

kawwa

JANVIER MARS 2018



*Aux origines
du café*

DÉCOUVRIR DÉGUSTER CONTEMPLER COMPOSER SAVOURER AGIR SHOPPER MOMENT LE MOT AGENDA

NESPRESSO

Tout juste éclos, 2018 offre d'ores et déjà son lot de charmes et de nouveautés : des derniers cafés sortis du laboratoire de nos experts, aux nombreuses façons de le consommer ou de le détourner, en passant par les histoires des femmes & hommes qui le cultivent ; **Kawa** est votre outil pour rester à la page des actualités **Nespresso**.

Pour débiter l'année avec du bon café, ce premier dossier vous fait voyager jusqu'à ses origines avec **Arabica Ethiopia Harrar** et **Robusta Uganda**, deux pépites de café inspirées par les contes mythiques de la découverte du nectar (**DÉCOUVRIR** page 4), élégamment mis en image par l'illustratrice **Mariana Rodrigues** (**CONTEMPLER** page 12).

Parallèlement à leur histoire et à leurs singulières caractéristiques organoleptiques, ces "absolus" – 100 % arabica ou 100 % robusta – se dégustent aussi sous la forme de

boissons savoureuses, du goûter à l'apéritif (**COMPOSER** page 14).

L'itinéraire gourmand se poursuit à la table du Chef Pâtissier **Claire Verneil**, qui révèle son "Segreto", une petite bombe de douceur au chocolat et au café (**SAVOURER** page 17).

Vous l'aurez compris, les femmes sont à l'honneur dans ce numéro ! Portrait de **Tintin Uhan** et de **Kebebuhe Fissa**, deux agronomes qui, depuis quelques années, font bouger les lignes et la place des femmes dans la caféiculture (**AGIR** page 19).

Kawa premier du nom se clôt en beauté avec les irrésistibles nouveautés à se procurer (**SHOPPER** page 22, **MOMENT** page 24) et une série d'événements **Nespresso** à ne pas manquer ce début d'année (**AGENDA** page 27) !

Belle année, et bonne lecture.

Les équipes Nespresso

Les produits **Nespresso** sont à découvrir dans les Boutiques **Nespresso**, par téléphone au 0800 55 52 53 (appel gratuit depuis un poste fixe), sur le site internet & les applications mobiles **Nespresso**.

Livraison offerte dès 50 capsules en France métropolitaine hors livraison express.

www.nespresso.com

Imprimé sur papier recyclé.

Conception & réalisation :

Agence 14 septembre Studio

Contacts presse :

Agence 14 septembre
T. +33 1 55 28 38 28

Tiffany Roughol :
tiffanyroughol@14septembre.fr

Alexandre Sollin :
alexandresollin@14septembre.fr

www.14septembre.fr

Visuels disponibles pour les médias sur demande

4

DÉCOUVRIR

les origines mythiques du café.



10

DÉGUSTER

des Grands Crus singuliers.

12

CONTEMPLER

les illustrations d'une artiste inspirée.



14

COMPOSER

des nectars d'hiver raffinés.



16

SAVOURER

un secret chocolaté.



18

AGIR

pour que café rime avec égalité.

22

SHOPPER

les nouvelles tasses d'Atelier Oï.

24

MOMENT

l'expérience Vertuo



26

LE MOT

entre les lignes du café.



ORIGINE

27

AGENDA

tout ce qu'il ne faudra surtout pas manquer en ce début d'année.

The background features a vertical split design. The left side is white with several Nespresso coffee capsules: a gold one at the top left, a green one in the middle left, and another gold one at the bottom left. The right side is a lush, detailed illustration of coffee plants with large green leaves and reddish-brown stems. A semi-transparent white box on the right contains text.

Entrez dans la légende

ARABICA & ROBUSTA

*En 2018, **Nespresso** s'offre un voyage dans le temps pour revenir aux origines du café. Ses deux nouvelles Éditions Limitées célèbrent les deux berceaux du café, l'Éthiopie et l'Ouganda. La première, **Arabica Ethiopia Harrar**, est un 100% arabica et la seconde, **Robusta Uganda**, un 100% robusta.*

Le café et le berger

L'Arabica est apparu en Éthiopie, découvert par hasard par le berger Kaldi et ses chèvres. Un jour de labeur, le jeune berger décide de faire une sieste à l'ombre d'un arbre et de laisser son troupeau brouter librement. Au réveil, Kaldi recherche ses chèvres. Égarées. C'est avec surprise qu'il les retrouve dansant autour d'un buisson aux baies rouges. Il décide alors de goûter l'une de ces baies et se retrouve dansant avec ses chèvres.

Un moine, passant par-là, confisque les baies rouges et les jette au feu. Trouvant l'odeur suave et parfumée, il décide alors de les écraser puis de rajouter un peu d'eau.

Élaboré à 100 % à partir d'arabica de la région d'Harrar, Arabica Ethiopia Harrar rend un hommage doux et voluptueux au conte magique du berger qui, autrefois, découvrit le café.

