormais incontournable.

Un goût inimitable mais tellement identifiable et une fraîcheur garantie

par sa fabrication quotidienne.

Dans le monde du chocolat, il y aussi des modes. Et le praliné, victime de désamour, tomba en désuétude.

Refusant ces diktats arbitraires, Pascal Caffet n'a jamais laissé tomber cette saveur typée et savoureuse.

Au contraire, il en a renforcé sa présence au travers des produits de sa Maison.

QUELQUES PRODUITS PHARE DE LA MAISON CAFFET : les pâtes à Chocotartiné® et Chocopraliné® le célèbre éclair tout chocolat ou le cassis-violette, le macaron griotte, le légendaire mortier d'or (feuilleté praliné en hommage à

un lieu emblématique de Troyes), le Dôme Yuzu, ou les tablettes développées spécialement avec la Chocolaterie de l'Opéra 001 (noir 70 %) et 002 (lait 36%)...

## NOUNOURS FOR EVER

1962 a décidément été une année proluxe avec 2 naissances majeures dont on parle toujours aujourd'hui.

La première, c'est celle de Pascal Caffet (forcément impactante !) et la seconde, celle du légendaire petit ourson en chocolat inventé par Michel Cathy pour la marque Cémoi.

Soixante ans plus tard, Pascal Caffet revisite cette emblème de la confiserie française en y ajoutant sa touche gourmande et perfectionniste. Avec son complice Jean-Christophe Jeanson et toute leur équipe, ils créent l'OURSON GUIMAUVE PRALINÉ. Pâtisseries et chocolatiers, tous participent avec beaucoup de fierté et d'implication à la R&D de la Maison Caffet.

Guimauve merveilleusement moelleuse et praliné à l'ancienne dont seul Pascal Caffet a le secret pour un laisser-en-bouche d'une saveur et d'une subtilité voluptueuses...

On a tous des souvenirs autour de cette gourmandise universelle que ce soit dans notre enfance ou au bureau, entre collègues. Toutes les générations s'y retrouvent, tous les âges autrefois comme aujourd'hui.

L'ourson en chocolat ne devrait-il pas être « Reconnu d'Utilité Publique » ?

Attention ! Addiction en vue...

## CHAPITRE 3

UN SEUL CRÉDOT, LE GOÛT !



### Chapitre 3 UN SEUL CRÉDOT, LE GOÛT !

« Je n'arrête jamais de goûter mes produits, déclare Pascal Caffet, car la base c'est de s'assurer que ce que l'on fait reste toujours bon. Forcément, je suis de parti pris. Alors quand Jean-Christophe (qui a goûté tous nos produits en moins de 2 mois) m'a dit : « Dis-donc, y a une qualité de goût incroyable chez toi », venant d'un hyper pro comme lui, ça m'a encore plus conforté dans notre démarche qualitative ! »

Si Pascal Caffet avoue être rassuré par les propos de son nouveau bras droit Jean-Christophe Jeanson, c'est parce qu'il a la simplicité et l'honnêteté des grands. En tant que créateur averti et chef d'entreprise responsable, il a le droit de douter. Douter qu'une année se passe bien, sachant qu'elles s'enchaînent sans jamais se ressembler...

« Le doute fait partie intégrante de nos vies, renchérit Jean-Christophe, et là où il est intéressant c'est qu'il permet la remise en cause de chacun, donc d'avancer et surtout de ne pas s'endormir sur des acquis. »

Très soucieux de la qualité de ses produits, Pascal Caffet ne lésine pas sur ses matières premières.

« Oh, vous savez, lorsque l'on commence à produire de gros volumes, on peut être tenté de baisser la qualité du chocolat au profit d'une meilleure rentabilité, explique-t-il. Sauf que là, on passerait dans le monde industriel et ça, c'est juste inconcevable pour moi ! Ma priorité absolue est qu'on fasse 200 ou 10000 macarons, ils doivent tous avoir le même goût ! Tolérance zéro ! C'est pas parce

que l'on produit beaucoup que ça doit être moins bon ! Surement pas ! En fait, la vraie vérité du monde artisanale, c'est la matière première et les méthodes de travail. »

#### **Mais la recherche de l'excellence a un prix : la constance quotidienne.**

« Mes équipes ont un mérite fou, elles sont exceptionnelles. On performe ensemble tous les jours, toute l'année. On ne lâche rien. Les gens poussent la porte de nos magasins pour se faire plaisir et on se doit de satisfaire et de respecter leur démarche » poursuit Pascal Caffet.

« D'ailleurs, ce qui m'a beaucoup frappé en arrivant chez Pascal, c'est cette fierté d'appartenance, cette fidélité au boss. Ça m'a rappelé

l'ambiance qu'il y avait chez Lenôtre. Que ce soit du pâtissier qui réalise le gâteau au vendeur qui le met dans la boîte pour le client, tous les deux savent autant l'un que l'autre parler du produit. C'est incroyable ! On met des années à construire ces compétences et peu de temps à les détruire si on n'est pas vigilants. Seule la rigueur permet de rester au niveau d'exigence que vous souhaitez. » précise Jean-Christophe.

