

kawa

AVRIL **JUIN** 2018

*Le café à la hauteur
de toutes les tasses*



DÉGUSTER CONTEMPLER SAVOURER DÉCOUVRIR AGIR SHOPPER MOMENT LE MOT AGENDA

NESPRESSO

Après un hiver ponctué de recettes gourmandes et d'instantanés cocooning, place aux douces heures de printemps !

Cette saison, la gamme et les cafés Vertuo® s'allongent – comme les jours – en profondeur, avec le format inédit Double Espresso et le nouveau Mug Intenso (DÉGUSTER page 4). Avec désormais 23 cafés disponibles en 5 formats différents, Vertuo promet des moments café aussi variés et parfumés que les étals printaniers.

Côté gamme Originale, l'expertise est de mise avec l'arrivée de deux Éditions Limitées natives de terroirs singuliers : Galapagos Santa Cruz (DÉCOUVRIR page 18) et Aurora de la Paz. Issu d'une région colombienne touchée par le conflit civil où Nespresso a revitalisé la filière café, ce dernier Grand Cru illustre à merveille les engagements mis en image dans le film "La Quête du Café Parfait" de Nespresso (AGIR page 20).

Plus léger, le mois de mai verra Nespresso se mettre à l'heure cannoise : avec un ADN marqué par

la créativité, Nespresso renouvelle en effet son partenariat avec le Festival de Cannes et la Semaine de la Critique. L'occasion de célébrer les talents de demain autour d'événements et de nombreuses surprises à découvrir sur la Plage Nespresso. (CONTEMPLER page 8).

Un autre talent à suivre : Matthieu Otto, candidat France du Bocuse d'Or 2018, dont Nespresso est fier d'être Partenaire Officiel. (SAVOURER page 16).

Et puisque l'on parle de créativité, si l'on tentait des expériences gustatives innovantes ? Dévoilé à l'occasion du Nespresso Coffee Lab' en mars dernier, le pairing huître / café a enthousiasmé le public. (SAVOURER page 14).

Le tour d'horizon des actualités Nespresso s'achève sur des moodboards tout en fraîcheur autour des nouveautés et de l'agenda 2018. (MOMENT page 28 – SHOPPER page 26 – AGENDA page 31).

Bonne lecture, et bonne dégustation.
Les équipes Nespresso



4

DÉGUSTER

Le café repensé



8

CONTEMPLER

La créativité à l'honneur



14

SAVOURER

Huître & Café



18

DÉCOUVRIR

Galapagos Santa Cruz



20

AGIR

La quête du café parfait



26

SHOPPER

Sélection givrée



28

MOMENT

Equinoxe de printemps



30

LE MOT

entre les lignes du café



RITUEL

31

AGENDA

Nespresso entre en gare



Le café repensé

C'est une affaire de goût : si certains apprécient les cafés tout en subtilité et en légèreté, d'autres ne peuvent l'envisager sans corps ni puissance. Dévoilés ce printemps 2018, **Mug Intenso** et les **Double Espresso Chiaro et Scuro** – un nouveau format – donnent un coup de fouet à l'heure du petit déjeuner. Avec **23 variétés de capsules** et **5 tailles de tasse**, la gamme **Vertuo** s'adapte à chaque envie et se fait l'alliée de toutes les expériences café.

5

DÉGUSTER



Puissant & robuste

Étonnamment charnu, **Intenso** se démarque par une **persistance en bouche remarquable**. De rares **Robustas lavés du Guatemala** associés à des **Arabicas du Mexique et d'Amérique Latine** confèrent à cet assemblage une signature unique, avec ses **notes intensément toastées** et sa pointe de **sucre brun**.

Dans les profondeurs du café

Le **corps d'Intenso** vient aussi d'une **torréfaction séparée** : torréfié longuement, le **Robusta** gagne en **intensité** tout en **équilibrant son amertume**. Plus courte et plus foncée, la torréfaction des **Arabicas** **réduit l'acidité** et fait ressortir les notes sucrées. L'association de cette torréfaction spécifique à une **mouture calibrée** ainsi qu'à une **extraction à température élevée** finit de révéler le caractère bien trempé d'**Intenso**.

Le résultat en tasse ?

Un café consistant aux notes subtilement caramélisées.

La vie Intenso

Toute l'intensité d'un espresso au format Mug.



