

2021 – Acte II

L'alchimie de la Maison CAFFET
L'essentiel pour l'excellence







Dans l'art théâtral, l'acte II est l'acte clé où l'action se noue, où la troupe d'acteurs emporte résolument le public dans un spectaculaire tourbillon créatif. La métaphore est une évidence pour la Maison CAFFET.

La troupe est une brigade qui officie sur une scène en 3 plans simultanés :

- Le laboratoire, un nouvel outil exceptionnel ;
- 15 boutiques qui nouent des relations privilégiées avec le public ;
- La direction générale et les ressources humaines qui orchestrent l'ensemble tel un brillant metteur en scène.

Découvrez l'histoire de cette Maison hors du commun.

Attention ! Client, collaborateur, partenaire, on n'entre pas à la Maison CAFFET par hasard.

Le rideau s'ouvre...

Chapitre I

40 ans : l'ADN d'une marque
d'exception

**Excellence, confiance, challenge, respect,
transmission, l'ADN de la Maison CAFFET est
unique.**

C'est à Troyes en Champagne, ville d'art et d'histoire où sont ses racines, que Pascal CAFFET a ressenti ses premières émotions chocolatées. Son inspiration est née dans le petit laboratoire de son père, aux côtés de celui qui lui a transmis sa passion, son exigence et sa rigueur.

Depuis 40 ans, la Maison Caffet trace la voie de l'excellence en Chocolaterie Pâtisserie. L'audace du Maître Artisan es Praliné qui a valu à la maison éponyme son label tant convoité d'Entreprise du Patrimoine Vivant, n'a d'égal que son irrésistible envie de sortir des sentiers battus.

Visionnaire hypersensible, créatif exacerbé, curieux, attentif aux autres, le premier Meilleur Ouvrier de France de la Maison est un architecte bâtisseur aussi passionné par son métier que par la transmission qui guide ses choix et donne du sens.





Tout est dit dans « Maison CAFFET »

- Une équipe de 70 personnes
- 32 ans de moyenne d'âge
- 50 % de parité
- 100 % de CDI dont les contrats d'apprentissage et de professionnalisation
- 3 MOF dans 3 catégories différentes
- 1 Champion du Monde des Métiers du dessert
- 15 boutiques en France, Italie et Japon et une boutique en ligne
- 10 millions de bonbons au chocolat « faits Maison » par an
- Plus de 4 000 000 de macarons par an
- Plus de 170 000 éclairs par an

Le « fait Maison » sublimé

Toujours en quête de saveurs uniques et de matières nobles, la Maison CAFFET sélectionne avec soin ses matières premières et recherche la « pure origine » aux quatre coins du monde : noisettes du Piémont, amandes de Valence en Espagne...

A contre-courant, elle sublime le praliné à l'ancienne jusqu'à le faire reconnaître au plan international comme « Sans doute les meilleurs pralinés du monde® » : un goût inimitable et une fraîcheur garantie par la fabrication quotidienne.

Au travers d'une démarche constante de recherche et développement et de qualité, la Maison CAFFET cultive sa créativité autour de produits simples, sobres, beaux, parfaitement équilibrés et délicieux. Ses chocolats et bonbons haut de gamme se déclinent en collections annuelles. La recherche du goût parfait et du juste équilibre donne à chaque création sa personnalité. Ainsi naissent ces chocolats et pâtisseries uniques, faits maison, fruits de recettes inédites ou réinventées, adaptées aux saveurs et aux envies actuelles. Eclair, choux, profiteroles glacées, couronnes des rois ou farandole de macarons aux harmonies renouvelées... La Maison CAFFET marie les goûts ancestraux et actuels, toujours avec justesse et pertinence.

L'ensemble de la production est réalisée selon la plus pure tradition artisanale dans le laboratoire de production de dernière génération situé à Pont-Ste-Marie (Aube - 10).

Sensoriels, Exploration, Cœurs tendres, Entre-Deux, Pures Ganaches, Sans Doute les Meilleurs Pralinés du Monde®...

Les collections se déclinent au gré des envies, dans des écrins originaux personnalisés. Ganaches fondantes, intenses pâtes d'amande, saveurs authentiques du chocolat noir... mettent tous les sens en émoi.

La maison CAFFET partage les mêmes valeurs familiales et 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 et uniquement pour Pascal CAFFET, des chocolats de couverture d'exception : les Pures Plantations®. Chaque fève de cacao est classée et certifiée en provenance 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.

« Je travaille depuis 20 ans avec un véritable artisan chocolatier : la Chocolaterie de l'Opéra®. Nous sentons et goûtons ensemble les fèves avant de définir une orientation. L'art de la torréfaction est extraordinaire. Ils me proposent ensuite quelques assemblages et je choisis. Ce savoir-faire, c'est en même temps beaucoup d'écoute, de partage et 40 ans d'expérience du goût : l'acidité, l'amertume, la longueur en bouche... On obtient aujourd'hui un produit exceptionnel, et ce n'est pas simple de l'expliquer en quelques mots à nos clients. On est dans le ressenti et la sensation. Le chocolat se déguste et se savoure ».

