

DP > Jeffrey Cagnes, le début d'une belle aventure

[Pour voir cet email, cliquez ici.](#)

# JEFFREY CAGNES.

PARIS



## JEFFREY CAGNES, LE DEBUT D'UNE BELLE AVENTURE

Au cœur de la rue des Moines, dans un quartier vivant et vibrant, la nouvelle boutique de Jeffrey Cagnes, et première en son nom est la sensation gourmande du moment.

Ici, l'ancien pâtissier de la Maison Stohrer dévoile, dans une boutique au parti-pris esthétique très fort – intérieur brut, façade habillée de lignes graphiques –, pour la première fois sa **signature gourmande**.

Son univers mêle **bases classiques** (acquises lors de ses multiples expériences), **générosité et touches méditerranéennes** de miel, caramel ou sésame, en écho à ses origines, pour donner une gamme à l'esthétique léchée d'une gourmandise absolue.

Les goûts sont francs, chauds, les accords plutôt simples, pour un résultat étonnant. Le Paris-Brest prend des airs orientalisant, le financier à la pistache dévoile un irrésistible cœur coulant, les babkas feuilletées nous rendent baba, tandis que les tartes de saison, signature de la maison, s'incrument de noisettes concassées pour un supplément de plaisir.

Une **pâtisserie de partage et de plaisir**, toute sauf élitiste.



## IL ETAIT UNE FOIS

Après quatre ans à la tête de la mythique Maison Stohrer, la plus ancienne pâtisserie de Paris, Jeffrey Cagnes vole de ses propres ailes et lance, à 35 ans, **sa pâtisserie éponyme**. Façon d'exercer en toute liberté son propre style, et d'insuffer sa patte à cette discipline qui le passionne.

Si ce n'est pas par vocation – mais par gourmandise – qu'il commence sa carrière dans le monde du sucré, celle-ci le rattrape.

Fasciné par la transformation de la matière après un stage chez le Meilleur Ouvrier de France Pascal Caffé à Troyes, il enchaîne différentes expériences découvrant toutes les facettes de la pâtisserie et peaufinant sa technique.

Il réalise son apprentissage à Avignon, avant de « monter » à Paris se former chez Stohrer, au Délicabar auprès de Sébastien Gaudard, chez Hédiard, à la pâtisserie Thoumieux avec Jean-François Piège, au restaurant Monsieur Bleu ou encore chez Yamazaki.

## LA SIGNATURE JEFFREY CAGNES

Fort de son riche parcours, Jeffrey Cagnes imagine aujourd'hui une pâtisserie qui lui ressemble et qui le raconte : **multi-culturelle** en écho à ses origines méditerranéennes,

**généreuse, respectueuse des traditions et aux multiples jeux de pochage** (une technique qu'il affectionne particulièrement). Une pâtisserie **identitaire, gourmande, sincère, à l'esthétique soignée et poétique**, aux goûts francs, chauds, épicés, ensoleillés qui racontent des – ses – souvenirs, pour un effet « madeleine de Proust » garanti.

Sans la révolutionner, mais cherchant à la faire évoluer, Jeffrey Cagnes contribue à écrire l'histoire de **la pâtisserie contemporaine**, avec des créations bien dans leur époque, aux ingrédients religieusement sourcés (farines d'Ile de France, épices de grande qualité) et **renouvelées au fil des saisons** (pas de fraises en hiver).



## UN ECRIN ACTUEL

Ouvrir une **première boutique rue des Moines** n'est pas un choix anodin pour Jeffrey Cagnes. Il est tombé sous le charme de ce **quartier familial, animé** et, in fine, **à son image**. Une localisation qui en dit long sur sa volonté de s'adresser aux Parisiens, à une clientèle de proximité, et de s'inscrire dans la vie d'un quartier. La porte restera évidemment grande ouverte aux curieux d'un jour et de toujours qui viendront de plus loin.

Côté design, il a confié la décoration de cette boutique à l'agence de design Sapide, spécialisée dans la fabrication de mobilier sur-mesure. Ensemble, ils ont imaginé un **design très singulier**, identifiable, à la fois **brut et contemporain**, derrière une façade aux lignes graphiques.

A l'intérieur, on entre dans **l'univers de Jeffrey Cagnes**. A droite **la pâtisserie**, à gauche **la viennoiserie**, un peu plus loin **un bar à pâtisserie minute** et tout au fond **la chocolaterie** de

la boutique, d'où l'on entrevoit, à travers une vitre, le laboratoire dédié à la fabrication des chocolats.



### UNE GAMME SINGULIERE

Pas de mélange de goûts improbables, de créations azimutées ou de gâteaux bizarroïdes, ici la gamme met en lumière **des classiques revus à la sauce Cagnes**, des **accords gourmands** qui régaleront à l'esthétique parfaitement maîtrisée et témoignant de son amour de la beauté du geste.

Chaque jour sortent du labo, sis juste derrière la boutique, des **pâtisseries de saison**, **viennoiseries**, ainsi qu'une **gamme de chocolats artisanaux**. Au comptoir à gourmandise minute sont distillées au fil des saisons **des créations d'instinct et d'instant sur-mesure**.

Le Paris-Brest est très marqué sur le praliné presque caramélisé et prend une forme originale, rappelant celle des cornes de gazelle. Les éclairs se déclinent en version vanille, chocolat et caramel-feuillantine. Véritable signature, la gamme de tartes de saison présente un travail sur les fonds incrustés de noisettes concassées qui apportent une once supplémentaire de craquant : tatin cuite au cidre, avec chantilly ; coco-mangue-passion ; myrtilles ; citron au confit citron-basilic-huile d'olive...

A ne pas manquer également : l'ultime flan pâtissier, le cookie de nos rêves (chocolat/noisettes), ou le financier pistache au cœur coulant. Une gamme de parfaites viennoiseries complètent l'offre : croissant, pain au chocolat, brioche ou babka feuilletée qui se présente roulée sur elle-même (myrtilles/ amande ou noisettes/streusel).



En somme, une gamme qui vit et qui vibre, évoluant en fonction des saisons et des envies. Vraie nouveauté : les pâtisseries seront proposées en demi format, en plus des formats individuels et des grandes tailles, pour des petits plaisirs.

A découvrir également, une ligne de bonbons chocolatés volontairement sobre, brute sur les goûts et sans colorant. Praliné gourmand, ganache à la cacahuète ou à la rose, chaque ingrédient, identifiable, est sublimé grâce au travail d'orfèvre réalisé par l'équipe de pâtisseries.