VERTUΦ

Mug Intenso

6,00 € TTC

Étui de 10 capsules

230 ml





L'ESPRESSO VOIT DOPPIO

Différents du Gran Lungo de par leur format (80 ml contre 150 ml pour les Gran Lungo), les **Double Espresso** se distinguent surtout par leur **concentration** et leur **corps bien plus sirupeux**.

LE PARFAIT CAPPUCCINO

Si les **Double Espresso Vertuo** s'apprécient dans leur plus simple appareil, ils peuvent également être consommés sous forme de **recettes lactées** pour des dégustations encore plus gourmandes.

Pour un grand cappuccino :

- 1 Verser le **Double Espresso** de votre choix dans un Mug
- 2 Faire mousser 140 ml de lait à l'aide d'une buse vapeur ou d'un Aeroccino et verser dans la tasse sur le café
- 3 Sucrez à convenance et saupoudrer de cacao

Préparé avec **Double Espresso Chiaro**, ce Cappuccino révèle de savoureuses notes de caramel blond et une texture crémeuse. **Double Espresso Scuro** conserve quant à lui toute sa puissance tout en sublimant ses notes chocolatées.

Du simple au double

Avec **deux Double Espresso**, la gamme Vertuo élargit son offre à 5 tailles de tasses différentes. **Version Chiaro**, pour les amateurs de douceur ou **Scuro**, pour plus de puissance.

Double Espresso Chiaro

— *Rond & Équilibré* —

Double Espresso Chiaro est un mélange d'Arabicas d'Amérique du Sud et d'Amérique centrale. Torréfié modérément, il exhale un nez boisé et fruité et de **surprenantes notes d'humus**. En bouche, il offre un **corps élégamment velouté** et une **légère acidité**.



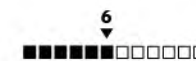
VERTUO

Double Espresso Chiaro

5,00 € TTC

Étui de 10 capsules

80 ml



Double Espresso Scuro

— *Intense & Velouté* —

Avec sa torréfaction foncée, ce blend composé d'un Robusta et d'Arabicas d'Amérique centrale fleure des notes fumées très prononcées. À la dégustation, il présente une **attaque vigoureuse et racée**. Son corps velouté et des **arômes typiques de cacao & de vanille** lui confèrent une belle complexité.



VERTUO

Double Espresso Scuro

5,00 € TTC

Étui de 10 capsules

80 ml



Cannes 2018

Nespresso célèbre la créativité

Partenaire officiel du Festival de Cannes pour la 11^e année consécutive, Nespresso revendique depuis longtemps ses liens ténus avec la création.

Cette année encore, une série d'événements y promouvront l'art sous toutes ses formes :

Cinématographique d'abord au travers du partenariat avec la **Semaine de la Critique** qui récompense un 1^{er} ou 2^e long-métrage, mais aussi avec **Nespresso Talents**, un **concours international de court-métrage en format vertical**.

Culinaire ensuite, avec la **Plage Nespresso** qui accueille les festivaliers du matin au soir autour de moments gastronomiques exclusifs.

Du plaisir des sens au plan séquence, **du 8 au 19 mai 2018**, Nespresso se met à l'heure cannoise pour une quinzaine pleine de surprises... **Suivez le guide !**

NESPRESSO | PLAGES





57^e Semaine de la Critique

*Le Grand Prix Nespresso,
catalyseur de talents*

Depuis plus de 30 ans, **Nespresso encourage les jeunes talents** dès leurs débuts. C'est donc tout naturellement que s'est établie l'association à la **Semaine de la Critique**, la section parallèle du Festival de Cannes consacrée à la **découverte des futurs grands réalisateurs**.

L'année 2018 marque le **8^e anniversaire du Grand Prix Nespresso**, qui récompense ainsi un premier ou deuxième long-métrage.

Véritable tremplin, ce prix a déjà mis à l'honneur les débuts cinématographiques de **Jeff NICHOLS**, **Santiago MITRE** ou encore **Emmanuel GRAS**.

Le jury de la **Semaine de la Critique**, qui remettra le **Grand Prix Nespresso 2018**, sera présidé par le réalisateur norvégien **Joachim TRIER** et aura l'honneur d'accueillir le comédien argentin **Nahuel PEREZ BISCAYART**, l'actrice et jeune réalisatrice **Chloë SEVIGNY**, le journaliste français **Augustin TRAPENARD** ainsi qu'**Eva SANGIORGI**, fraîchement nommée directrice de la Viennale de Vienne.

Le 16 mai prochain, ce prestigieux jury décernera le **Grand Prix Nespresso** à l'un des 7 longs-métrages en compétition.