Pascal CAFFET

Une équipe fidèle et soudée, l'alchimie de la Maison CAFFET

Savoir détecter les personnalités et créer une équipe de champions, c'est bien plus qu'une recette chez Pascal CAFFET, c'est une alchimie. La transmission du savoir-faire est ancrée dans les fondements de l'entreprise qui forme, chaque année, nombre d'apprentis chocolatiers pâtisseries et les guide vers les plus hauts sommets, la reconnaissance nationale et internationale.

Au sens propre du mot, l'alchimie de la Maison CAFFET, c'est la transformation en continu, l'exaltation d'une réalité : une entreprise familiale au savoir-faire artisanal remarquable. L'exigence partagée transcende le quotidien parfois jusque dans les cœurs...

Depuis plus de 40 ans, la Maison CAFFET investit sur la durée et transmet son ADN de génération en génération. Les boutiques accueillent aujourd'hui la 3e génération de clients fidèles, les enfants et petits-enfants.

Le respect, une valeur essentielle de la Maison CAFFET.



Depuis 2014

« Les deux points forts de la Maison CAFFET 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. [...] Entreprise unique qui sait réconcilier la tradition et l'innovation, le savoir-faire et la création, le travail et la passion, le patrimoine et l'avenir, le local et l'international... L'Entreprise du Patrimoine Vivant maintient son activité de production en France, dans des secteurs à forte valeur ajoutée. Grâce à sa présence sur les marchés internationaux, elle exporte des savoir-faire emblématiques français. Représentative de l'esprit et du savoir-faire «made in France», elle forge l'identité économique et culturelle française ».



*Entreprise
du Patrimoine
Vivant*





2019

Une année charnière

- Ouverture du kiosque Maison CAFFET sur le site de McArthurGlen Troyes, un concept novateur qui répond aux nouveaux modes de consommation
- Acquisition de l'ancienne boutique de Franck FRESSON à Metz, Chef hors pair et ami de longue date de Pascal CAFFET : une nouvelle expérience qui allie les créations signature CAFFET et les recettes emblématiques salées et sucrées de F. FRESSON
- 19^e édition du Trophée Pascal CAFFET, concours de pièce artistique en chocolat, sans thème imposé, qui a pour objectif de faire émerger les talents de demain et de promouvoir le métier de chocolatier


« Hier, dans une équipe restreinte, la transmission était évidente et spontanée. Aujourd'hui, avec 35 pâtisseries et chocolatiers, il faut l'organiser et la cadrer. Nous avons réétudié et rééquilibré toutes les fiches de poste. L'objectif est que chacun se sente bien et ait les moyens de progresser. La Maison CAFFET, c'est aussi une ambition partagée par tous ».

Gaëlle CAFFET , Directrice Générale



LA R&D, NERF DE LA GUERRE

La Maison est un noyau de R&D, qui se travaille également en équipe – responsables des ventes, marketing, production – selon une méthodologie précise : partage d'idées, prototypes, tests, votes, améliorations... jusqu'à la perfection.



« Créer, c'est bien, mais nous devons être en capacité de reproduire en quantité suffisante pour pouvoir commercialiser à des prix corrects. Le produit doit être très bon, beau et transportable aisément ».

Pascal Caffet

Gaëlle Caffet, « Un coup de foudre professionnel »

Diplômée en comptabilité, Gaëlle regrettait de ne pouvoir se concentrer sur le métier des clients, dans les cabinets d'expertise où elle a officié. C'est à la suite d'une candidature spontanée qu'elle entre comme comptable à la Maison CAFFET en 2007. « Quand je suis arrivée, nous n'étions que 2 à l'administration », se souvient-elle. Sa puissance de travail, son « insatiable curiosité » et sa passion pour les métiers de la Maison lui ont permis d'évoluer au-delà de ce qu'elle pouvait imaginer.

« J'ai découvert et appris énormément en travaillant sur le dossier de collaboration avec Fauchon sur lequel je me suis beaucoup impliquée. J'avais besoin de m'imprégner du métier et Alexandre GYÉ-JACQUOT m'a beaucoup apporté. Nous avons d'emblée formé un binôme efficace et je suis vite devenue l'interface commerciale.

Puis Pascal m'a proposé de le seconder dans le développement des boutiques : une époque intense également. Ensuite, il m'a confié la direction générale et les ressources humaines, afin de pouvoir se concentrer sur le développement et se poser les bonnes questions.

Pascal m'a fait éclore comme il fait éclore tous ceux qui entrent à la Maison CAFFET et ont envie de grandir, c'est un moteur et un guide ».

Les dates clés



2021

Nouvel atelier de confection & nouvelle boutique à Pont Sainte Marie

La Maison CAFFET renaît de ses cendres et prend possession des lieux !



2020

en route pour une nouvelle ère...