“les origines du café prennent racine dans les cultures régionales et leurs contes”



Avec Arabica Ethiopia Harrar et Robusta Uganda, Nespresso retourne aux origines mythiques du café; là où la découverte du précieux grain donnait naissance, il y a plusieurs siècles, au nectar que l'on connaît...

Mythiques et mystiques, les origines du café prennent racine dans les cultures régionales et leurs contes.

Avec les Éditions Limitées Arabica Ethiopia Harrar et Robusta Uganda, Nespresso retourne aux origines des grains les plus réputés du monde et à leurs belles légendes.



Le feu et l'amitié

En Ouganda, le robusta fait partie d'un rituel bien particulier. Dans l'ancien royaume du Bouganda, deux familles décident de s'unir en partageant une cerise de café autour d'un feu sous les étoiles. La cerise est coupée en deux et partagée. Une fois dégustée par chaque membre de la famille, les esprits des grains les lient pour l'éternité. Les deux familles dansent alors autour du feu pendant que les flammes projettent leurs ombres sur les montagnes environnantes.

Le mythe de la découverte du robusta a autant de puissance que le café lui-même. En témoigne Robusta Uganda, un nectar 100 % robusta à la finesse surprenante. Loin des poncifs attribués aux robusta habituels, cette Édition Limitée offre une richesse aromatique inédite, toute en intensité et sans aucune âpreté.

Arabica Ethiopia Harrar

Cultivés en Éthiopie, les grains d'**Arabica Ethiopia Harrar** se différencient des cafés issus des régions voisines. Ce n'est un secret pour personne : **dans l'agriculture, la région influence le type de production, les méthodes de récolte et le goût des produits.** Il est donc naturel que les cafés aient, eux aussi, **des notes différentes selon leur terroir.**

En Harrar, une région montagneuse et aride, la récolte des cerises de café se fait à maturité. **On les met à sécher sur des lits surélevés :** cette technique permet aux cerises d'entrer en contact prolongé avec les grains. Leur goût devient alors plus prononcé et caresse des notes de fruits rouges. En Harrar, les grains ne sont pas lavés. **Il est dit que le café est produit au naturel.**



Robusta Uganda

L'Ouganda se place comme le plus grand producteur de Robusta d'Afrique. Le pays arbore fièrement le rang de second producteur de café sur le continent, après l'Éthiopie.

Les grains qui entrent dans la composition de Robusta Uganda sont cultivés en milieu tropical à 900 mètres d'altitude, des conditions idéales pour produire le meilleur café. Ses cerises sont séchées entières, permettant aux grains de développer des notes de chocolat amer intense et de kirsch, très subtiles.





Arabica Ethiopia Harrar

Fleuri & doux



ORIGINAL

Arabica Ethiopia Harrar

4,50€ TTC

Étui de 10 capsules

40 ml / 110 ml



VERTUΦ

Arabica Ethiopia Harrar

6,50€ TTC

Étui de 10 capsules

230 ml



Notes de dégustation

Pour Arabica Ethiopia Harrar, Nespresso utilise la technique du split-roasting, ou torréfaction séparée. Une partie de la récolte est ainsi torréfiée pendant une longue durée, ce qui développe les notes fruitées et florales du café. L'autre partie est torréfiée de manière intense.

Avec ses notes de fruits mûrs, de fleurs fraîches et de céréales maltées, Arabica Ethiopia Harrar se consomme en espresso (40 ml) ou en lungo (110 ml). Il présente une texture remarquablement veloutée, alors qu'acidité et amertume se partagent agréablement l'affiche.

Version Vertuo, l'amertume s'efface, laissant place à une légère acidité et à un corps plus présent, pour un Mug (230 ml) idéal pour le petit-déjeuner.



Robusta Uganda

Velouté & intense



ORIGINAL

Robusta Uganda

4,50€ TTC

Étui de 10 capsules

25 ml / 40 ml



VERTUΦ

Robusta Uganda

4,50€ TTC

Étui de 10 capsules

40 ml

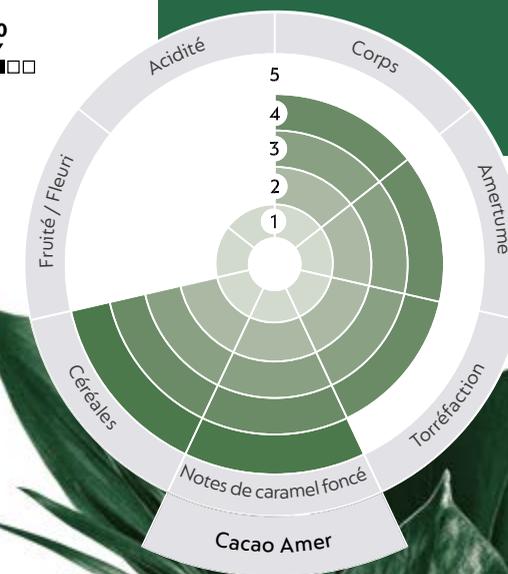


Notes de dégustation

La moitié des grains est intensément torréfiée pendant une longue durée pour révéler l'intensité du café et en préserver durablement le goût. Le reste fait l'objet d'une torréfaction encore plus intense, mais pendant une durée plus courte, afin de faire ressortir les notes de cacao.