Nespresso Talents

*Plan rapproché sur les
femmes d'aujourd'hui*

Nespresso lance la troisième édition de son concours de courts-métrages Talents et invite la jeune création à raconter l'histoire des femmes qui font bouger les lignes dans une vidéo au format vertical.

Si dans le secteur caféier les femmes sont de plus en plus nombreuses, des initiatives restent à mener pour soutenir l'égalité des sexes dans un secteur historiquement très masculin.

Poursuivant son engagement en faveur du développement durable, **Nespresso contribue à l'autonomisation de ces femmes qui font le café, par la voie du savoir et de l'éducation.**

C'est cet engagement qui a inspiré la **thématique du concours Nespresso Talents 2018 : "The Difference She Makes"**.

Raconter l'histoire des femmes qui changent le monde

Pour l'édition 2018, les réalisateurs sont invités à raconter les petits ou grands accomplissements de femmes qui rendent le monde meilleur et améliorent la vie de leur entourage.

L'interprétation de la thématique est libre : l'histoire peut se dérouler dans tous types de lieux, mettre en scène des amis comme de parfaits inconnus, au sein d'un documentaire réaliste comme d'une œuvre de fiction. Un seul pré-requis : **la vidéo doit être tournée en 9/16, un format mobile-friendly dans l'air du temps, comme un défi pour décupler l'imagination des jeunes talents.**

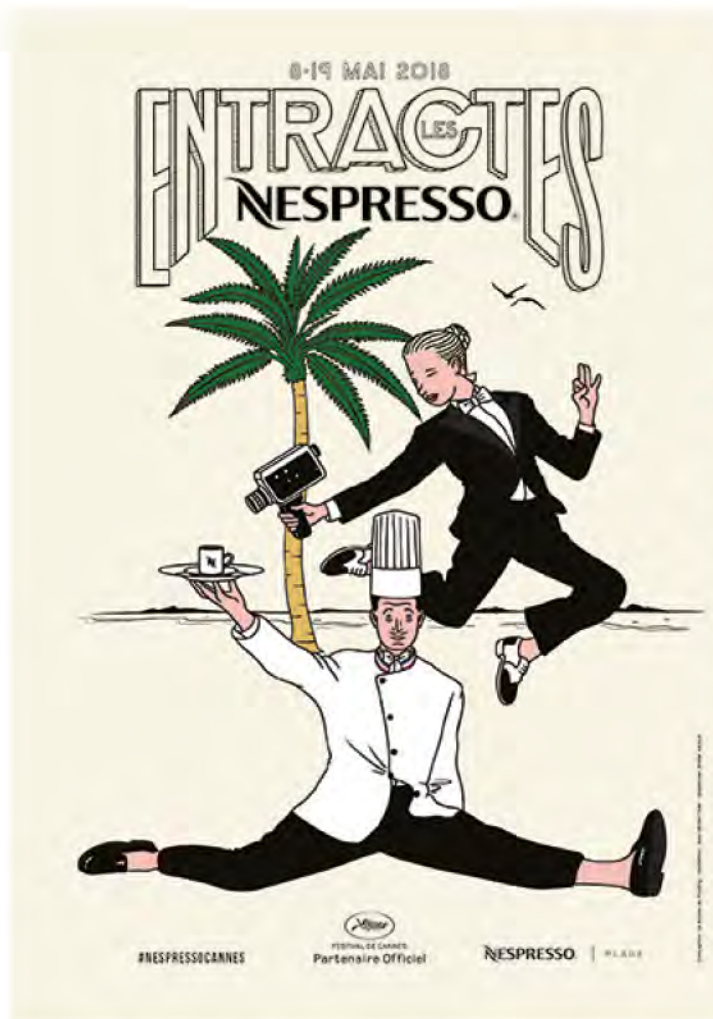
Le jury International et le jury France récompenseront le 11 mai 2018 à Cannes, les lauréats des **concours Nespresso Talents International et France**. Chacun recevra une dotation pour l'aider à poursuivre sa carrière dans le cinéma.

***"elle change le monde"*

#NespressoTalents
nespresso.com/talents

ENTRACTES

la sphère food exalte
la plage Nespresso



Au Festival de Cannes, on passe constamment d'une interview à un tapis rouge, d'une projection à un deal, d'un photocall à un selfie... Heureusement, du 8 au 19 mai, Nespresso et Le Fooding appuient sur pause (café, mais pas seulement) en inventant les "Entractes Nespresso" !

