



## DOSSIER DE PRESSE - TROPHÉE PASCAL CAFFET 2025

« 22ÈME ÉDITION DU TROPHÉE PASCAL CAFFET - 8 ET 9 NOVEMBRE 2025 »



Créé en 1997 par Pascal Caffet et l'Association Promotion Arts Qualités Pâtisseries Françaises, le Trophée Pascal Caffet, Concours d'Excellence de Pièce Artistique en Chocolat, se tient chaque année lors du « Salon de la Gastronomie » au Cube Troyes Champagne Expo qui accueille plus de 20 000 visiteurs.

**TROPHÉE PASCAL CAFFET :  
SAMEDI 8 & DIMANCHE 9 NOVEMBRE 2025**

Photo : Pierre FONTAINE - Lauréat du 21ème Trophée Pascal Caffet entouré de Pascal CAFFET, des candidats, des membres du jury & du comité d'organisation du Trophée Pascal CAFFET 2023.

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



## LE CONCOURS D'EXCEPTION DES ARTISANS ET CHOCOLATIERS DE DEMAIN

Ce concours artistique, de pièce en chocolat qui n'impose pas de thème vise à découvrir les grands talents de demain et à mettre en lumière le métier de chocolatier.

En effet, nombre de titres prestigieux sont désormais détenus par les lauréats de ce concours : Champions du Monde de la Pâtisserie, Meilleur Ouvrier de France etc.

La compétition attire également des talents féminins qui ont ces dernières années vu leur travail remporter le premier prix.

### QUEL EST LE DÉFI ?

Jusqu'à 8 heures maximum pour réaliser une pièce artistique en chocolat.

Le tout en direct, au cœur du Salon de la Gastronomie de Troyes.

Ce concours met en avant la créativité et la rigueur des passionnés sans négliger la maîtrise des bases du métier de chocolatier.

Chaque année, Pascal Caffet, fondateur et organisateur de ce concours s'entoure des plus grands pour former un jury d'exception.

### RÉCOMPENSES ET LOTS

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

**PRIX DE DÉGUSTATION : 500€**

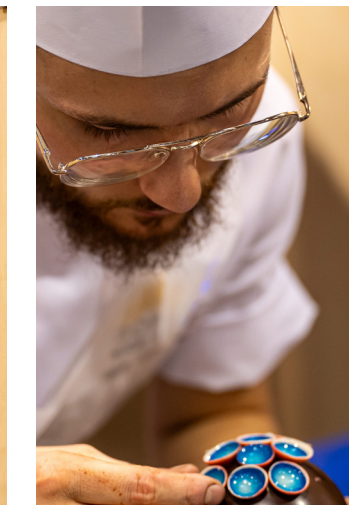
*Ainsi que d'autres lots distribués à l'ensemble des participants.*

### ALORS, POURQUOI NE PAS TENTER 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](mailto:infos@caffet-compagnie.com)

**Pascal Caffet** : 06 74 37 82 11 | [p.caffet@caffet-compagnie.com](mailto:p.caffet@caffet-compagnie.com)  
**Vanessa Soffieti-Pereira** : 06 45 91 97 04 | [v.soffieti-pereira@caffet-compagnie.com](mailto:v.soffieti-pereira@caffet-compagnie.com)  
**Antoine Kesler** : 03 25 80 38 38 | [a.kesler@caffet-compagnie.com](mailto:a.kesler@caffet-compagnie.com)



---

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

---

## Le créateur : la biographie de Pascal CAFFET

Depuis 1954, 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 m<sup>2</sup>. 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.