Lancement de la construction du nouveau bâtiment de 1 800 m² à Pont Sainte Marie, en périphérie de Troyes



2019

- Vanessa PEREIRA MOF Graphiste
- Ouverture d'un nouveau concept « Kiosque » à McArthurGlen Troyes
- A Metz, reprise de la boutique de Franck et Chrystèle FRESSON
- 19e Trophée Pascal CAFFET



2015

- Pascal CAFFET est Président délégué administratif de l'Association « Un des meilleurs Ouvriers de France Pâtissiers Confiseurs » qui organise pour la première fois le 25e concours de M.O.F Pâtissier Confiseur
- Ouverture des boutiques à Milan, Tours, Nancy et Strasbourg



2014

- www.maison-caffet.com
- Label Entreprise du Patrimoine Vivant



2011

- Sans doute les meilleurs pralinés du monde », marque déposée
- Création d'un réseau de boutiques siglées « Pascal CAFFET » : Châlons en Champagne (2014), Nevers (2013), Paris 16e (2014), Reims (2013), Sens (2013)

- 
-  **2008**
 - Award du Club des Croqueurs de Chocolat : Pascal CAFFET est élu parmi les 12 meilleurs chocolatiers de France
 - Création des Cours Gourmands Pascal CAFFET ouverts au grand public
 -  **2009**
 - 1re boutique italienne à Turin
 - Développement de la marque à l'export en BtoB
 -  **2004**
 - Ouverture d'un 1er corner au Japon
 -  **2003**
 - Augmentation de la capacité du laboratoire auquel est accolée une seconde boutique : la griffe Pascal CAFFET s'affirme
 -  **1998**
 - Déménagement de l'atelier de production du centre-ville de Troyes vers la périphérie (Pont-Ste-Marie), un outil ultra-moderne
 -  **1997**
 - Création du Trophée Pascal CAFFET
 -  **1996**
 - Alexandre GYÉ-JACQUOT Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur
 -  **1995**
 - Pascal CAFFET Champion du Monde des Métiers du Dessert à Milan
 -  **1990**
 - Déménagement et agrandissement de la boutique (110 m²) en face, rue de la Monnaie à Troyes
 -  **1989**
 - Pascal CAFFET Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur
 -  **1986**
 - Reprise de l'entreprise familiale
 -  **1979**
 - 1ère boutique de 50 m² au 42 rue Champeaux à Troyes

Chapitre II

Aujourd'hui pour demain Une nouvelle ère « Je me focalise uniquement sur l'essentiel

Pour la Maison CAFFET, rompue aux challenges, la date du 10 octobre 2018 est gravée dans le marbre. Ce nouveau et terrible challenge est d'autant plus impressionnant, pour tous, que l'outil de production de la Maison part en fumée, victime d'un effroyable incendie. Mais à quelques semaines des fêtes de fin d'année, forte période, la consternation n'est pas dans l'ADN de la Maison. Heureusement, le stock est dans un autre bâtiment.

Pascal, Gaëlle CAFFET et leur équipe décuplent leur énergie pour rebondir, réinstaller un outil performant dans l'entrepôt proche et relancer au plus vite la production. Respect du client oblige, et respect des salariés qu'il est hors de question de mettre au chômage technique. La Maison CAFFET a assuré les fêtes de fin d'année sans que les clients ne perçoivent la douleur ni le ravage récent.

Une extraordinaire chaîne de solidarité se met en place : les amis de Pascal CAFFET et la grande famille des MOF est là.

« Nous avons eu des retours incroyables des clients, un soutien infaillible de confrères qui nous ont ouvert leurs portes dès le lendemain. Pendant quelques jours, nous avons travaillé chez Patrick ROGER à Paris, Fabrice GILLOTTE à Dijon, Florent SOURICE et Nasser LAKHDAR à Troyes...

Cinq jours après l'incendie, l'architecte me livrait les plans de notre nouvelle installation, un laboratoire de dernière génération dans lequel nous travaillons

actuellement tandis que la (re)construction de notre futur outil ultramoderne se profile, pour une ouverture en 2021 ». Pascal CAFFET est lui-même bluffé de ce rebondissement.

« L'incendie a permis de faire table rase du passé et de tout réorganiser, de nous remettre en cause à tous les niveaux et les étapes afin de gagner en efficacité. Simplification des gammes et des flux, ergonomie et déplacements optimisés, confort de travail, tout a été repensé en éliminant chaque obstacle ou frein. En fait, au-delà du drame, c'est bénéfique de repartir de zéro avec notre savoir et notre expérience. Aujourd'hui, je veux qu'on améliore tout ».

L'organisation, clé de la réussite et de la perfection

Véritable concepteur, Pascal CAFFET analyse tout en amont en mettant l'homme au centre de l'action : les gestes, les emplacements, les positions sont scrupuleusement étudiés pour libérer la créativité et exacerber le savoir-faire. « Si j'ai été MOF à 27 ans, c'est grâce à mon organisation. Ensuite, j'ai fait ce qu'on me demandait en toute simplicité et j'ai obtenu de belles notes. Tous ceux qui passent par la Maison CAFFET le disent : l'organisation millimétrée est un atout. Et cette organisation est au service de chacun. Les horaires sont convenables, 7h/jour, avec les après-midi libres. Vient qui veut pour s'entraîner, tester. Les recettes ne sont pas secrètes, c'est le savoir-faire qui fait la différence. C'est pourquoi je demande à chacun de tourner sur les postes, de travailler sa polyvalence, un autre critère important pour atteindre l'excellence ».