Cette saison, les Entractes Nespresso animeront La Plage Nespresso dès le matin avec des petits déjeuners healthy et locavores signés Julia Sammut, où le café Vertuo marquera le début des longues journées cannoises.

À partir de midi et tout au long de la journée, la Plage Nespresso accueillera équipes de films, réalisateurs et festivaliers pour un café, un rendez-vous ou une séance photo au bord de l'eau.

Le soir, place aux dîners Chefs à la Carte les 10, 12, 14 et 15 mai. Imaginées par Nespresso et Le Fooding, ces soirées verront des stars du cinéma concevoir des dîners aux côtés de leur Chef préféré.



LES GRANDS RENDEZ-VOUS

Les Entractes Nespresso

- Les petits déjeuners Vertuo se dérouleront à partir de 9h les 10, 12, 13, 15 et 16 mai 2018
- Les dîners Chefs à la Carte Nespresso x Le Fooding se dérouleront les 10, 12, 14 et 15 mai 2018 (sur invitation uniquement).
- La Grande Battle Guide Fooding x guide MICHELIN présentée par Nespresso aura lieu le 11 mai 2018 à partir de 21h15 (sur invitation)

Des places pour les petits déjeuners et les dîners seront à remporter prochainement.

La Plage Nespresso sera ouverte du 8 au 19 mai 2018 et accueillera en libre accès les journalistes accrédités au Festival de Cannes sous limite des places disponibles.

La Plage Nespresso (en face de l'Hôtel Marriott) Boulevard de la Croisette, 06400 Cannes

Battle des Guides

Une soirée ciné-gastronomique

Le 11 mai, les Chefs monteront sur le ring à l'occasion d'une battle inédite opposant des Chefs distingués par le guide MICHELIN contre des Chefs adoués par Le Fooding. Animée par Tania Bruna-Rosso, cette soirée verra chaque cuisinier composer un plat symbolisant sa cuisine. Une rencontre au sommet dont la programmation fait saliver d'avance.

CÔTÉ MICHELIN

Christophe Bacquié (Restaurant Christophe Bacquié, Hôtel du Castellet, Le Castellet – 3 étoiles au guide MICHELIN 2018)

Emmanuel Renaut (Flocons de Sel, Megève – 3 étoiles au guide MICHELIN 2018)

Nicolas Sale (La Table de l'Espadon et Les Jardins de l'Espadon, Hôtel Ritz Paris, Paris – 2 étoiles et 1 étoile au guide MICHELIN 2018)

CÔTÉ FOODING

Tatiana Levha (Le Servan, Paris – Meilleur Bistrot Guide Fooding 2015)

Katsuaki Okiyama (Abri, Paris – Fooding d'honneur Guide 2017)

Pierre Tuitou (Vivant, Paris – Fooding d'amour Guide 2018)

Aux cocktails, l'équipe de choc du bien nommé COMBAT – Meilleur Bar d'auteur Guide Fooding 2018.

#NespressoCannes
[nespresso.com/evenements](https://www.nespresso.com/evenements)



HUÎTRE & CAFÉ

*Un pairing inédit
au Nespresso Coffee Lab'*

Du 16 au 18 mars 2018, **Nespresso Coffee Lab'** a rouvert ses portes au public pour quatre jours d'ateliers très café. Au gré d'un parcours immersif, près de **400 invités** ont découvert les coulisses de la Maison **Nespresso** en compagnie d'experts, artisans et Meilleur Ouvrier de France issus d'univers variés. Parmi les temps forts de cette saison, des expériences gastronomiques innovantes où le café s'est notamment acoquiné au plus iodé des fruits de mer : l'huître ! Alors comment accorder huître et café ? **Nespresso** révèle les secrets d'un **pairing terre-mer exquis**.

Nespresso x Alain Madec, une expérience "caféiodée"

Installé sur la Pointe de Pen al Iann à Carantec depuis 1898, la famille Madec élève ses huîtres creuses et plates dans des eaux riches, qui donnent aux huîtres un goût particulièrement iodé, très apprécié des connaisseurs.

Un accord terre-mer original

Alain Madec a rencontré Ludovic Depie, Expert Café **Nespresso France**, pour une séance de tasting surprenante. Tous deux proposent de s'essayer à **une dégustation inédite entre une huître creuse N°2 – Crassostrea Gigas – et le Double Espresso Scuro**. Généreuse en taille comme en goût, cette huître très iodée offre une chair ferme aux notes de noisette très prometteuses pour un accord café.

