



DOSSIER DE PRESSE - TROPHÉE PASCAL CAFFET 2022

« 20ÈME ÉDITION DU TROPHÉE PASCAL CAFFET - NOVEMBRE 2022 »



« Concours d'Excellence de Pièce Artistique en Chocolat.

Créé en 1997, par Pascal Caffet & l'Association Promotion Arts Qualités Pâtisseries Françaises, le Trophée Pascal Caffet se déroule lors du « Salon de la Gastronomie » organisé chaque année au Cube Troyes Champagne Expo.

Ce salon accueille plus de 20000 visiteurs chaque année. »

**TROPHÉE PASCAL CAFFET :
NOVEMBRE 2022**

Photo : Arthur GAVELLE, gagnant de l'édition 2019 entouré des 12 candidats et de Pascal CAFFET.

CONTACTS TROPHÉE PASCAL CAFFET

Vanessa PEREIRA : 06 45 91 97 04 & Elodie DECREAUX : 03 25 80 38 38
2 rue de la Monnaie, 1000 TROYES : 03 25 80 38 38



CONCOURS D'EXCELLENCE POUR PASSIONNÉ

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 Mabileau, 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 cette année, les candidats doivent pour cette édition, apporter un bonbon de chocolat (recette imposée par l'organisation du concours) qui sera dégusté sur place, 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.



CONTACTS TROPHÉE PASCAL CAFFET

Vanessa PEREIRA : 06 45 91 97 04 & Elodie DECREAUX : 03 25 80 38 38
2 rue de la Monnaie, 1000 TROYES : 03 25 80 38 38

CONTACTS TROPHÉE PASCAL CAFFET

Vanessa PEREIRA : 06 45 91 97 04 & Elodie DECREAUX : 03 25 80 38 38
2 rue de la Monnaie, 1000 TROYES : 03 25 80 38 38



JURY PRESTIGIEUX

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.

RÉCOMPENSES ET LOTS

1ER PRIX : 3000€
+ Le Trophée Pascal Caffet (valeur 2000 €)
2ÈME PRIX : 1000€
3ÈME PRIX : 500€

PRIX DE DÉGUSTATION : 500€

Ainsi que d'autres lots distribués à l'ensemble des participants.

CONTACTS TROPHÉE PASCAL CAFFET

Vanessa PEREIRA : 06 45 91 97 04 & Elodie DECREAUX : 03 25 80 38 38
2 rue de la Monnaie, 1000 TROYES : 03 25 80 38 38

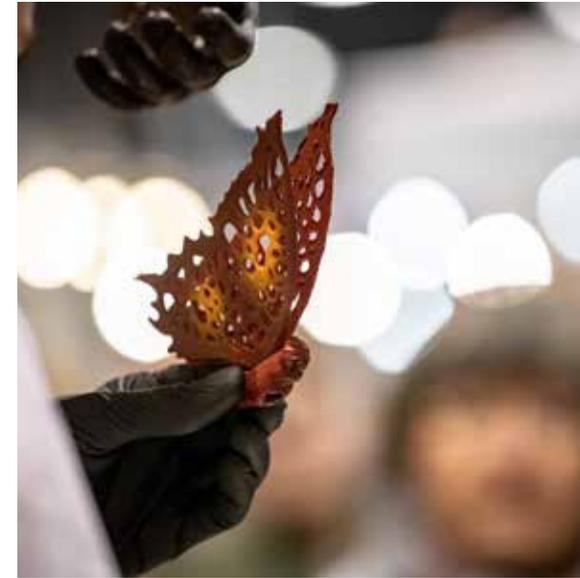
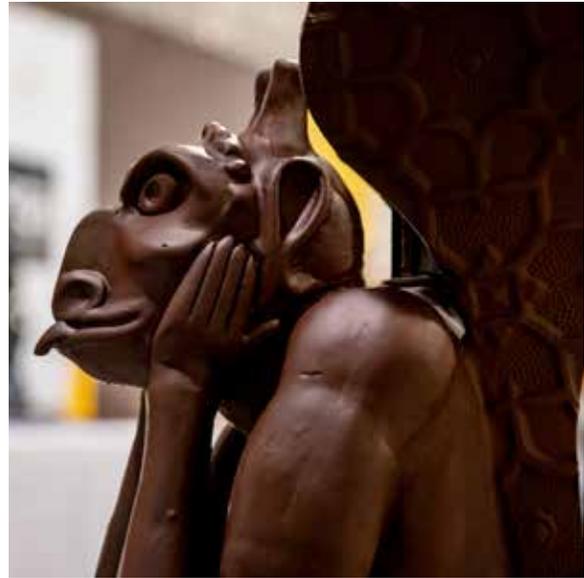

TROPHÉE
PASCAL CAFFET

ET SI VOUS TENTIEZ L'AVENTURE ?

Contacts - Informations

Association Promotion Arts Qualités Pâtisserie Française
Trophée Pascal Caffet | 2 rue de la Monnaie | 10 000 Troyes
03 25 80 38 38 | infos@caffet-compagnie.com

Pascal Caffet : 06 74 37 82 11 | p.caffet@caffet-compagnie.com
Elodie Décreaux : 03 25 80 38 38 | e.decreaux@caffet-compagnie.com
Vanessa Pereira : 06 45 91 97 04 | v.pereira@caffet-compagnie.com



CONTACTS TROPHÉE PASCAL CAFFET

Vanessa PEREIRA : 06 45 91 97 04 & Elodie DECREAUX : 03 25 80 38 38
2 rue de la Monnaie, 1000 TROYES : 03 25 80 38 38

CONTACTS TROPHÉE PASCAL CAFFET

Vanessa PEREIRA : 06 45 91 97 04 & Elodie DECREAUX : 03 25 80 38 38
2 rue de la Monnaie, 1000 TROYES : 03 25 80 38 38

Le créateur : la biographie de Pascal Caffet

Depuis 39 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 faire 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.

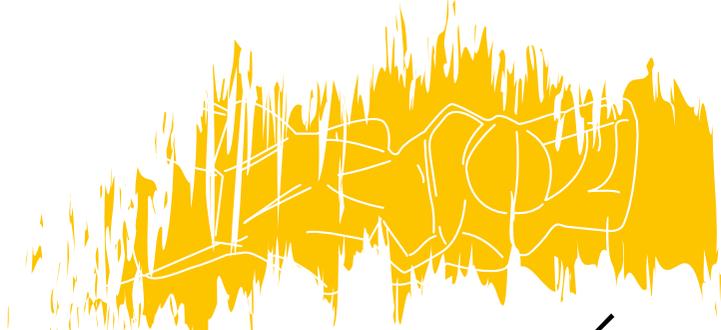
VISIONNAIRE HYPERSENSIBLE aux goûts du grand public auquel il adore transmettre sa passion de Chocolatier Pâtissier, Pascal Caffet s'intéresse avant tout le monde au Praliné. Cette envie de « sortir des sentiers battus » guide alors Pascal Caffet. À une époque où la mode est au chocolat noir, il va travailler 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 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.

Meilleur Ouvrier de France



Photo©FabienGatinois



TROPHÉE
PASCAL CAFFET

<https://www.maison-caffet.com/fr/trophee-pascal-caffet>

CONTACTS TROPHÉE PASCAL CAFFET

Vanessa PEREIRA : 06 45 91 97 04 & Elodie DECREAUX : 03 25 80 38 38
2 rue de la Monnaie, 1000 TROYES : 03 25 80 38 38