NOIR MAISON CAFFET 001, une création unique au monde

Le chocolat imaginé par Pascal CAFFET et créé avec son équipe, baptisé Maison CAFFET 001, est un chocolat noir au profil riche et complexe qui exprime avec élégance le meilleur de deux terroirs d'exception. Son attaque est typique des fèves Carénéro du Venezuela, puissantes et cacaotées qui laissent ensuite éclater en bouche des arômes de miel. Le final dévoile des notes légèrement citronnées spécifiques de Madagascar qui conduisent vers des touches légères de fruits rouges confits.

Pascal CAFFET souhaitait avoir sa propre couverture, reflet d'une signature aromatique et de ses goûts. Une couverture équilibrée, puissante, différente et qui puisse s'associer facilement avec d'autres arômes.

Une quête d'excellence et une énergie contagieuse

Si la Maison CAFFET a atteint l'excellence, il faut la nourrir et la chouchouter. C'est ce territoire que la Maison modèle et enrichit chaque jour pour transmettre le goût du bon et du beau au plus grand nombre. Alexandre GYÉ-JACQUOT confirme : « Pascal est un bâtisseur, il a besoin d'adrénaline. La Maison CAFFET évolue sans cesse. Aujourd'hui, nous avons un superbe outil, plus performant que tous les projets qu'on a pu imaginer auparavant parce que l'investissement est conséquent. Nous allons pouvoir faire ce dont nous rêvions sans oser y croire ».

La passion du concours, une école de la rigueur et du dépassement de soi au service des autres

Inscrite dans l'ADN de la Maison CAFFET, la passion du concours se transmet à l'instar du savoir-faire, de génération en génération, dans le secret du laboratoire. Pascal CAFFET & Alexandre GYÉ-JACQUOT, MOF Chocolatier-Confiseur et chef de production Chocolaterie, accompagnent et encouragent les jeunes pâtissiers, chocolatiers et apprentis de la maison à se dépasser en participant à des concours.

Pascal et Gaëlle CAFFET sont toujours émus lorsqu'ils évoquent les premiers pas de leurs équipiers, pour la plupart entrés très jeunes dans la Maison. Ils sont devenus des adultes solides et créatifs, fiers de leur progression, à juste titre.

Chapitre III

Portraits, rencontres
Parcours d'hommes et de femmes passionnés

Vanessa PEREIRA Meilleur Ouvrier de France Graphiste 2019

Vanessa PEREIRA, chef de projet Communication au sein de la Maison CAFFET, arbore depuis mai 2019 le col bleu-blanc-rouge de Meilleur Ouvrier de France dans la classe Graphisme, Métiers de la communication, du multimédia et de l'audiovisuel. A quelques semaines de son anniversaire, elle a magnifiquement fêté l'année de ses 30 ans dans les salons de l'Elysée. Parcours exemplaire d'une jeune femme déterminée et passionnée, première femme MOF coachée par Pascal CAFFET lui-même.

Toute jeune, Vanessa adorait modeler des pâtes à sel et créer des sujets. Baignée dans l'univers artisanal – mère coiffeuse et père serrurier – elle sait qu'elle veut « concevoir avec ses dix doigts ». Le monde artistique et le design l'attirent mais les études générales l'emporteront vers un Bac littéraire.

Vanessa entre à l'Ecole supérieure de design de Troyes YSchools en 2012, une école à taille humaine, avec l'idée précise « d'intégrer une entreprise afin de travailler sur son ADN ». Déterminée, la jeune femme va tout faire pour prouver à son père qu'une « école d'art peut déboucher sur un vrai métier et une grande maison ». Pour son stage de deuxième année, elle vise l'excellence, le haut de gamme. En «repérage» au salon de la gastronomie troyen, elle

ose approcher la Maison CAFFET qui lui semble «inaccessible» : « j'avais trop envie », se souvient-elle. Elle insiste, elle relance... Pascal CAFFET, convaincu depuis longtemps que l'image se travaille comme le produit, avec autant d'exigence et de rigueur, décide d'accueillir Vanessa en stage. Ce n'est que le début d'une belle rencontre.