Puissant et riche en notes cacao-tées, l'espresso Robusta Uganda (40 ml) s'adapte idéalement à une consommation en fin de repas. Extraît en Ristretto (25 ml), il saura séduire les amateurs de café serré à l'italienne.

Version Vertuo, c'est au format espresso (40 ml) que Robusta Uganda dévoile un corps tout aussi dense et d'intenses notes grillées.



Mariana Rodrigues, l'indomptée.

Pour célébrer **Arabica Ethiopia Harrar** et **Robusta Uganda**, Nespresso a invité l'illustratrice **Mariana Rodrigues** à orner les boîtes de la collection de ses motifs sauvages, directement inspirés des mythes qui entourent ces pépites de café.

Après avoir étudié la communication et le design à l'ESAD College of Art and Design (Portugal) et travaillé en tant que graphiste, Mariana décide de s'investir à temps plein dans l'illustration. Basée à Londres, elle perfectionne son style basé sur la déconstruction de motifs souvent naturels, qu'elle réinvente pour créer un univers imaginaire.

Maîtrisant de nombreuses techniques telles que le crayon, l'encre, l'aquarelle et les logiciels de création, elle s'amuse à jouer avec les imprimés ouvragés et à manier l'art de la symétrie.

Grande amatrice de café, Mariana a été captivée par les histoires de ses berceaux d'origine et a imaginé pour **Nespresso** des motifs à la fois sauvages et psychédéliques.

Pour **Arabica Ethiopia Harrar**, elle a illustré les zones montagneuses arides où il est cultivé et a choisi des nuances ocre, jaune et brun clair reflétant ses légères notes florales.

Robusta Uganda a quant à lui été représenté par ses lacs des régions de basse montagne, à la végétation luxuriante. Plus profond avec ses notes chocolatées, il a été représenté par des teintes marrons plus foncées, des verts et des bleus intenses.

Illustration **Arabica Ethiopia Harrar**
par **Mariana Rodrigues**
www.mariana.io



Et si l'on twistait les Éditions Limitées Arabica Ethiopia Harrar et Robusta Uganda en boissons originales et gourmandes ?

BARISTA

L'ARTISTE DU CAFÉ

Véritable artiste du café, le barista manie à la perfection sa transformation en de délicates et mousseuses boissons chaudes, toutes en réconfort.

Cet hiver, les notes sucrées et le corps velouté d'Arabica Ethiopia Harrar se prêtent idéalement à la préparation d'un cappuccino d'un nouveau genre, agrémenté de banane et de graines de sésame. À la fois douce et céréaliée, cette recette séduira les gourmands avec ses saveurs fruitées relevées d'une touche crémeuse de confiture de lait.



Cappuccino Banane & Sésame

Préparation

Préparer un peu de mousse de lait. Ajouter le sirop de banane et mélanger délicatement. Verser la mousse dans la tasse. Préparer un espresso (40 ml) dans la tasse. Disposer quelques chips de banane séchée sur le dessus et garnir de graines de sésame.

Matériel

1 tasse View Cappuccino - Aeroccino ou mousser à lait.

Ingrédients pour une personne

1 cl de sirop de banane - lait - 1 capsule d'Arabica Ethiopia Harrar (gamme originale) - 3 cuillères à café de confiture de lait - chips de bananes séchées - graines de sésame.

Plus d'idées recettes sur

<https://www.nespresso.com/fr/fr/vertuo-recettes>



ORIGINAL

Arabica Ethiopia Harrar

4,50 € TTC

Étui de 10 capsules

40 ml / 110 ml

5



Avec le premier, un cappuccino velouté et résolument régressif aux douces notes de banane ; pour le second, un cocktail frais et subtilement herbacé.



Cocktail Café, Pamplemousse & Thym

Préparation

Verser le sirop de vanille dans le verre. Dans un shaker, déposer quelques feuilles de thym séché préalablement concassées, le jus de pamplemousse et 2 glaçons, puis secouer quelques secondes. Verser le mélange dans le verre. Préparer un espresso (40 ml) à part, le verser dans le shaker avec 2 glaçons, puis secouer. Verser le café dans le verre, décorer avec un brin de thym séché et servir aussitôt.

Matériel

Verre à cocktail - Shaker - Paille

Ingrédients pour une personne

1 cl de sirop de vanille - quelques feuilles de thym séché - 10 cl de jus de pamplemousse - 4 glaçons - 1 capsule de Robusta Uganda (gamme Vertuo).

MIXOLOGISTE

CRÉATEUR DE COCKTAILS

Nouvelles coqueluches du monde de la gastronomie, les mixologues maîtrisent impeccablement la création de boissons fraîches et subtiles, avec ou sans alcool. Dans ces dernières, le café apporte souvent puissance et caractère. Particulièrement intense et riche en notes cacaotées, Robusta Uganda se marie merveilleusement aux notes herbacées et acidulées. Entre amertume et douceur, ce cocktail à la robe rouge signe la rencontre envoûtante et surprenante du café avec thym et pamplemousse.



