



MAISON
CAFFET

Chocolatier | Pâtissier

DOSSIER DE PRESSE FÊTE DES MÈRES

-

« AU PAYS DES
MER(ES)VEILLES »
par la Maison Caffet

Explorez tout un monde de fantaisie et de douceur où la beauté
et les saveurs estivales se rencontrent...

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

CRÉATION PÂTISSIÈRE



la Maison Caffet dévoile une création pleine de tendresse et d’audace : une alliance surprenante entre le fruité éclatant et la douceur vanillée, portée par le moelleux signature de nos macarons. Une invitation gourmande à célébrer les mamans avec élégance et générosité.

Nom du produit :
Macatarte® fraise, cassis & vanille rouge

Composition ; la pâte croustillante pure beurre accueille la frangipane généreuse au fruit de l’amandier... La crème fouettée à la vanille rouge de Madagascar veille amoureusement sur le confit de cassis & le crémeux à la fraise. Le moelleux incomparable des macarons de la Maison CAFFET sublime cette création raffinée destinée aux épiceuREINES du goût !

À retenir :
- A PARTIR DE 49,00 € TTC
- DISPONIBLE dès le 16 mai 2025
- DISPONIBLE DANS TOUTES LES BOUTIQUES
& EN CLIC & COLLECT

CRÉATION CHOCOLATÉE



Une bouchée royale, pensée comme un joyau de gourmandise. Sous un délicat écrin de chocolat blanc finement sculpté, se cache un praliné onctueux mêlant les plus belles noisettes du Piémont et les amandes Valencia. Une création raffinée qui célèbre la noblesse des saveurs et l’art du détail.

Nom du produit :
Gourmandise de la Reine
Vendue en coffret - 110g.

Composition : praliné aux noisettes du Piémont et aux amandes Valencia ; décor en chocolat blanc vanillé pur beurre de cacao ciselé de fleurs délicates.

À retenir :
- A PARTIR DE 18,00 € TTC
- DISPONIBLE dès le 10 mai 2025
- DISPONIBLE DANS TOUTES LES BOUTIQUES
- EN VENTE SUR LA BOUTIQUE EN LIGNE

OURSONS CHÉRIS



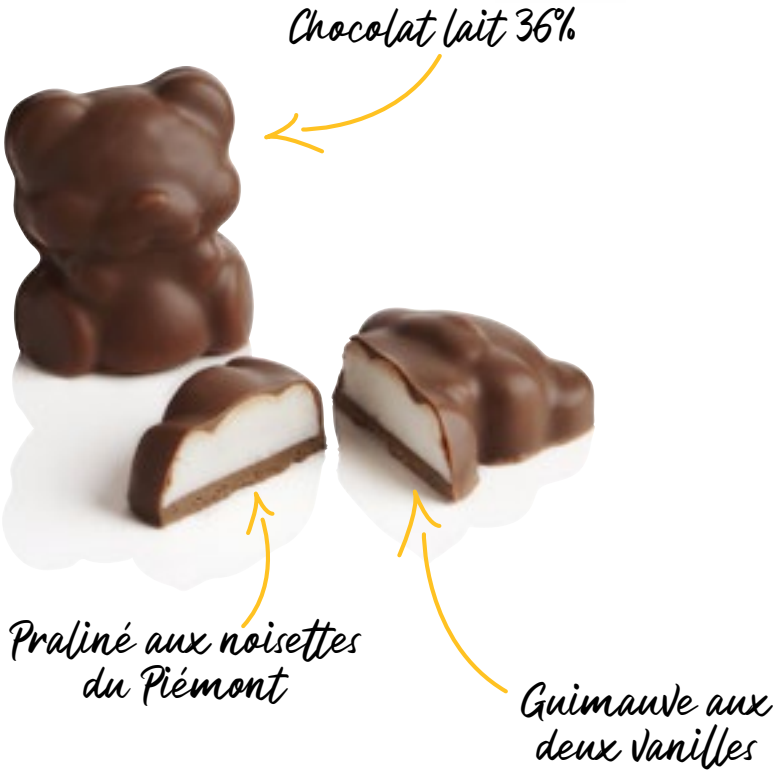
Alliance parfaite d'un chocolat au lait 36% Maison CAFFET 002, du Praliné à l'ancienne dont la Maison Caffet est le référent depuis plus de 70 ans et d'une guimauve merveilleusement moelleuse qui fera craquer toutes les générations.

Un moment de tendresse absolue en coffret de 8, 12 & 15 oursons !

Pour la fête des mères : découvrez nos coffrets parés des illustrations colorées & adorables de C COMME LINE.



