



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - TROPHÉE PASCAL CAFFET 2022

RÉSULTATS DU 20ÈME TROPHÉE PASCAL CAFFET



Maxime TARDIEU, le grand gagnant du 20ème Trophée Pascal Caffet, entouré des 4 candidats de cette édition 2022, du comité d'organisation du concours, du jury d'exception & Pascal CAFFET.

CONTACT MAISON CAFFET Vanessa SOFFIETI-PEREIRA | 06 45 91 97 04 | v.soffieti-pereira@caffet-compagnie.com

CONTACT Presse Sabine VERLEY | 06 31 56 46 58 | svmarketing.eurl@gmail.com

20ÈME TROPHÉE PASCAL CAFFET

12 novembre 2022 - RÉSULTATS

Ce samedi 12 novembre 2022, sur le Salon de la Gastronomie de Troyes (Aube), s'est déroulé la 20ème 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.

Nouveauté depuis 2019 les candidats doivent pour cette édition, 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.

20ÈME TROPHÉE PASCAL CAFFET

12 novembre 2022 - 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.

Cette année le comité d'organisation du Trophée Pascal Caffet a pu compter sur le soutien des entreprises suivantes :

C2PACK, CHOCOLATERIE DE L'OPERA, CUBE TROYES CHAMPAGNE EXPO, LA MAISON DU BOULANGER, LA RENAISSANCE, SGI, AMPLITUDE, DOMACHOC, TRANSPORTS HENNEQUIN.

Mais également : A.T.S.E, AUBELEC, PROPAC QUALITE, CLÉMENT DEISGN, CORSIGLIA, CHAMPAGNE DEVAUX, FESTILIGHT, FRUITS ROUGES & CO, HUBERT CLOIX, NACTIS FLAVOURS, O'DÉLICES DE LUCAS, OLIVIER DOUARD PHOTOGRAPHE, PATRICK FONT, PURATOS, SILLIKOMART & WOLFBERGER.



20ÈME TROPHÉE PASCAL CAFFET

12 novembre 2022 - 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 20ème édition du Trophée Pascal Caffet a eu l'honneur de compter parmi son jury d'exception les Chefs suivants : Angelo MUSA, Alexandre GYE-JACQUOT, Jean-Christophe JEANSON, Philippe MILLE & Olivier BAJARD.



20ÈME TROPHÉE PASCAL CAFFET

12 novembre 2022 - LAURÉATS

1ER PRIX TROPHÉE PASCAL CAFFET & PRIX DÉGUSTATION !



MAXIME TARDIEU

Maxime TARDIEU ; Pâtissier à
l'EHL Hospitality, Lausanne
(Suisse).

CONTACT MAISON CAFFET Vanessa SOFFIETI-PEREIRA | 06 45 91 97 04 | v.soffieti-pereira@caffet-compagnie.com
CONTACT Presse Sabine VERLEY | 06 31 56 46 58 | svmarketing.eurl@gmail.com

20ÈME TROPHÉE PASCAL CAFFET

12 novembre 2022 - LAURÉATS

2ÈME PRIX TROPHÉE PASCAL CAFFET



PIERRE SAUVÉ

Pierre Sauvé est Chocolatier
chez Johann DUBOIS Chocolatier
breton, Trégueux.

CONTACT MAISON CAFFET Vanessa SOFFIETI-PEREIRA | 06 45 91 97 04 | v.soffieti-pereira@caffet-compagnie.com
CONTACT Presse Sabine VERLEY | 06 31 56 46 58 | svmarketing.eurl@gmail.com

20ÈME TROPHÉE PASCAL CAFFET

12 novembre 2022 - LAURÉATS

3ÈME PRIX TROPHÉE PASCAL CAFFET



VINCENT KLAM

Vincent Klam est Chocolatier
Chez Frédéric Hawecker,
Châteaurenard.

CONTACT MAISON CAFFET Vanessa SOFFIETI-PEREIRA | 06 45 91 97 04 | v.soffieti-pereira@caffet-compagnie.com
CONTACT Presse Sabine VERLEY | 06 31 56 46 58 | svmarketing.eurl@gmail.com

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 conçoit 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.