1 Huître & espuma de café

Coiffez l'huître d'un nuage d'espuma préparé au préalable à l'aide d'un siphon (60 cl de crème fleurette pour une capsule de **Double Espresso Scuro**). Dégustez immédiatement : la texture légère de l'espuma café amène une belle légèreté teintée de douceur aux notes lactées de l'huître. Un accord tout en rondeur.

Huître & café en trois façons

Pour une expérience optimale, initiez-vous à la dégustation en crescendo dans l'ordre qui suit...

2 Huître & créma du café

Préparez un **Double Espresso Scuro** et récupérez-en la crema à l'aide d'une petite cuillère. Posez délicatement sur le dessus de l'huître, et goûtez : ce mariage harmonieux et velouté révèle d'abord le caractère iodé et parfumé du fruit de mer. Juste après, c'est le café qui dévoile ses notes corsées pour une fin de bouche puissante.

Huître & mouture de café

Ouvrez votre capsule **Double Espresso Scuro** à l'aide d'un petit couteau. Saupoudrez un peu de café sur l'huître – comme une épice – pour un accord franc et authentique. Dégustez : les notes iodées de l'huître et l'arôme grillé du café composent une partition brute surprenante, toute en notes pures et relevées.

“ Une rencontre surprenante, où les notes iodées du fruit de mer résonnent avec les notes torréfiées du café. ”

Ludovic Depie,
Expert Café **Nespresso**

1. Matthieu Otto, candidat France pour le Bocuse d'Or 2018
2. Le bœuf, thème principal du plat de Matthieu Otto
3. La team France



Nespresso et le Bocuse d'Or

Une histoire qui dure...

Innovation, créativité, qualité : **Nespresso** et le **Bocuse d'Or** partagent de nombreuses quêtes.

En 2018, **Nespresso** renouvelle donc son soutien à l'**incontournable concours international** célébrant la haute gastronomie.

La Maison accompagnera la **Team France** et son candidat **Matthieu Otto** tout au long de leur parcours vers la finale internationale en janvier 2019.



© Julie Limont



De longs mois de préparation pour la Team France

Pour la 6^e fois consécutive, **Nespresso** est partenaire et café officiel du Bocuse d'Or France.

Réunissant les Chefs français et internationaux les plus prometteurs de leur génération, le concours du **Bocuse d'Or** – né sous l'impulsion du regretté Chef Paul Bocuse – a lieu tous les deux ans pendant le salon du SIRHA, à Lyon. Lors de cet événement exceptionnel, **24 des meilleurs espoirs de l'art culinaire mondial** s'affrontent au sein d'épreuves relevées.

Pour l'occasion, la marque accompagne l'équipe française – représentée par le Chef **Matthieu Otto** tout au long de ses entraînements jusqu'à l'annonce des résultats.

Sous-chef du restaurant étoilé l'**Auberge Saint-Walfrid** à Sarreguemines (57), Matthieu Otto s'est notamment formé auprès de Michel Roth dans les cuisines du Ritz. **Passionné de terroir**, le Mosellan a su impressionner le jury avec une **cuisine justement dosée entre créativité et technique**.

Matthieu Otto se voit accompagné d'une équipe des plus expérimentées pour toute la durée de son entraînement. **Sous la présidence de François Adamski** – Meilleur Ouvrier de France et déjà titulaire du Bocuse d'Or – les deux Chefs **Romuald Fassenet** (coach) et **Yoann Chapuis** (coach adjoint) transmettront leur expérience et leur savoir-faire au cuisinier. Le candidat se lancera dans la compétition aux côtés du jeune **Louis de Vicari** qui, à vingt ans seulement, tiendra le rôle de commis.

Les premières sessions d'entraînement pour la compétition gastronomique ont d'ores et déjà été lancées au sein d'un espace dédié mis à disposition par l'École Ferrandi à Paris.

Prochains rendez-vous :

11 et 12 juin 2018

Sélection Europe 2018 à Turin

29 et 30 janvier 2019

Grande Finale Internationale à Lyon



Galapagos Santa Cruz, une histoire de café inédite

Chaque année, les experts Nespresso parcourent les terres de café à la recherche de variétés rares. Terroirs d'excellence, techniques de cueillette ou fermentations remarquables... La collection Explorations met en valeur toute la préciosité de cafés produits par des fermiers passionnés, en quantité très limitée. En 2018, c'est sur l'île de Santa Cruz aux Galapagos qu'un café de spécialité a retenu l'attention de Nespresso : reflet de la biodiversité des îles équatoriales, Galapagos Santa Cruz est un café rare, complexe et riche en arômes.