VERTUO

Robusta Uganda

4,50 € TTC

Étui de 10 capsules

40 ml

10



“Il mio segreto”

A l'aune des fêtes de Pâques, le Chef Pâtissier Claire Verneil livre tous ses secrets pour préparer un dessert chocolat-café à faire fondre de plaisir.



Passionnée de cuisine depuis son plus jeune âge, Claire Verneil décide de troquer sa robe d'avocate pour une toque de Chef en 2011.

Son goût et son talent pour la pâtisserie la mènent à l'Hôtel Fairmont Monte Carlo, où elle officie pendant deux ans en tant que Chef Pâtissier, aux côtés de Philippe Joannes (Meilleur Ouvrier de France 2000).

Aujourd'hui consultante et Chef Pâtissier indépendant, Claire Verneil continue d'exercer son talent pour le sucré à l'occasion d'événements, tout en dispensant conseils et connaissances dans ses chroniques pour la radio et la télévision.

Les dessous d'un dessert

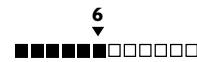
Partisane de desserts peu sucrés, Claire Verneil apprécie la large palette aromatique qu'offre le café. Son “segreto” (secret en italien) consiste en une coque chocolatée renfermant en son cœur une multitude de textures différentes : ganache chocolat-noisette, mousse au café,

biscuit cuiller, billes croustillantes de chocolat, gruë de cacao...

Incorporant le café à diverses étapes de la recette, Claire Verneil propose de varier les plaisirs en s'amusant à utiliser différents Grands Crus selon le résultat escompté.

“Les différentes notes et intensités offertes par les cafés Nespresso permettent de modifier le profil de ce dessert selon les goûts de chacun. De nombreuses variations peuvent ainsi être imaginées : Vertuo Hazelino saura souligner la douceur et l'onctuosité des préparations, alors que les notes grillées et céréales du classique Livanto donneront force et densité à l'entremets. Enfin, la rondeur d'un café aromatisé à la vanille (Vanilio ou Vanizio dans sa version Vertuo) crée des notes suaves, pour un dessert infiniment réconfortant.”

À la fois doux et corsé, le “segreto” de Claire Verneil offre de jolis contrastes, entre légèreté des textures et notes profondes de cacao et de café. Une recette idéale pour finir en beauté le repas de Pâques !



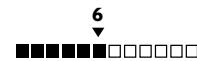
ORIGINAL

Vanilio

4,50€ TTC

Étui de 10 capsules

40 ml



VERTUO

Hazelino

6,00€ TTC

Étui de 10 capsules

237 ml

Retrouvez la recette complète sur www.nespresso.com/evenements

@claireverneil @byclaireverneil

@claireverneil

Claire Verneil

“ Les différentes notes et intensités offertes par les cafés Nespresso permettent de modifier le profil de ce dessert... ”