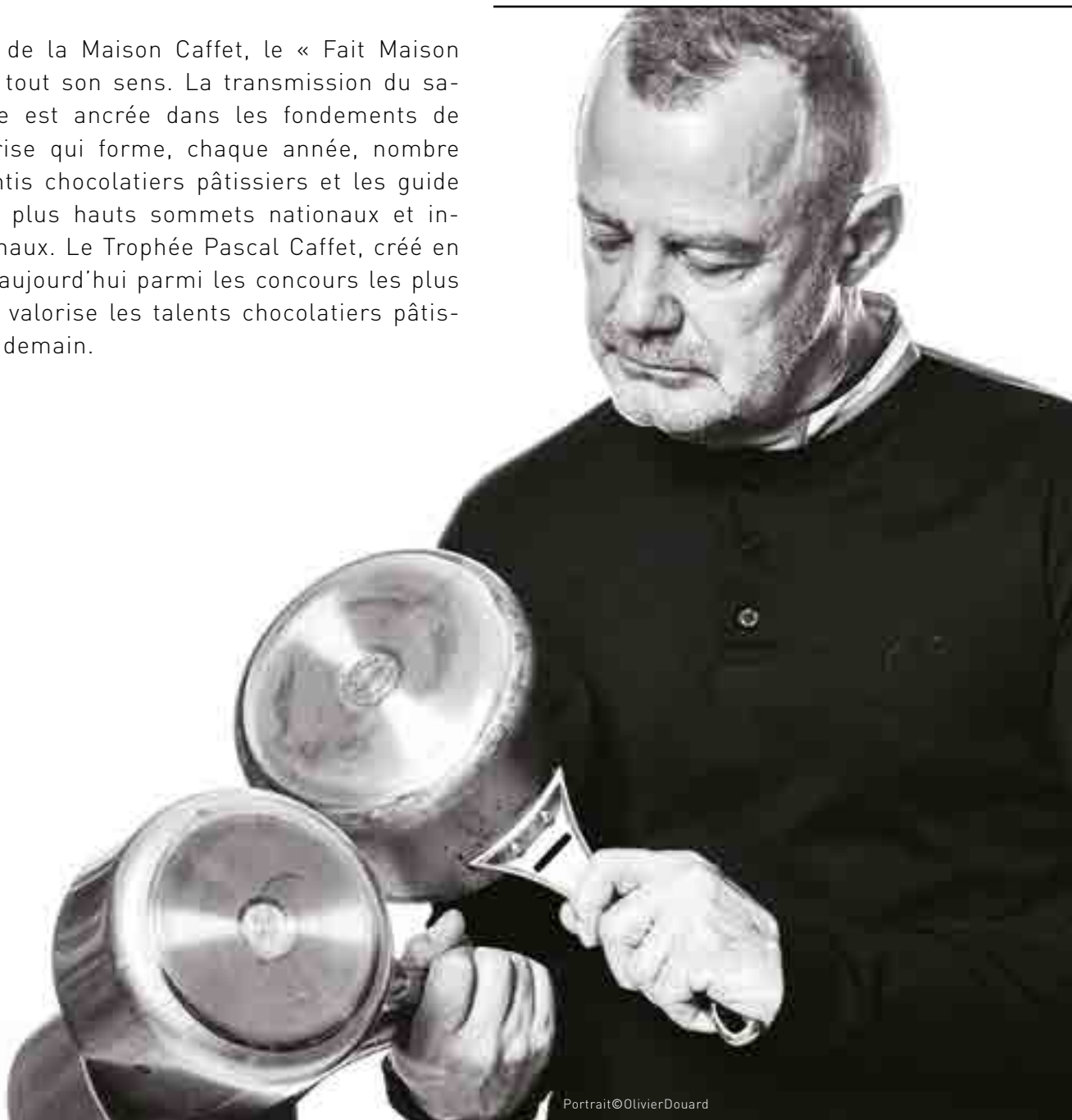
Créatif exacerbé, il n'hésite pas à remettre chaque jour en cause ce métier qu'il découvre, défriche et veut renouveler ! Son goût pour l'indépendance et la liberté (de penser et d'agir) fera le reste. Au fil de rencontres déterminantes, Pascal Caffet se forme chez les plus grands. Il frappe à la porte 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 » guide 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 pâtisseries 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 pâtisseries de demain.



Portrait©OlivierDouard

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



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

CONTACT MAISON CAFFET Vanessa SOFFIETI-PEREIRA | 06 45 91 97 04 | v.soffieti-pereira@caffet-compagnie.com
CONTACT Presse Sabine VERLEY | 06 31 56 46 58 | svmarketing.eurl@gmail.com