Une histoire du café aux Galapagos

Les îles Galapagos sont découvertes en 1535 par le moine Fray Tomas de Berlanga. Alors que son bateau quitte le Panama pour rejoindre le Pérou, les courants le mènent jusqu'aux Galapagos.

Ce n'est qu'en 1869 que Manuel Cobos – l'un des premiers hommes à posséder des terres aux Galapagos – introduit le café dans l'archipel, sur les conseils d'un groupe d'agronomes français. Le premier caféier Bourbon Arabica galapagense est ainsi planté à San Cristobal, restée l'une des plantations principales de la région.

D'autres variétés telles que le Caturra, le Typica, le Catuai ou encore le Sachimor voient le jour aux Galapagos bien des années après, introduites par les émigrés de la province de Loja, en Équateur.

Une exceptionnelle biodiversité

Situées au large de l'équateur, les îles Galapagos bénéficient d'un climat singulier et propice à la culture d'un café de haute qualité. Restée intacte, la nature y est protégée et soignée avec le plus grand des respects. La pureté des récoltes de café de la région s'en ressent indéniablement.

L'écosystème unique des îles Galapagos offre une biodiversité très riche. Environ 80 % des oiseaux, 97 % des reptiles et mammifères ainsi que 30 % des plantes et 20 % des espèces marines n'existent nulle part ailleurs.

Au-delà de sa biodiversité, ce sont ses micro-climats qui font des Galapagos un lieu de culture du café très spécial : les vents froids et humides créent une atmosphère bien plus fraîche que la normale équatoriale ; et si l'ensoleillement y

DÉCOUVRIR

est intense, la chaleur ne l'est pas. Ce climat étonnant s'explique en partie par Humboldt, un courant de surface de l'océan Pacifique qui apporte un souffle marin rafraîchissant naturellement les îles.

Des conditions climatiques qui ont un impact direct sur le café cultivé aux Galapagos : les grains y mûrissent plus vite, développant ainsi plus de sucre et plus de complexité.



ORIGINAL

Galapagos Santa Cruz

12€ TTC

Étui de 10 capsules

40 ml

Date de sortie : 7 mai 2018



GALAPAGOS SANTA CRUZ

— Suave et harmonieux —

Un café issu de 6 fermes localisées en pente douce, cueilli à la main, dépulvé par méthode humide et séché mécaniquement :

- Notes douces de céréales et de biscuit typiques du pur Arabica.
- En tasse, des arômes toastés ponctués de notes de cacao amer offrant une belle longueur en bouche.



ENGAGÉ ENCAFÉ

Dans “La quête du café parfait”, Nespresso explique le long processus de création d’un café d’exception, de la cerise à la tasse, en soulignant les nombreux défis écologiques et humains liés à la production de café.

Que se passe-t-il derrière le rideau d’une Maison guidée par la passion du bon ? Qui se cache derrière les Grands Crus qui rythment le quotidien de milliers de français ? Comment Nespresso agit pour produire un café toujours plus durable ?

Ce sont ces questions que Nespresso a souhaité mettre en lumière dans “La quête du café parfait”, un film qui raconte les initiatives durables de la marque et affirme sa maîtrise de la chaîne de valeur pour produire un café synonyme de qualité et de durabilité.

“ Avec ce film très différent de ce que nous avons l’habitude de faire, nous voulons montrer au grand public le lien entre la qualité de notre café et la façon dont nous le cultivons et le créons. La réalisation de ce film, tourné en conditions réelles et avec la collaboration de producteurs de café avec lesquels nous avons l’habitude de travailler au Costa Rica nous tenait à cœur pour exprimer nos liens avec nos partenaires sur le terrain. Il nous paraît essentiel de mettre en lumière les caféiculteurs qui incarnent nos valeurs dans cette quête perpétuelle de l’excellence durable.”

— Nathalie Gonzalez Directrice Marketing Nespresso France.



Un café cultivé de façon durable

Nespresso travaille avec plus de 70 000 caféiculteurs dans 12 pays pour favoriser des pratiques agricoles durables et leur écosystème au travers du **programme AAA pour une qualité durable**. Pas moins de 330 agronomes forment les caféiculteurs à des techniques sur-mesure, sur le terrain.



Une relation vertueuse avec les fermiers

Nespresso paie le café issu du programme AAA **30 à 40 % plus cher** que le prix du marché, en récompense de sa qualité et de sa durabilité.

