



GUILLAUME CAFFIN



LES DEUX GOURMANDS



Cresprières

Les DEUX GOURMANDS c'est avant tout une grande aventure humaine et la rencontre de Louis et Guillaume animés par des passions communes : l'alimentation et l'agriculture. Louis Bataille est petit fils d'agriculteur et fils d'entrepreneur. Quant à Guillaume Caffin il est issu d'une famille d'agriculteurs depuis plusieurs siècles sur la Plaine de Versailles. Ses parents, ancrés sur le territoire et attachés à la terre lui ont transmis de nombreuses valeurs qu'il cherche à transmettre à son tour.

Après son bac, il s'oriente sur un parcours commercial (ESSEC) afin d'avoir les connaissances essentielles pour entreprendre, être indépendant et autonome. C'est à l'école qu'il fait la connaissance de Louis. Diplôme en poche, il accompagne pendant 8 mois un groupe d'agriculteurs pour structurer une filière farine sur la Plaine de Versailles.

En 2010 il retrouve son ami avec qui il partage les mêmes valeurs : la bienveillance, le respect des autres et de l'environnement, la sincérité, l'engagement et le goût de l'aventure. Le projet se dessine alors avec l'envie de proposer des produits locaux, de qualité, simples, généreux et bons.

En 2012 naît "LES DEUX GOURMANDS", un nom qui représente la quintessence de ce que sont Louis et Guillaume : deux amis gourmands qui aiment faire plaisir et fédérer. Leurs fondamentaux :

- Le bien manger : le goût du vrai aux saveurs naturelles, le partage et le plaisir;
- Le faire soi-même : grandir, se former, développer un savoir-faire et des compétences, défendre ses convictions afin de se sentir légitime vis à vis du client.
- Le bien faire : l'authenticité, des ingrédients de qualité, locaux, à plus de 50% bio, pour une alimentation gourmande mais saine.

Dix ans après, ils sont toujours gourmands mais surtout des biscuitiers avertis !



En 2014, Antoine Hédoin, un ami apiculteur, rejoint l'aventure et permet le développement de produits autour du miel.

En 2017 Guillaume passe un bac agricole par correspondance avec l'envie de travailler la matière première jusqu'au produit fini, de « la fourche à la fourchette » et depuis 2021 il gère l'exploitation maternelle.

Aujourd'hui LES DEUX GOURMANDS c'est une vingtaine de collaborateurs où chacun adhère à une charte de valeurs favorisant une façon de travailler éthique, engagée et basée sur le dialogue. On retrouve : des biscuits sucrés (10 saveurs) et salés (4 saveurs), du pain d'épices, du miel (5 variétés), des bonbons et sucettes au miel, du chocolat en partenariat avec un jeune chocolatier sur Feucherolles. Depuis peu, ils proposent également des cookies et des pâtisseries: fondant chocolat caramel, carrot cake, St Germain et financier.

A venir : des madeleines et pâtisseries de voyage !
La boutique référence aussi près de 700 produits locaux, contre 70 avant le confinement. Ils ont également développé la livraison. Un quart des produits est vendu en direct : à la ferme (boutique ouverte en 2016), sur des marchés et en vente en ligne. Les ¾ des produits sont revendus par près de 900 distributeurs (épiceries, grandes surfaces, cafétérias, bars, entreprises...). Leur principal client est la SNCF qui propose depuis 3 ans leurs biscuits dans les TGV Inoui et les incite à se renouveler en créant de nouvelles saveurs (au caramel avec la cheffe pâtissière Nina Métayer par exemple).

Aujourd'hui vous pouvez profiter de leur belle terrasse pour une pause gourmande de 10h à 19h du lundi au samedi : produits locaux, petits plats à réchauffer, pâtisserie...

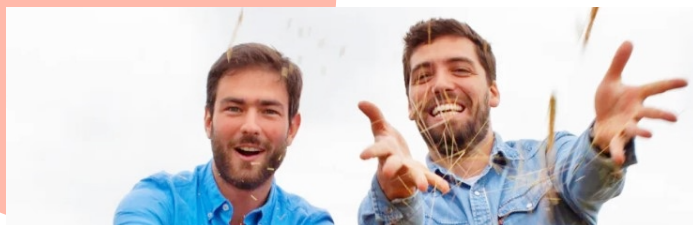
Ils organisent des événements régulièrement à la ferme, invitant artisans, créateurs et producteurs locaux. D'ailleurs ils ont fêté leurs 10 ans les 17 et 18 septembre 2022 !

Fourmillant toujours d'idées, Louis et Guillaume prévoient en 2024 la construction d'un nouveau bâtiment avec une grande boutique leur permettant une meilleure mise en avant de leurs produits issus de leur savoir-faire.



Guillaume est un passionné curieux, qui aime apprendre et découvrir pour offrir le meilleur de lui-même. Coté agricole, après quelques années de prise en main du métier, il prévoit de planter des noisetiers afin de fournir la matière première de ses pâtes à tartiner. Il lui apparaît essentiel de faire le lien entre agriculture et alimentation. Pour lui c'est le socle de la santé et du plaisir évidemment. Enfin, le grand projet à l'horizon 2025 est l'ouverture d'une nouvelle boutique « LES DEUX GOURMANDS » dans une grande ville proche.

Guillaume est également engagé : il sponsorise grâce au don de produits différents événements caritatifs et sportifs (réalisation des desserts lors d'une soirée de la fondation Grégory Le Marchal par exemple). Il est membre du Réseau Initiative 78 et vice-président de l'Association Régionale des Industries Agroalimentaires. Il défend sa passion jusqu'au bout. Pour lui il est important de s'investir dans ce qui fait sens et d'être en adéquation entre ses valeurs et ce qu'il entreprend. C'est sa clef du bonheur.



POUR EN SAVOIR PLUS :

