

JEFFREY CAGNES.

PARIS



JEFFREY CAGNES OUVRE SA PREMIERE PATISSERIE

24, rue des Moines, Paris 17

Le **21 septembre** 2021, Jeffrey Cagnes (ancien chef pâtissier de la maison Stohrer) a ouvert sa toute première pâtisserie – chocolaterie au **24 rue des Moines**, au cœur du quartier des Batignolles. Gâteaux, viennoiseries, chocolats et quantités d'autres plaisirs sucrés sont à découvrir et partager entre amis, en famille ou bien en solitaire.



Une adresse à l'image de Jeffrey Cagnes : excellente, conviviale et chaleureuse

Au cœur de la rue des Moines, dans un quartier vibrant, sans cesse en mouvement, la première boutique de Jeffrey Cagnes s'impose en véritable sensation gourmande du moment. Tombé sous le charme du côté familial, animé et accueillant du quartier des Batignolles, c'est une pâtisserie à l'esthétique poétique, forte, et soignée que nous offre le maître pâtissier Jeffrey Cagnes.

Côté design, une façade habillée de lignes graphiques abrite un intérieur brut, authentique et épuré. La décoration fut confiée à l'agence de design Sapide, spécialisée dans la fabrication de mobilier sur-mesure. De la collaboration Jeffrey Cagnes et de l'agence Sapide naît une atmosphère singulière, identifiable, à la fois brute et contemporaine.

A droite la pâtisserie, à gauche la viennoiserie, un peu plus loin un bar à pâtisserie minute et tout au fond un speakeasy chocolaté boisé d'où l'on entrevoit, à travers une vitre, le laboratoire dédié à la fabrication des chocolats.

Des créations régressives, aux saveurs franches et instinctives

Les saveurs affichées sont franches, chaudes, épicées et ensoleillées. Ces dernières sont de véritables « madeines de Proust », et restituent avec fidélité l'enfance et les souvenirs de leur créateur. Des créations bien ancrées dans leur époque: en effet, les ingrédients, religieusement sourcés (farines d'Ile de France, épices de grande qualité) et respectueux des saisonnalités (pas de fraises en hiver). L'univers Jeffrey Cagnes 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.



Le tout donne un résultat enivrant et explosif. 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, entière et surtout pas élitiste.



Jeffrey Cagnes, un Chef aventurier, au parcours exemplaire

Un pâtissier se doit d'être un technicien hors pair. Le pianiste le plus renommé n'en serait jamais arrivé là s'il n'eut d'abord travaillé encore et encore ses gammes. Jeffrey Cagnes, quand à lui, a travaillé durant de nombreuses années ses propres accords, perfectionnant sa technique. 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 Délébar au près de Sébastien Gaudard, chez Hédiard, à la pâtisserie Thoumieux avec Jean-François Piège, au restaurant Monsieur Bleu ou encore chez Yamazaki.

Jeffrey Cagnes travaille durant quatre ans au sein de la prestigieuse Maison Stohrer, plus ancienne pâtisserie de Paris. De nombreuses expériences qui lui inculquent l'amour du geste, de la précision et de l'émotion et qui lui permettent de se lancer, d'innover et de voler de ses propres ailes.

Jeffrey Cagnes

24, rue des Moines - 75 017 Paris

Mardi-Samedi : 09h00 - 20h00

Dimanche : 08h00-15h00