- À retenir :
- A PARTIR DE 34,00 € LE COFFRET DE 8 PIÈCES
 - DISPONIBLE DANS TOUTES LES BOUTIQUES
 - EN VENTE SUR LA BOUTIQUE EN LIGNE





DOSSIER DE PRESSE FÊTE DES PÈRES

-
« DADDY-DANDY »
par la Maison Caffet

Pour la fête des pères, nos créations s'inspirent du style Art Déco et du glamour des années folles. Opulence, élégance et extravagance se mêlent pour offrir une expérience visuelle unique, digne de Gatsby le Magnifique

Meilleurs Ouvriers de France
Chocolatier | Pâtissier



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

Champion du Monde
des Métiers du Dessert

CRÉATION GLACÉE



Pour la Fête des Pères, la Maison Caffet signe une création spectaculaire inspirée de l'univers glamour de Gatsby le Magnifique. Un entremets glacé, en forme de bobine de film, qui mêle croquant, onctuosité et élégance : un hommage raffiné aux papas épris de belles histoires et de plaisirs intenses.

Nom du produit :
Bobine givrée (6 à 8 pers.)

Composition ; la pâte croustillante pure beurre accueille les amandes & noix de cajou caramélisées, enrobées de caramel à la fleur de sel sous la caresse de la crème glacée à la vanille rouge de Madagascar. Décor bobine ciselée en chocolat blanc vanillé, pur beurre de cacao.

À retenir :
- A PARTIR DE 39,00 € TTC
- DISPONIBLE dès le 30 mai 2025
- DISPONIBLE DANS TOUTES LES BOUTIQUES
& EN CLIC & COLLECT

CRÉATION CHOCOLATÉE



Un clin d'œil chic et gourmand aux papas élégants. Sous son manteau de chocolat blanc délicatement ciselé, Daddy Dandy révèle un praliné intense aux noisettes du Piémont et aux amandes Valencia. Une bouchée pleine de caractère, alliant raffinement et générosité.

Nom du produit :
Gourmandise de la Reine
Vendue en coffret - 110g.

Composition : praliné aux noisettes du Piémont et aux amandes Valencia ; décor en chocolat blanc vanillé pur beurre de cacao ciselé de fleurs délicates.

À retenir :
- A PARTIR DE 19,00 € TTC
- DISPONIBLE dès le 30 mai 2025
- DISPONIBLE DANS TOUTES LES BOUTIQUES
- EN VENTE SUR LA BOUTIQUE EN LIGNE

CRÉATION CHOCOLATÉE



Élégance et intensité se rencontrent dans ces Cigares en chocolat au caractère affirmé. Sous un enrobage de chocolat noir 70% aux notes profondes, se dévoile un praliné raffiné aux noisettes du Piémont, relevé par le croquant du gruë de cacao cru et une pointe subtile de fleur de sel de Guérande. Une dégustation tout en puissance et finesse.

Nom du produit :
Cigare de mon papa
Vendu à l'unité - 80g.

Composition : praliné aux noisettes du piémont, gruë de cacao cru & fine fleur de sel de Guérande, enrobage chocolat noir intense 70%.

- À retenir :
- A PARTIR DE 8,50 € TTC
 - DISPONIBLE dès le 30 mai 2025
 - DISPONIBLE DANS TOUTES LES BOUTIQUES
 - EN VENTE SUR LA BOUTIQUE EN LIGNE

OURSONS CHÉRIS



Alliance parfaite d'un chocolat au lait 36% Maison CAFFET 002, du Praliné à l'ancienne dont la Maison Caffet est le référent depuis plus de 70 ans et d'une guimauve merveilleusement moelleuse qui fera craquer toutes les générations.

Un moment de tendresse absolue en coffret de 8, 12 & 15 oursons !

Pour la fête des pères : découvrez nos coffrets parés des illustrations colorées & adorables de C COMME LINE.

- À retenir :
- A PARTIR DE 34,00 € LE COFFRET DE 8 PIÈCES
 - DISPONIBLE DANS TOUTES LES BOUTIQUES
 - EN VENTE SUR LA BOUTIQUE EN LIGNE

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



Portrait©OlivierDouard

Meilleurs Ouvriers de France
Chocolatier | Pâtissier



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

44 avenue du Général de Gaulle
10410 **SAINT PARRES AUX TERTRES**
03 25 45 18 00
stparrres@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

40 rue Saint Thibault
51200 **EPERNAY**
03 26 32 40 40
epernay@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

NORD /

21 rue de la Monnaie
59800 **LILLE**
03 25 80 38 38
lille@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 /

127 Rue Mouffetard
75005 **PARIS 5**
01 42 19 91 79
paris5@maison-caffet.com

13 rue Duban
75016 **PARIS 16**
01 45 20 08 04
paris16@maison-caffet.com

93 rue de la Glacière
75013 **PARIS 13**
01 45 81 39 09
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

