



Frédéric Vaucamps werd geboren in 1963 en woont met zijn gezin in Noord-Frankrijk. Hij begon zijn opleiding als banketbakker op de jonge leeftijd van 14 jaar.

Hij herinnert er ons graag aan dat zijn deskundigheid gevormd werd met vallen en opstaan, hij kon rekenen op meevallers, maar kende ook mislukkingen.

De bakkerij is de plaats waar zijn persoonlijke en professionele ontplooiing tot stand kwam. Hij ging van start met een mislukking, in 1982 neemt Frédéric met zijn broer een bestaande zaak over, waar ze samen vol passie werkten, maar ze hadden de ondernemingsreglementeringen van het beroep onderschat.

Ondanks deze tegenslag, zette Frédéric zijn activiteit verder, met het oog op het combineren van plezier, creativiteit en hoogstaande kwaliteit.

In 1985, herwerkt hij het recept van de Merveilleux-gebakjes, hij wil ze lichter maken en verschillende smaken toevoegen. Dit was succesvol, deze traditionele gebakjes werden door deze veranderingen een populair product.

Hij herwerkte ook het recept van het 'brioche brood', ons beter bekend als 'melkbrood', dat in verschillende smaken te verkrijgen was.

Deze meesterzet zorgde ervoor dat het melkbrood, 'les Cramiques' het grote publiek kon overtuigen, het brood werd met groot succes verkocht.