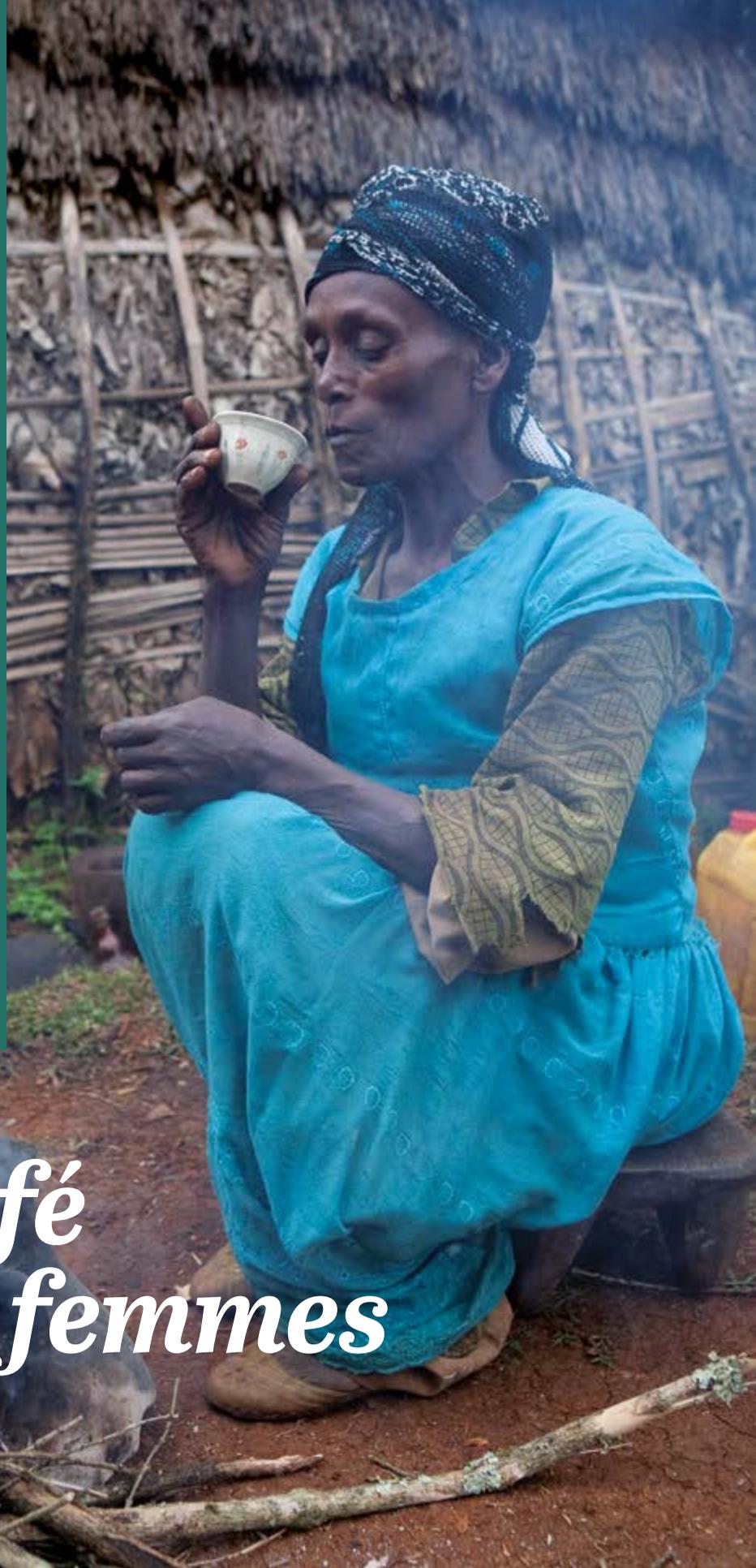


*Planter. Cueillir.
Traiter. Torréfier.
Ces mots font partie
du processus de
transformation
du café. Une chaîne
mise en place par des
hommes et effectuée
par des hommes...
Ou presque.*

**75% du travail
est aujourd'hui
fait par
des femmes.**

*L'humain a toujours
eu une place essen-
tielle dans la culture
du café comme
pour Nespresso.
Aussi est-il naturel
de parler des femmes
et de leur rôle dans
les plantations de
café. De l'agronome
au caféiculteur, quelle
est la place des femmes
au milieu des cerises
et des grains ?*

Du café et des femmes



Le café. Ce nectar sombre à l'odeur aussi puissante que l'histoire qu'il renferme, au caractère aussi fort et présent que les individus qui le cultivent.

Comme l'histoire de Tintin Uhan, une caféicultrice indonésienne.

Son histoire et celle de son café débutent en 1977. Cette année-là, un feu dévaste la région de l'ouest de Java. Avec l'aide de plusieurs agriculteurs, elle stoppe le feu et réalise l'importance de son environnement, et de manière plus générale : de l'environnement. Le déclic s'opère, le café sera l'outil idéal pour préserver ce qui l'entoure. Aujourd'hui, Tintin Uhan aide les femmes à se former à la culture du café et conseille de nombreux fermiers sur le traitement de leur sol et de leurs caféiers. **Avec le soutien de Nespresso, elle gère une communauté de 50 fermiers au travers du programme AAA pour une Qualité Durable.**

Ces destins inspirent Nespresso qui, en association avec l'organisation

à but non lucratif TechnoServe, a mis en place une formation à la caféiculture et à l'agronomie. Le résultat est encourageant : aujourd'hui, 30 % des élèves sont des femmes, contre 1 % au lancement du programme. À l'heure où 35 % des agronomes éthiopiens sont des femmes, ces initiatives pourraient bien faire gonfler le chiffre et changer leur image et leur rapport à la culture du café.

Une image qui change aussi en Éthiopie.

Kebebushe Fissa, agronome éthiopienne, enseigne aux producteurs de café comment tailler les caféiers afin d'en favoriser la repousse. Ils écoutent attentivement chacun de ses mots. L'influence des femmes est grandissante, contrairement à leur revenu. Dans ce pays d'Afrique, les femmes ne touchaient que 43 % des revenus engendrés par le café. Mais l'augmentation d'agronomes et caféicultrices en devenir laisse entrevoir le soleil, d'ailleurs essentiel à la culture du café.

Kebebushe Fissa est l'une des 79 agronomes travaillant avec Nespresso dans le pays. Elle soutient plus de 40 000 cultivateurs de café en leur indiquant ses meilleures pratiques. **Elle est l'image de ces nouvelles**

femmes fortes qui conquièrent le royaume du café. Elles prennent de plus en plus d'importance, à tous les niveaux. Sans oublier que la place des femmes dans le rituel du café est prépondérante en Éthiopie. Habillées de tenues traditionnelles, elles préparent, traitent, torréfient le café servi très noir.

En Éthiopie – premier pays à avoir exporté le café à l'échelle mondiale – le nectar tient une place prépondérante ; dans la journée comme dans sa géographie.

En 2010, 341 000 tonnes de café étaient produites sur un total de 600 000 hectares de culture d'Arabica. Aujourd'hui, 426 000 hectares de surface vierge sont potentiellement exploitables pour la culture du café : il reste donc beaucoup de place pour que les femmes continuent de faire la leur.

Des fermes à la réflexion sur la culture, le café Nespresso doit beaucoup aux femmes. Elles sont et deviennent petit à petit indispensables dans chacune des étapes de sa production.