Vanessa s'imprègne des valeurs de la Maison CAFFET ; elle apprend et partage avec cette équipe passionnée et passionnante ; elle écoute et trace sa voie. A la suite de son stage, elle propose ses services en freelance et reviendra chaque samedi matin travailler sur la communication de «la Maison». Ebauche réussie puisque Pascal CAFFET l'accueillera à nouveau pour son stage de 3e année. Mais la Maison en pleine croissance n'envisage pas pour l'heure de recruter en communication. Qu'à cela ne tienne, Vanessa, déterminée, poursuit ses études en master de communication en alternance... au sein de la Maison CAFFET ! A l'issue de ses études, c'est le bon moment. La Maison CAFFET a encore grandi : Pascal CAFFET embauche Vanessa comme graphiste en juillet 2015. Fierté et joie se conjuguent lors de cette étape décisive, qui – la jeune femme ne le sait pas encore – ne sera qu'un palier d'une vie professionnelle tonique.

Une autre aventure commence avec la brigade CAFFET. Garante de l'image de marque, Vanessa refond le logo et affirme l'identité de la Maison : elle travaille sur le développement des produits et des packagings avec l'équipe R&D, conçoit les catalogues et l'ensemble des supports de communication, alimente les réseaux sociaux. Sous la houlette du Chef sans cesse en mode conquérant et créatif, les projets fusent, le rythme est soutenu, en écho aux mots d'ordre de la Maison CAFFET – transmission, savoir-faire, excellence – et à son éthique – toujours revenir à l'essentiel, à l'origine, à la nature des

choses, simplifier, rejeter le superflu.

La quête du graal

« A la fin d'une journée de travail en mai 2017, Monsieur CAFFET me dit qu'il a rencontré Marianne THOYER, Meilleur Ouvrier de France Graphiste. Agréablement surpris que mon métier «digital» soit référencé au cœur des métiers de l'artisanat français, il conclut notre entretien avec une phrase qui résonne toujours à mes oreilles : Tu sais ce qu'il te reste à faire, avec un regard si bienveillant que j'ai relevé le challenge » !

Diplômée depuis moins de trois ans, Vanessa s'inscrit et prépare le prestigieux concours, soutenue et portée par une équipe aussi motivée qu'elle. Le métier est différent, mais l'exigence est la même. Elle ne compte pas les longues soirées au bureau, appliquée sur son outil : l'ordinateur.

Les 9 premiers mois de préparation intense sont couronnés par la qualification en mars 2018. Puis il faudra continuer à s'entraîner en attendant le sujet de l'épreuve finale, un dossier de communication globale, dévoilé le 23 octobre pour un dépôt de dossier finalisé le 12 décembre 2018. Une course contre la montre. « Des centaines d'heures à remettre en question mes certitudes, mes travaux. J'ai pu compter sur le soutien sans faille de Pascal CAFFET, de Gaëlle et des collaborateurs au quotidien, même les week-ends pour m'exercer à l'oral ou encore faire des épreuves blanches en conditions réelles. J'ai eu la chance de pouvoir également solliciter nos fournisseurs, notamment notre imprimeur qui m'a ouvert son atelier et a su retranscrire par l'impression toutes mes envies ».

Le 15 janvier 2019, lorsque le résultat arrive par courrier – Vanessa est MOF Graphiste ! – la Maison

CAFFET est en pleine effervescence. En février, elle sera nommée Chef de projet Communication.

Pour Vanessa PEREIRA, 2019 restera à jamais gravée dans le marbre : 30 ans, diplômée depuis 5 ans, collaboratrice à temps complet de la Maison CAFFET depuis 4 ans et... Meilleur Ouvrier de France Graphiste, la reconnaissance de ses pairs.

Vanessa est le 3e MOF de La Maison, aux côtés de Pascal CAFFET, MOF Pâtissier Confiseur 1989 (année de naissance de Vanessa), Champion du Monde des Métiers du Dessert 1995, et Alexandre GYÉ-JACQUOT, MOF Chocolatier-Confiseur 1996. 3 MOF dans une même entreprise dans 3 corps de métier différents, une rareté à l'image d'une Maison unique.

« Faire grandir les gens autour de moi, c'est la plus grande satisfaction de ma carrière. J'ai perçu le potentiel de Vanessa bien avant qu'elle n'ose imaginer préparer le concours de MOF Graphiste ».

Pascal CAFFET



Tony PLUOT, Chef Pâtissier Expert es macarons

A 25 ans, Tony PLUOT s'est forgé un beau parcours au sein de la Maison CAFFET. Il est «dopé» à la confiance et au challenge Maison.

Tony PLUOT a 20 ans lorsqu'il entre comme pâtissier à la Maison CAFFET, après quelques années passées dans une petite structure troyenne à la suite de son premier CAP. « Intégrer la Maison CAFFET, c'était très intimidant mais ça m'a complètement désinhibé. Je suis devenu un fou des concours ! », raconte-t-il. Eh oui...

- 4e à la Cabosse d'or à Vannes en 2014, et 2e pour la meilleure bûche au chocolat,
- 3e au trophée Gérard Barsé à Romorantin en 2016 pour la pièce en sucre après une épreuve marathon de 8h30.

« Je n'avais jamais travaillé le sucre avant. Coaché par Alexandre et Pascal CAFFET pendant 6 mois, j'ai été capable de sortir une super pièce. Je suis entré dans une autre dimension ! J'ai pris beaucoup d'assurance ».