#### **Comment définir le goût ?**

« Impossible, poursuit Jean-Christophe. Un palais, ça ne s'oriente pas. Il a une définition précise et personnelle à chacun d'entre nous. La seule chose qui s'éduque, c'est la mémoire d'une entreprise par rapport à une

dégustation. Vous vous rappellerez que tel gâteau avait tel goût et quand vous en goûterez un autre, les infos que vous aurez mémorisées précédemment vous permettront de porter un jugement. Les palais sont plus ou moins développés et sensibles selon les individus et c'est ça qui va vous amener à dire : j'aime ou j'aime pas. »

**LE TROPHEE PASCAL CAFFET  
: ARTISANS ET MAITRES-  
CHOCOLATIERS DE DEMAIN**

Animé par l'intention de créer une dynamique d'excellence à la française, Pascal Caffet s'intéresse très tôt aux talents de demain. Comme il aime à le dire « L'erreur est humaine, l'important est de se relever, continuer, chercher, s'accrocher. Et là, on y arrivera. »

Ce trophée est né d'une forte volonté de promouvoir le métier de chocolatier et de faire émerger les talents de demain. Ce concours, désormais incontournable, trouve naturellement sa place au sein du Salon de la Gastronomie organisé chaque année à Troyes. Chaque année, il reste l'occasion d'une émouvante rencontre entre ex et futurs lauréats. La transmission, toujours la transmission, mot clé de Pascal Caffet.

Dénicheur de talents, ce Trophée a couronné dernièrement : Julien Boutonnet, MOF et maître d'enseignement Arts Pratiques à la célèbre École Hôtelière de Lausanne, Angelo Musa chef-pâtissier du Plaza Athénée (Paris), Frédéric Hawecker MOF Pâtissier et Quentin Bailly Champion du Monde de la Pâtisserie.

## CHAPITRE 4

DEMAIN COMMENCE AUJOURD'HUI



**La confiance est le ciment invisible qui conduit une équipe à gagner.**

Pascal Caffet l'a bien compris. À 60 ans, une de ses plus grandes richesses, ce sont ses amis : « J'ai fêté dernièrement mon anniversaire et mon plus beau cadeau c'était les 10 couples de vrais amis avec lesquels on a fait la fête pendant 3 jours. »

Ce grand sensible fonctionne à l'affectif. Ses équipes, c'est un peu ses grands enfants sur lesquels il veille aussi jalousement que sur les siens.

« J'ai toujours été très présent pour mes 3 enfants et je tiens à continuer à l'être. Sinon, ici, chacun sait qu'il peut me parler quand il veut. La porte de mon bureau est

toujours ouverte. Et quand il y a une incompréhension, je pars du principe que j'ai forcément 50 % de tort. Donc il n'en reste plus que la moitié à résoudre et ça va vite ! Moyenne d'âge 31 ans et ça fourmille d'idées. Moi je suis le chef d'orchestre de tous ces talents à naître. »

Ne s'arrêtant pas aux portes de son atelier, il a aussi encouragé Vanessa Soffieti-Pereira à passer le concours du MOF Graphisme. Et là-aussi, succès garanti d'une confiance réciproque.

Chez lui, anticiper c'est juste un way of life.

« Ce qui est important, c'est de préparer l'entreprise de demain, explique-t-il. En tant que chef d'entreprise, j'ai plein de décisions

à prendre, c'est normal. Le tout est qu'il n'y en ait pas plus de 5 à prendre en même temps. Au-delà, le stress s'installe. La période de réflexion est une période de doutes, forcément. Par contre, une fois que les choses sont décidées, là c'est le bonheur. On prend la direction qu'on a choisi et on n'en déroge pas. »

Comment concrètement aborder l'avenir alors ?

« Ne jamais se laisser surprendre par quoi que ce soit, affirme ce visionnaire résolument optimiste. En fait, on a un calendrier avec les principales fêtes de l'année : la galette des rois, la Saint-Valentin, Pâques, la fête des mères, la fête des pères et Noël. C'est ça qui rythme et qui séquence notre ordre

du jour. Mi-Février, on attaque déjà les créations pour l'année suivante. En Février 2023, on attaquera celles de 2024 et ainsi de suite. Et fin juillet, tout est dans la boîte ! Toutes les recettes sont calées, toutes les créations et leurs photos sont terminées, les emballages commandés, tout est sous contrôle. Nous sommes une des maisons de France la mieux organisée et j'en suis très fier.

**LA RELÈVE, C'EST POUR QUAND ?**

« Alors là, à partir du moment où quelque chose nous excite et marche super bien, y a pas d'âge pour s'arrêter. Tu confirmes, Pascal ? » intervient Jean-Christophe

« Affirmatif, mon colonel ! » répond en souriant Pascal Caffet.

**Longue vie donc à ce duo éclatant, attachant, bouillonnant, innovant et tellement inspirant !**

Dossier de presse édité en Décembre 2022

Contact presse : SOFFIETI-PEREIRA Vanessa  
03 25 80 38 38 | 06 45 91 97 04

---

**[www.maison-caffet.com](http://www.maison-caffet.com)**