Les destins de Tintin Uhan et de Kebebushe Fissa sont forts et différents : comme des artistes et leurs toiles, elles se mobilisent, créent et façonnent un café à leur image. Un café empli d'arômes, mais avant tout, un café empli d'émotions.



Depuis 2011, Nespresso et l'organisation à but non lucratif d'aide au développement TechnoServe œuvrent pour créer des opportunités économiques durables pour les caféiculteurs du Kenya, d'Éthiopie et du Soudan du Sud notamment.

En ligne de mire, l'augmentation des revenus des fermiers à travers la culture d'un café de meilleure qualité, de rendements plus importants et d'une intégration complète au programme AAA pour une qualité durable de Nespresso.

Réalisés en direct avec les fermiers, les programmes d'accompagnement personnalisés par Nespresso et TechnoServe ont par exemple permis de relancer la filière café du Soudan du Sud en 2013, constituant ainsi la première exportation significative non pétrolière du pays depuis une génération.

En 2016, à la suite du rétablissement des relations commerciales entre Cuba et les États-Unis, Nespresso et TechnoServe forment les agriculteurs cubains à des pratiques agricoles durables, introduisant ainsi le premier café cubain sur le marché américain depuis 50 ans.

Un café plus durable grâce à Nespresso et TechnoServe

Programme Nespresso pour une Qualité Durable, mis en place avec l'ONG TechnoServe en Éthiopie

Depuis 2013,
35 000
fermiers formés dont **1/3 de femmes**

79
agronomes mobilisés **sur le terrain**

50%
des fermiers formés ont adopté au moins **4 pratiques d'agriculture durable** sur 8

75
stations de dépulpage formées aux pratiques définies par le programme AAA pour une Qualité Durable

L'agroforesterie en Éthiopie

Certification carbone avec PUR projet : 260 000 arbres plantés depuis 2015

260 000

230 000 arbres plantés depuis 2013
Plantations en partenariat avec TechnoServe et la Banque Mondiale





L'iconique collection VIEW réinterprétée par l'Atelier Oi

Imaginée par les designers d'Atelier Oi (Suisse), la nouvelle collection VIEW révèle toute la magie des instants café Nespresso, en 8 tailles de tasses. Toutes en contraste, entre effets de miroir étincelants et transparence minérale, les tasses et soucoupes ont été conçues pour mettre en valeur le café et sa crema, tout en offrant une ergonomie incomparable.

Coffret de 2 tasses Espresso (env. 80 ml) en verre trempé et **2 sous-tasses** en acier inoxydable (18/10) à la finition brillante et brossée, 16 € / **Coffret de 2 tasses Lungo** (env. 180 ml) en verre trempé et **2 sous-tasses** en acier inoxydable (18/10) à la finition brillante et brossée, 19 € / **Coffret de 2 tasses Cappuccino** (env. 180 ml) en verre trempé et **2 sous-tasses** en acier inoxydable (18/10) à la finition brillante et brossée, 19 € / **Coffret de 2 Mugs** (env. 270 ml) en verre trempé, 19 € / **Coffret de 2 Grands Mugs** (env. 390 ml) en verre trempé, 21 € / **Coffret de 2 Mugs Alto** (env. 550 ml) en verre trempé, 23 € / **Coffret de 2 verres à recettes** (env. 350 ml) en verre trempé, 19 € / **Coffret de 2 grands verres à recettes** (env. 480 ml) en verre trempé, 21 €

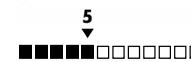
Coup double

Le 2^e trimestre 2018 sera marqué par l'introduction inédite de **deux double Espressos** au sein de la gamme Vertuo, qui offrira ainsi 22 variétés de café en 5 tailles de tasse. Version **Chiaro**, pour les amateurs de douceur ou **Scuro**, pour plus de puissance ; ce nouveau format permet des dégustations prolongées, sans avoir à allonger son café.



DOUBLE ESPRESSO

80 ml



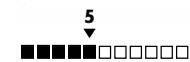
Chiaro

Rond & équilibré

5,00 € TTC

Étui de 10 capsules

80 ml



Scuro

Intense & velouté

5,00 € TTC

Étui de 10 capsules

80 ml



Travel Mug Vertuo
En Édition Limitée
23,00 € TTC



Machine Vertuo à centrifusion®

Procédé exclusif d'extraction des arômes de café développé par **Nespresso**.

H 23 x l 20 x p 35,4 cm. Existe en 3 coloris : Noir, Titane, Argent.

199 € TTC

L'expérience Vertuo

Vertuo, ce sont 20 variétés de café de haute qualité, imaginées pour accompagner chaque instant de la journée.



Et si l'on partageait une capsule **Alto** (414 ml) ?

Version Dolce ou Intenso pour les amateurs de café corsé, Alto met les instants de convivialité à portée de tasse.



Quoi de plus agréable qu'un **Mug** (230 ml) de café Vertuo pour dynamiser sa matinée ?

Pour une dégustation prolongée, la gamme Mug se décline en 10 blends, du plus léger au très corsé.