En 2018, Tony avait réussi la sélection pour le concours du meilleur pâtissier en équipe sur M6, mais l'incendie brutal du laboratoire de la Maison CAFFET à la même période l'a empêché.

4 100 000 macarons par an, et toujours le savoir-faire artisanal authentique

Devenu second chef Pâtissier, Tony est dédié à la fabrication des macarons qui représentent 60 % du chiffre d'affaires pâtisserie de la Maison CAFFET :

21 000 pièces par jour en moyenne. « Les macarons demandent du temps, 10 à 11 heures par jour et une équipe de 8 personnes. Quelle fierté quand Pascal CAFFET m'a confié la responsabilité des macarons ! Cette mission m'impressionnait car j'avais toujours été directement sous les ordres d'un chef. Gérer une équipe, c'est un autre challenge qui m'a permis d'évoluer très vite. Pascal CAFFET m'a fait confiance, m'a rassuré, et je me suis lancé. Par ailleurs, lorsque la Maison a investi dans un nouvel outil de travail, je suis allé chez le constructeur pour tester et adapter les recettes : concevoir en amont avec nos partenaires est un atout. C'est la puissance d'une telle entreprise et c'est pourquoi on s'y sent si bien ».



**CARAMEL AU POIVRE DE TIMUT,
CASSIS-VIOLETTE, CHOCOTARTINÉ®,
FRAMBOISE, PISTACHE, PRALINÉ COCO
& PASSION, PÉTALE DE ROSE, YUZU...**

Des dizaines de parfum et de matières premières avec des créations régulières, la fabrication des macarons exige une extrême précision et une minutieuse préparation en amont pour chaque recette. Pascal CAFFET a étudié chaque geste et chaque disposition afin de réduire les contraintes de régularité et d'accroître le confort des pâtisseries.

Luc FLORENTIN, Chocolatier

« Faire confiance à un jeune, c'est le faire grandir ».

Deux ans après son CAP Boulangerie, Luc FLORENTIN obtient son CAP Pâtisserie à 17 ans, et fait ses premières armes dans le métier à la Maison CAFFET en 2005, avec un contrat d'un an. Mais le jeune homme a envie de bouger, de découvrir d'autres horizons : 2 ans chez Florent SOURICE, ancien pâtissier de la Maison CAFFET récemment installé à son propre compte, puis 6 mois dans un Relais Desserts à Annecy. Il décide alors de revenir aux sources, en région troyenne. Nous sommes en 2012. Luc apprend l'ouverture d'un poste en chocolaterie. Luc est intéressé mais... il est pâtissier. D'un commun accord, « pour voir et apprendre », il signe un contrat de 6 mois, convaincu qu'il retournera en pâtisserie ensuite, ailleurs. « J'étais apprenti. Pascal CAFFET a cerné mes capacités et m'a donné ma chance, il m'a fait confiance... Je suis resté et devenu second d'Alexandre GYÉ-JACQUOT puis de Julian WINTERHALTER, responsable de la Chocolaterie ».

A 31 ans, avec le recul, Luc se réjouit d'avoir « bien appris le fait Maison haut de gamme : la fabrication des décors, des bonbons, des garnitures, du praliné ; car pour savoir faire, il faut bien comprendre et s'exercer, sans cesse, jusqu'à la perfection ».

Il aime particulièrement élaborer les garnitures. « Ganache, praliné, pâte d'amande, caramel, noisettes... J'aime travailler la matière brute ; j'assemble les matières premières ; je les vois se transformer. L'acte de création est extraordinaire avec des matières haut de gamme.

J'ai eu cette chance d'aller travailler à la Chocolaterie de l'Opéra® avec Julian WINTERHALTER sur la texture de la tablette 001. Ce travail et ces échanges ont été extraordinaires. J'ai beaucoup appris ».

On pourrait aussi raconter l'histoire des purées de fruits aux parfums frais et délicieux, le goût de la vraie vanille de Madagascar, l'onctuosité de la crème, le beurre 100 % naturel qui sublime la feuilletine, le sucre exceptionnel, etc. Mais ce serait dévoiler les secrets de Pascal CAFFET. « La différence est là, dans la sélection des matières premières et l'exigence du patron. Il sent, il goûte, sait et choisit le meilleur ».

«L'organisation, le point fort pour atteindre la perfection », Pascal CAFFET

« En chocolaterie, le rythme est différent. Les chefs sont très pointus aux plans technique et technologique et nous sommes régulièrement formés par des experts extérieurs. Tout est planifié et remarquablement organisé. Les process sont écrits et ne laissent aucune place à l'erreur ou au hasard. Pascal CAFFET a compris que faire 8 ou 16 produits ne prend pas plus de temps à condition d'être parfaitement organisé. Son secret, c'est l'anticipation. Sur une semaine, on prévoit 4 jours de travail intensif avec des priorités. On sait qu'il peut y avoir un problème, mais on reste calme. C'est un grand confort de travail qui nous permet de nous concentrer sur l'essentiel et la créativité ».

