

"le Rondin"

TROYES

Pascal Caffet impose son style novateur en s'intéressant très tôt au Praliné, avant tout le monde. A 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, avec un rêve d'enfant : « Je voulais être le meilleur de ma rue, avant d'être le meilleur de ma ville ».

Après des années de recherche, il réalise des pralinés d'une finesse et d'un moelleux rares, qui en font aujourd'hui « SANS DOUTE LES MEILLEURS PRALINES DU MONDE® », marque déposée depuis 2011.

Visite obligatoire pour tous ceux qui aiment les sucreries et plus particulièrement le chocolat.

Quelle n'a pas été ma surprise de voir dans sa vitrine une section de tronc d'arbre. En m'approchant, le morceau de bois s'est transformé en un gâteau « Le Rondin » dont la composition ne peut laisser personne insensible :

« Sous son écorce de chocolat noir intense 70% ; sablé croustillant, caramel à la fleur de sel, praliné onctueux aux noisettes du Piémont et éclats de noisettes et d'amandes se superposent pour un plaisir sans limite. »

Ce dessert, mais pas seulement, devient presque une obligation tentante pour tous les collaborateurs gourmands de la Société Forestière, qui se déplaceraient à Troyes.

Alain GUILLON