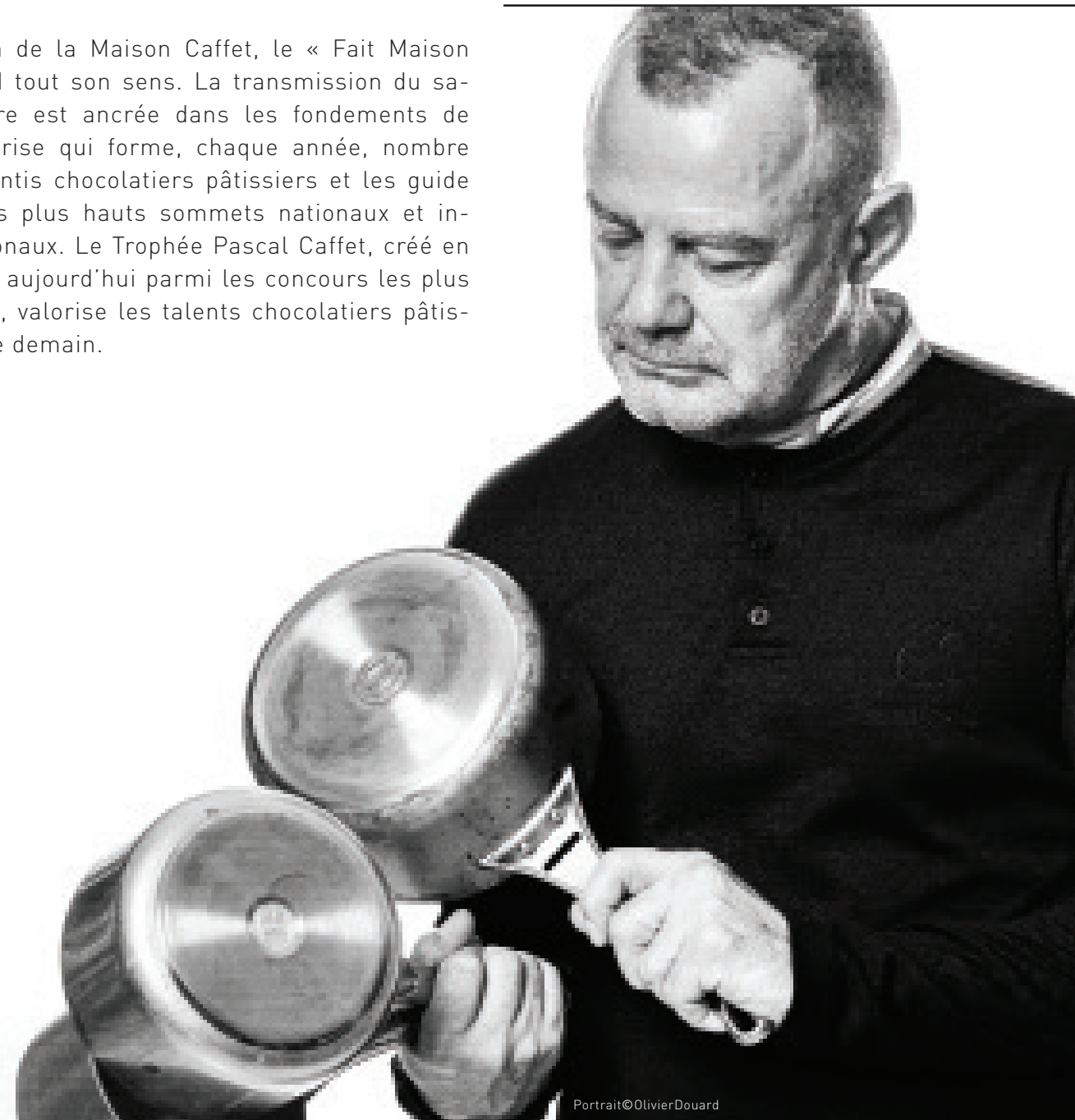
Créatif exacerbé, il n'hésite pas à remettre chaque jour en cause ce métier qu'il découvre, défriche et veut renouveler ! Son goût pour l'indépendance et la liberté (de penser et d'agir) fera le reste. Au fil de rencontres déterminantes, Pascal Caffet se forme chez les plus grands. Il frappe à la porte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

à Paris, temple de la gourmandise réputé à l'époque. Chez Gaston Lenôte, 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.



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



TROPHÉE  
PASCAL CAFFET

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

---

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

---