## 3<sup>e</sup> boutique parisienne pour Maison Caffet - le maitre du praliné!



Maison Caffet ouvre sa 3<sup>e</sup> boutique parisienne (16<sup>e</sup> en France) au cœur de la rue Mouffetard. Cette nouvelle ouverture marque une nouvelle étape dans l'histoire de la maison et invite les Parisiens à découvrir ou redécouvrir les pâtisseries, chocolats et macarons d'exception.

Fondée en 1954 par le Bernard CAFFET ; père de Pascal Caffet, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, Maison CAFFET est synonyme de savoir-faire artisanal et d'innovation. Depuis ses débuts, la maison a su allier tradition et modernité pour créer des pâtisseries, chocolats et autres délices qui enchantent les palais des gourmets du monde entier.

La Maison CAFFET a débuté son aventure à Troyes, où elle a rapidement gagné en renommée grâce à l'excellence de ses produits. Au fil des années, la maison a su se développer et ouvrir plusieurs boutiques en France et à l'étranger (16 aujourd'hui), tout en préservant l'authenticité et la qualité qui font sa réputation.

Les pralinés sont une véritable fusion délectable de tradition et d'innovation, méticuleusement préparés avec les noisettes du Piémont et les amandes de Valencia, réputées pour être les fruits à coque les plus exquis et raffinés. Les macarons, quant à eux, se déclinent au fil des saisons dans une multitude de saveurs telles que le yuzu, la vanille et la fève tonka. Chaque bouchée révèle un équilibre parfait entre croquant et moelleux. Les pâtisseries gourmandes enchantent autant les yeux que les papilles. Les oursons à la guimauve, parfait mariage de fondant et de croquant, offrent une bouchée gourmande irrésistible.



En 1979, les parents de Pascal Caffet, ont ouvert une « boutique chocolatée » dans le centreville de Troyes, concevant eux-mêmes leurs propres machines « parce que celles qui existaient sur le marché ne satisfaisaient pas son goût de la précision et de la perfection ». Pascal découvre à 16 ans sa vocation de chocolatier pâtissier, il reprend la boutique de ses parents à 22 ans et n'eut de cesse de sublimer le travail de ses parents, créant de sublimes et délicieuses créations notamment le praliné. Depuis Pascale Caffet a été reconnu Maître Artisan Chocolatier, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, et Champion du monde des Métiers du Dessert.

La nouvelle boutique du 137, rue Mouffetard, incarne l'engagement de Maison Caffet à offrir à ses clients toujours plus de produits d'une qualité inégalée. Située dans l'un des quartiers les plus pittoresques de Paris, cette boutique est une invitation à la découverte et à la gourmandise.

137 rue Mouffetard – 75005 Paris