L'engagement de Nespresso auprès des caféiculteurs va bien au-delà : en investissant dans des infrastructures communautaires (liées à la transformation du café, par exemple), l'entreprise les aide à augmenter leur **production d'un café de qualité** et à être **plus autonomes** dans la gestion économique de leur ferme.

De la Colombie à l'Éthiopie, en passant par le Costa Rica ou l'Indonésie, Nespresso **valorise chaque terroir** et collabore avec des **ONG locales** pour améliorer les modes de production et la qualité de vie des caféiculteurs.

Pour découvrir le film "La quête du café parfait" rendez-vous sur www.nespresso.com/entreprise



Toutes les capsules Nespresso sont recyclables.

L'aluminium est réutilisé pour fabriquer de nouveaux objets et le marc de café valorisé en biogaz et compost.

Pour collecter ses capsules, Nespresso a mis en place **plus de 5 500 points de collecte** en France et a co-créé la **1^{re} filière de tri sélectif** de tous les petits emballages métalliques en France.



Un café plus respectueux de l'environnement

Parce que le café est une essence forestière, sa **qualité dépend des écosystèmes naturels** qui le protègent et le nourrissent.

Depuis 2013, Nespresso France et l'entreprise sociale PUR projet plantent **plus de 500 000 arbres par an au cœur des fermes de café** en Colombie, au Guatemala et en Éthiopie. Un investissement qui renforce la **biodiversité**, combat les effets du dérèglement climatique et permet à Nespresso de proposer un **café neutre en carbone** et de **meilleure qualité**.

AURORA DE LA PAZ, LA RENAISSANCE D'UN CAFÉ

Nespresso renforce son accompagnement des caféiculteurs colombiens avec le lancement d'une **Édition Limitée** issue d'une région touchée par cinquante ans de conflit civil.



ORIGINAL

Aurora de la Paz

4,50 € TTC

Étui de 10 capsules

40 ml

5



Date de sortie : août 2018

Fort de 15 années de présence en Colombie avec son programme AAA pour une qualité durable, Nespresso franchit une nouvelle étape dans son engagement auprès des fermes de café colombiennes. Issu de la région de Caquetá – un terroir unique dont les récoltes de café ont été inaccessibles de longues années en raison des hostilités au sein du pays – Aurora de la Paz signe le début d'une initiative que Nespresso souhaite étendre à d'autres régions du pays.

Revitaliser la filière café de l'Amazonie colombienne

C'est grâce au soutien de la Fédération Nationale des Caféiculteurs (FNC) que Nespresso a initié sa collaboration avec les fermiers de Caquetá (Sud-Ouest de la Colombie) – première d'une série d'actions dans la région.

À travers cette démarche, Nespresso souhaite encourager la réintégration des personnes impactées, faciliter le retour des fermiers ayant été déplacés et soutenir leur transition vers des sources de revenus durables.

Pour atteindre cet objectif, l'introduction du programme AAA pour une Qualité Durable – déjà rejoint par 35 000 caféiculteurs colombiens – a été initiée au sein des fermes de cinq communes clefs (Putumayo, Caquetá, Meta, Casanare et Arauca). Nespresso et le FNC ont identifié le potentiel de chacune d'entre elles pour mettre en œuvre des aides sur-mesure.

En ligne de mire, la reconstruction de la communauté des caféiculteurs de la région et le renforcement des récoltes d'un café réputé pour ses caractéristiques organoleptiques particulièrement singulières.

Aurora de la Paz, premier Grand Cru issu de l'engagement de Nespresso à Caquetá

Honorant les hommes et femmes qui ont préservé la culture d'un café unique en son genre, l'Édition Limitée Aurora de la Paz s'érige en symbole d'un renouveau de la filière café de l'Amazonie colombienne.

Terroir d'exception, la région de Caquetá offre un microclimat dissemblable du reste de la Colombie, en raison de la proximité avec la jungle éponyme.

Les grains d'arabica qui composent Aurora de la Paz y sont cultivés en montagne de basse altitude, où l'air est frais et humide. Un environnement luxuriant idéal pour la culture d'un café de spécialité unique au sein des fermes de Caquetá, que Nespresso est fier d'accompagner.



AURORA DE LA PAZ

— Rond et équilibré —

Des caractéristiques organoleptiques sublimes par une torréfaction séparée :

- Une partie des grains est torréfiée longuement à température moyenne pour souligner le profil harmonieux et les notes de fruits confits.
- L'autre partie subit une torréfaction plus foncée pour réveiller l'intensité et les notes de céréales grillées.



