



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE - TROPHÉE PASCAL CAFFET 2023

### RÉSULTATS DU 21ÈME TROPHÉE PASCAL CAFFET



**Pierre FONTAINE**, le grand gagnant du 21ème Trophée Pascal Caffet, entouré des 14 candidats de cette édition 2023, du comité d'organisation du concours, du jury d'exception & Pascal CAFFET.

Meilleurs Ouvriers de France  
Chocolatier | Pâtissier



Entreprise  
du Patrimoine  
Vivant  
L'excellence  
des savoir-faire  
français

Champion du Monde  
des Métiers du Dessert



## 21ÈME TROPHÉE PASCAL CAFFET

### 21ÈME TROPHÉE PASCAL CAFFET 12 novembre 2023 - RÉSULTATS

Samedi 11 et dimanche 12 novembre 2023, sur le Salon de la Gastronomie de Troyes (Aube), s'est déroulé la 21ème édition du concours chocolat Trophée Pascal Caffet.

#### **LE TROPHÉE PASCAL CAFFET**

Ce concours de pièce artistique en chocolat, sans thème imposé, a pour but de faire émerger les talents de demain et de promouvoir le métier de chocolatier.

« Champion du Monde de la Pâtisserie », « Meilleur Ouvrier de France »... De nombreux lauréats portent aujourd'hui ces titres prestigieux. ( Quentin Bailly, Angelo Musa, Frédéric Hawecker, Stéphane Leroux, Julien Boutonnet, David Capy, Guillaume Mabillean, Yvan Chevalier etc. )

Ce concours voit également émerger des talents féminins. Les deux dernières lauréates ont vu leur travail récompensé par le premier prix.

Un trophée, des talents & beaucoup de passion...

Un programme ambitieux qui enthousiasme professionnels et grand public.

Le défi : réaliser sur une journée, une pièce artistique en chocolat en 8 heures maximum. Le tout en direct et en public au cœur du salon de la Gastronomie de Troyes.

Les candidats doivent également, apporter un bonbon de chocolat ( recette imposée par l'organisation du concours ) qui sera dégusté sur place, puis évalué lors de l'épreuve.

Ce concours met en lumière l'esprit créatif & rigoureux du passionné, sans oublier la maîtrise des bases du métier de chocolatier.

## 21ÈME TROPHÉE PASCAL CAFFET

12 novembre 2023 - PARTENAIRES

### LES PARTENAIRES

Nous devons la pérennisation du Trophée Pascal Caffet aux candidats, aux jurés de renom qui répondent présents ainsi qu'à de nombreux partenaires.

Depuis le début, Le Trophée Pascal Caffet a pour partenaire historique ; La Chocolaterie de l'Opéra, le Cube Troyes Champagne Expo & La Maison du Boulanger.

Cette année le comité d'organisation du Trophée Pascal Caffet a pu compter sur le soutien des entreprises suivantes: **C2PACK, LA RENAISSANCE, SGI, AMPLITUDE, TRANSPORTS HENNEQUIN.**

Mais également : AMPLITUDE TRAVAIL TEMPORAIRE, A.T.S.E, AUBE SÉCURITÉ INCENDIE, AUBELEC, BLK PRODUCTION, CINDY & GÉRARD PICCIOLI, CLÉMENT DEISGN, CORSIGLIA, DESIMO, CHAMPAGNE DEVAUX, FINESSE FRANCE, FRUITS ROUGES & CO, HUBERT CLOIX, LEBARH, O'DÉLICES DE LUCAS, OLIVIER DOUARD PHOTOGRAPHE, PATRICK FONT, PURATOS, SILLIKOMART & WOLFBERGER GASTRONOMIE.



## 21ÈME TROPHÉE PASCAL CAFFET

12 novembre 2023 - JURÉS

### LES JURÉS

Chaque année, Pascal Caffet fondateur et organisateur du concours, s'entoure de grands professionnels des métiers de bouche.

Meilleurs Ouvriers de France, Champions du Monde ou encore Chefs étoilés... Composent à chaque édition le plus exigeant des jurys.

Cette année la 21ème édition du Trophée Pascal Caffet a eu l'honneur de compter parmi son jury d'exception les Meilleurs Ouvriers de France, Pâtisiers-Confiseurs 2019 : Jean-Christophe JEANSON, David BRIAND, Patrice IBARBOURE, Jonathan MOUGEL & Sébastien TRUELLE.



**CONTACT MAISON CAFFET** Vanessa SOFFIETI-PEREIRA | 06 45 91 97 04 | v.soffieti-pereira@caffet-compagnie.com  
**CONTACT Presse** Bureau de presse Pascale VENOT | 06 51 17 69 82 | apollonia@pascalevenot.fr



## 21ÈME TROPHÉE PASCAL CAFFET

## 21ÈME TROPHÉE PASCAL CAFFET

12 novembre 2023 - LAURÉATS

### 1ER PRIX TROPHÉE PASCAL CAFFET



### PIERRE FONTAINE

Pierre FONTAINE ; Pâtissier à Brach, Paris

## 21ÈME TROPHÉE PASCAL CAFFET

12 novembre 2023 - LAURÉATS

### 2ÈME PRIX TROPHÉE PASCAL CAFFET



#### VALENTIN COLIN

Valentin est Chocolatier chez Gely Alexandre, Chocolaterie Fink à Poitiers.

### 3ÈME PRIX TROPHÉE PASCAL CAFFET



#### FABIO GIAMBRONE

Fabio est Chocolatier chez Fabrice Dumay, à Metz.

### PRIX DÉGUSTATION



#### PAUL ROUSSEL

Paul est Chocolatier chez Quentin Bailly, à Perenchies.









## DOSSIER DE PRESSE / 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. »

Retrouver le dossier de presse complet de la Maison CAFFET et de sa brigade, juste ici : [maison-caffet.com](http://maison-caffet.com)



Portrait © Olivier Douard

Meilleurs Ouvriers de France  
Chocolatier | Pâtissier

100%  
artisan  
fabrication  
MAISON



Entreprise  
du Patrimoine  
Vivant  
L'excellence  
des savoir-faire  
français

Champion du Monde  
des Métiers du Dessert

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



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

---

**CONTACT MAISON CAFFET** Vanessa SOFFIETI-PEREIRA | 06 45 91 97 04 | v.soffieti-pereira@caffet-compagnie.com  
**CONTACT Presse** Bureau de presse Pascale VENOT | 06 51 17 69 82 | apollonia@pascalevenot.fr