L'espresso d'après-déjeuner, c'est sacré !

Vertuo offre quatre variétés d'**Espresso** (40 ml) pour les adeptes de cafés serrés et très aromatiques.



L'heure du "dernier" café de la journée a sonné.

Pourquoi ne pas opter pour un des quatres blends de Vertuo **Gran Lungo** (150 ml) ? Compromis idéal entre le très court et l'ultra-long, le format Gran Lungo clôt l'après-midi en beauté.



Un déca et au lit !

Avec trois blends sans caféine déclinés en Espresso, Gran Lungo et Mug, la gamme Vertuo Decaffeinato satisfait toutes les envies tardives de café.

LE MOT

ENTRE LES LIGNES DU CAFÉ



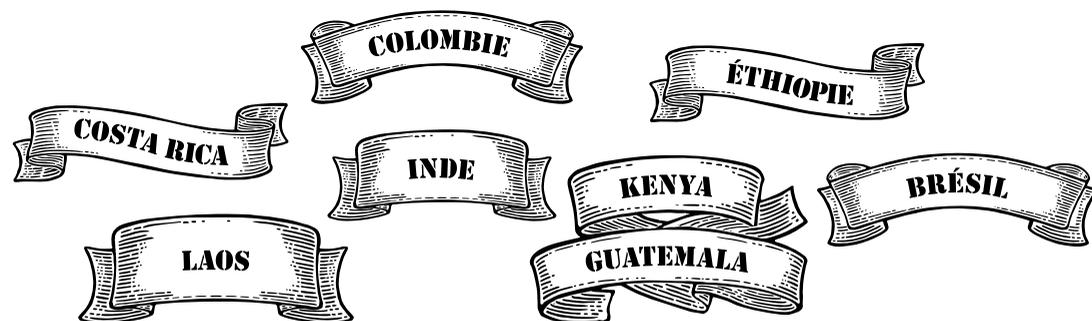
ORIGINE

Terroir, mon beau terroir

Le terroir joue un rôle essentiel sur le profil aromatique d'un café : *une même variété s'exprimera différemment* en fonction de la composition des sols, du climat et de l'altitude de la plantation.

Ainsi, qu'il soit de la variété Bourbon, Typica ou Caturra, un Arabica cultivé sur les hauts plateaux d'Afrique de l'Est, à l'ombre d'une forêt millénaire, ne développera pas les mêmes arômes que s'il avait poussé sur les coteaux volcaniques d'une île du Pacifique. Dans un cas, il évoluera vers des notes florales, associant fraîcheur et acidité d'agrumes (cafés du Kenya ou d'Éthiopie) ; dans l'autre, il sera plus sucré, légèrement acidulé, avec des accents de fruits secs ou de chocolat au lait (Arabica d'Hawaïi).

Les maîtres torréfacteurs **Nespresso** proposent des Grands Crus "Pure Origine" : le pays, voire la plantation, sont clairement identifiés, la variété de café est parfois même précisée. Brésil, Éthiopie, Colombie, Inde : chaque récolte est unique, chaque tasse est le fruit du patient travail d'un caféiculteur, le résultat d'une histoire singulière.



Ce texte est tiré de l'ouvrage "L'exquis lexique à l'usage des amateurs de café" édité en 2017 par Nespresso et rédigé par Caroline Champion (www.exploratricedesaveurs.com)

Coins secrets

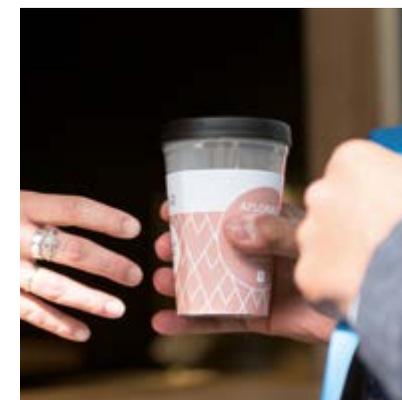
LES MEILLEURS COFFEE SPOTS DE FRANCE



Jusqu'en février 2018, **Nespresso** et Le Fooding poursuivent leur quête des meilleurs endroits de France pour déguster son café en toute quiétude. Vingt témoignages de personnalités à découvrir sur : www.nespresso.com/evenements/meilleurs-coffee-spots-de-france

Dégustations Vertuo

LES MATINS VERTUO PAR NESPRESSO & STYLIST



Sillonnant les routes franciliennes depuis près d'un an, le **Truck Nespresso x Stylist** a déjà permis à des centaines d'amateurs de café de vivre l'expérience Vertuo au travers de dégustations orchestrées chaque vendredi matin. **Dès 2018**, les spécialistes café officieront également les samedis, pour deux fois plus de plaisir au format Mug !

Rendez-vous sur www.nespresso.com/evenements/vendredis-vertuo-nespresso-stylist pour découvrir les dates et lieux de passage du Truck **Nespresso x Stylist**.