Sans paternalisme aucun, la Maison CAFFET est en toute simplicité une maison familiale. Luc et Julian WINTERHALTER sont devenus de grands amis. Et Amélie JOUOT, chocolatière dans la Maison depuis 2005 est... la compagne de Luc et la maman de leurs fils Simon & Marius. Si on précise que Alexandre GYÉ-JACQUOT et son épouse Christine sont le

parrain et la marraine de Gabriel CAFFET, et que Christine est la nounou de Simon et de son frère Marius, on est vraiment au cœur d'une histoire très familiale et amicale.

**Alexandre GYÉ-JACQUOT,
Chef de Production de la Maison Caffet
32 ans de complicité créative**

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur 1997, médaille d'argent 2002 puis médaille de bronze au Championnat du Monde des Métiers du Dessert à Las Vegas 2004, Alexandre GYÉ-JACQUOT forme un binôme exceptionnel avec Pascal CAFFET.

A 16 ans, lorsqu'Alexandre GYÉ-JACQUOT entre comme apprenti pâtissier au Palais du chocolat en 1987, Pascal CAFFET a repris l'entreprise familiale depuis moins d'un an. « Il n'était pas encore connu à l'époque. Nous étions 4 et la polyvalence était de rigueur. Pascal m'a orienté sur le chocolat car il a vu que ça me plaisait. J'ai appris directement avec lui. Puis il a préparé les concours, notamment celui de MOF, tandis que je plongeais dans la marmite de chocolat ! J'avais contracté le virus, ou plutôt l'ADN de ce qui allait devenir la Maison CAFFET. L'énergie de Pascal est contagieuse. Il m'a emmené partout avec lui, démonstrations, concours, M.O.F, jusqu'à la coupe du monde pour laquelle je me sentais trop jeune, mais j'ai obtenu la 3e place...

J'ai été sollicité pour travailler ailleurs, j'aurais pu m'installer, mais je n'en ai jamais eu l'envie. Pascal, c'est un concentré de confiance et de challenge. Je suis devenu chef de production au laboratoire, puis chef de production chocolat, et

il m'a confié la responsabilité de l'ensemble de la production de la Maison. Je coordonne et planifie toute la filière, pâtisserie comprise : vérification des achats, commandes, contrôle de fabrication, conditionnement jusqu'aux relations avec les boutiques. Le succès de la Maison, c'est le travail d'équipe, de la R&D à la formation des apprentis ». Chef brillant, Alexandre GYÉ-JACQUOT incarne l'esprit Pascal Caffet, auprès duquel il évolue depuis plus de 30 ans. Son expérience, sa créativité et son dynamisme sont des atouts essentiels à la pérennisation de l'image des bonbons de chocolat Maison Caffet. Le suivi des apprentis est également de son ressort.

**« La Maison CAFFET est une école passionnante »,
80 personnes formées en 40 ans**

« Nous formons chaque année 5 à 7 jeunes en chocolaterie et pâtisserie. Ils entrent avec un CAP et nous les préparons pour le BTM, selon nos méthodes. La transmission fait partie du job. Le plus important, ce sont les bases du métier, et nous devons aussi transmettre nos valeurs, l'esprit de la Maison CAFFET. Même si on travaille dans une grande maison, même si on a des titres, on doit rester humble et toujours se dépasser.

Nos jeunes apprennent et restent, parce que la Maison CAFFET leur offre la possibilité d'évoluer, parce qu'ils font connaissance et s'apprécient. De nombreux collaborateurs se côtoient en dehors du travail. Amélie JOUOT, par exemple, est venue en stage Qualité et a découvert la chocolaterie. Elle a eu le déclic. Aujourd'hui, elle est responsable des décors en chocolat (et elle a rencontré Luc qui est devenu son compagnon).

L'ADN de la Maison est dans les gènes de chacun. On l'a constaté lors de l'incendie de fin 2018, tous étaient là et ont eu à cœur de rebondir ensemble ».

Fabien CHEVALIER, 43 ans, Pâtissier Fidèle à la Maison Caffet depuis 23 ans

Fabien CHEVALIER est tombé en amour pour la pâtisserie très jeune, dans la cuisine du restaurant familial aubois. CAP de pâtissier en poche, il entre en 1996, à 20 ans, à la Maison CAFFET où il préparera son CAP de chocolatier, comme une évidence, avant de partir effectuer son service militaire. L'envie de découvrir le conduira ensuite à Montpellier, Barcelone, au Luxembourg. « Je voulais apprendre en voyageant, prendre l'air. Je suis rentré sur ma terre natale en 2005, et Pascal CAFFET m'a repris, en toute simplicité. J'ai connu le laboratoire de Sainte-Savine, puis l'installation à Pont-Ste-Marie.

L'organisation est idéale, tout a été étudié pour les utilisateurs. On prend les matières premières, on les utilise, on les range, rien ne traîne, c'est carré et toujours propre. Chacun dispose d'un bel espace. Je n'ai pas vu un tel confort de travail ailleurs.

Ouvrier pâtissier, je travaille en autonomie dans le laboratoire pâtisserie. Je prépare les mélanges, compotées, mousses, etc. pour mes coéquipiers qui prennent ensuite le relais. On voit l'ensemble de la confection, de la matière première au produit fini. Cette démarche pédagogique est intéressante pour les plus jeunes qui peuvent apprendre plus vite. Ce qui est étonnant d'ailleurs, c'est de se voir confier, jeune, la formation des plus jeunes. J'ai vu des dizaines d'apprentis. On transmet et on apprend toujours, c'est une chance d'évoluer dans cette Maison ».

Aurélie TOUSSAINT, Responsable des boutiques troyennes

« Montrer à chaque client qu'il est unique ».

Aurélie, 38 ans, anime et coordonne l'équipe de vendeurs sur les 4 boutiques, gère les plannings, supervise les commandes avant les fêtes en amont de la production, participe aux réunions sur les nouveaux produits, le marketing... Elle a grandi avec la Maison CAFFET.

« J'ai commencé mon apprentissage comme vendeuse à 17 ans et j'y suis restée. J'ai fait mes armes dans la boutique de la rue de la Monnaie, puis celle des Halles et celle des Ecrevolles dont je suis devenue responsable, avant de superviser l'ensemble des boutiques troyennes. Mon travail a évolué sans cesse.

En vente également, la polyvalence est de rigueur à la Maison CAFFET car les concepts, tous différents, accueillent des clientèles différentes. On vend des collections de produits similaires, mais on doit adapter nos méthodes et notre approche. Les ventes sont également très différentes d'une boutique à l'autre. Et puis, la Maison CAFFET évolue sans cesse : présentation, emballages, décoration, produits... organisation. Au fil des années, tout est simplifié : moins de manutention, moins de manipulations grâce à la préparation par l'équipe de conditionnement. Nous sommes à 100 % disponibles pour le client.

Une consultante externe qui connaît parfaitement la Maison CAFFET nous accompagne tout au long de l'année et nous aide à mieux percevoir le client, à avoir une approche différente personnalisée. Elle

a construit le discours de la Maison et nous aide à le diffuser aux équipes. Cette démarche apprenante sur la culture de l'entreprise est une force de la Maison.

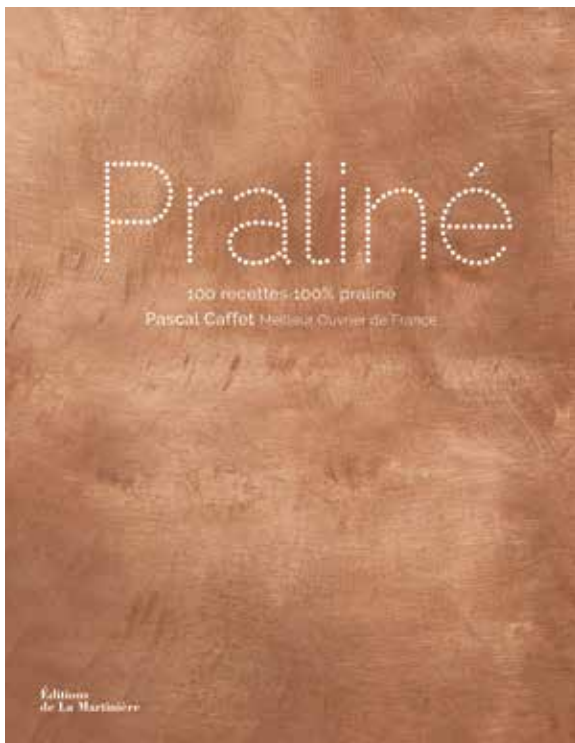
L'équipe de vente se connaît bien et partage beaucoup, tout repose sur la confiance. On cerne l'esprit et les valeurs de chacun. Entre nous, on fonctionne beaucoup au feeling.

La Maison CAFFET m'a fait grandir. Je suis moins émotive, je sais me contrôler. J'ai appris la simplicité de la relation, le naturel. Travailler dans l'excellence nous fait progresser au quotidien ».

Envers et contre toutes les modes éphémères, Pascal CAFFET s'intéresse très tôt au Praliné, dès les années 1980.

Première impertinence dans le métier, il décide de redonner ses lettres de noblesse à ce produit exceptionnel.

L'artisan visionnaire et déterminé va travailler jusqu'à l'excellence ce Praliné méconnu et laissé pour compte qui devient l'une des signatures de la Maison CAFFET. Lorsqu'il se lance dans l'aventure d'un praliné 100 % maison, travaillé artisanalement, Pascal CAFFET ne veut pas simplement « fabriquer du praliné », il veut créer le meilleur praliné et en faire une valeur sûre de ses créations. Attaché à la transmission et à la mise en valeur des talents de son équipe, il partage avec le public gourmand et gourmet 100 recettes 100 % praliné.



2021 – Acte II

L'alchimie de la Maison CAFFET
L'essentiel pour l'excellence