Shopping experience

L'ABONNEMENT CAFÉ NESPRESSO

Nespresso lance son abonnement Café, une nouvelle manière de découvrir l'univers **Nespresso**, avec une offre pour une machine classique ou Vertuo à un prix très attractif. Cette offre est accompagnée d'un abonnement de 12 mois. Chaque mois, le montant du forfait (19€, 29€ ou 39€ selon l'abonnement choisi) est prélevé et transformé en crédit d'un montant équivalent pour l'achat de produits **Nespresso**.

DE NOUVELLES BOUTIQUES POUR 2018

Après Cannes, Toulouse et le Marais, **Nespresso** poursuit les ouvertures de ses nouveaux concepts de boutique.

C'est à **Rennes** que **Nespresso** invitera bientôt les amateurs de café à vivre une expérience immersive et mobile du café, tout en réunissant les différents espaces incontournables de vente et de conseil.



Plus d'informations sur www.nespresso.com/evenements

Évènements

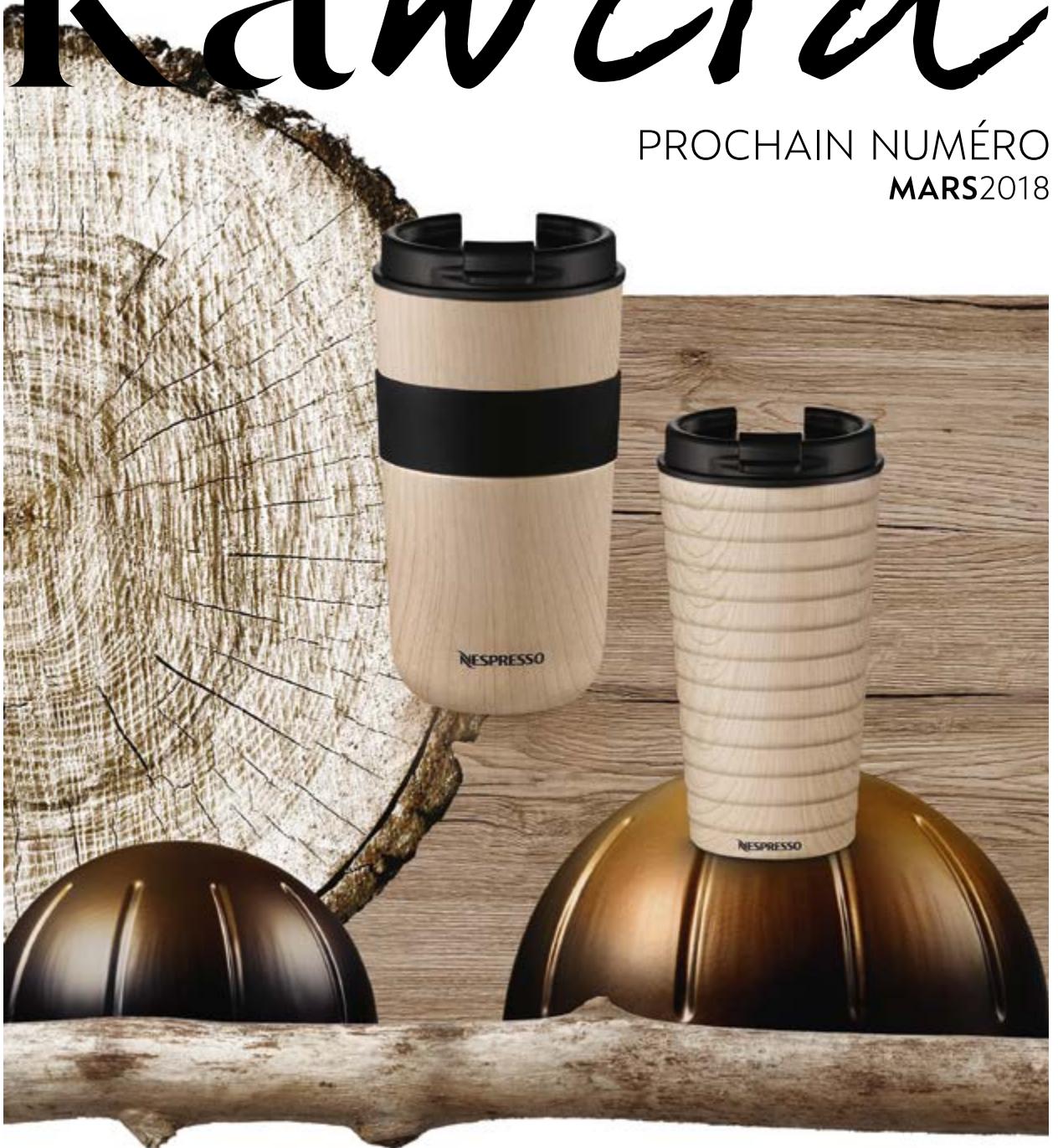
LE NESPRESSO COFFEE LAB ROUVRE SES PORTES

Du 15 au 18 mars 2018, l'Académie **Nespresso** se transforme en véritable lieu de découverte du café avec une multitude d'**ateliers thématiques animés** par des plusieurs experts. Ouverture des inscriptions à venir sur : www.nespresso.com/evenements



kawit/d

PROCHAIN NUMÉRO
MARS 2018



NESPRESSO®