CAFFÈ FREDDO

L'été 2018 sera "Dolce Vita" ou ne sera pas, avec **Shakerato** et **Salentina**, deux cafés créés pour être consommés glacés, à l'italienne.

Inspirés par deux recettes iconiques très appréciées en terres transalpines, ces **Éditions Limitées** s'accompagnent d'une série d'accessoires inédits pour préparer le parfait café glacé et le déguster à emporter.

Version Nespresso Original ou Nespresso Vertuo, Shakerato et Salentina donnent un coup de frais molto italiano à la belle saison !

ISPIRAZIONE SALENTINA



ISPIRAZIONE SHAKERATO

L'étui de 10 capsules Shakerato et Salentina :
Version Nespresso Original, 4,50 € / Version Nespresso Vertuo, 4,50 €



Kit recettes glacés®
Bac à glaçons,
verres shakers View
30 € TTC



Nomade bottle®
Small : 19 € / Large : 25 €



Machine Vertuo®
H 23 x l 20 x p 35,4 cm.
Existe en 5 coloris.
Modèles blanc et rouge, 179 € TTC
(+ 0,24 € d'éco participation)



Equinoxe de printemps

Le temps de l'hibernation touche à sa fin : à l'heure du renouveau de la nature, place aux cafés aussi délicats qu'une brise printanière ! De l'espresso au café à partager, VERTUO ponctue la naissance des beaux jours d'instant café doux et légers, chez soi ou au grand air. Découvrez la sélection rêvée pour un temps des cerises très café...



Machine Vertuo®
H 23 x l 20 x p 35,4 cm.
Existe en 5 coloris.
Modèles rouge et blanc,
179 € TTC
(+ 0,24 € d'éco participation)



Travel Mug Vertuo
En édition limitée
Contenance : 230 ml
23 € TTC



ESPRESSO
Voltesso



DOUBLE ESPRESSO
Chiaro



GRAN LUNGO
Aflorazio



MUG
Giornio



ALTO
Dolce

L'étui de 10 capsules : Espresso (40 ml) 4€ / Double Espresso (80 ml) 5€ / Gran Lungo (150 ml) 5€ / Mug (230 ml) 6€ / Alto (410 ml) 7€

LE MOT

ENTRE LES LIGNES DU CAFÉ

RITUEL

Café & Coutumes

Obscur et fascinant, exotique et familier, aussi inutile qu'indispensable, le café participe d'un ensemble de rituels rythmant notre quotidien.

Pour savourer ce breuvage quasi magique, chaque culture a développé ses propres codes : on ne boit pas le café en France comme on le boit en Éthiopie, en Italie ou en Turquie. Pourtant, quels que soient les horaires, gestuelles et méthodes de chacun, le partage d'une tasse de café est toujours un moment privilégié où l'on fait société.

L'odeur du café seule peut déployer tout un monde, son appel est irrésistible où que l'on se trouve. C'est aussi l'odeur du dimanche matin, mêlée à celle du pain grillé ; ou celle qui accompagne la fin d'un déjeuner où l'on a pris son temps. C'est enfin l'odeur de la pause, comme une respiration qui suspend, un instant, la journée de travail.

Élément central de ces rituels, la machine à café fait ici figure de *totem*, délimitant un espace particulier et un moment à part, qui facilite la circulation de la parole et les échanges informels.



Le 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 Champier
(www.exploretrochocolate.com)

Nespresso entre en gare

Après Rennes en février dernier, Nespresso poursuit le développement de son réseau avec l'implantation de sa 1^{re} boutique en gare de Paris Saint-Lazare, l'ouverture d'une nouvelle boutique à Nice CAP 3 000, la relocalisation de la boutique marseillaise et la réouverture de la boutique de Strasbourg. Première implantation en gare pour Nespresso, la relocalisation de la boutique Paris Madeleine au sein de la galerie marchande de la gare Saint-Lazare permet à la marque d'être plus accessible pour les clients, dans un lieu de vie repensé et plus adapté pour découvrir les nouvelles innovations en matière de dégustation et d'expertise. Sur une surface de 130 m², la boutique de Saint-Lazare sera la 6^e à faire vivre la nouvelle expérience café. D'ici à 5 ans, Nespresso vise un réseau de 100 boutiques.



- Nespresso Paris Gare Saint-Lazare – 26 avril 2018 :
13 rue d'Amsterdam, 75008 Paris
- Nespresso Strasbourg Mésange – été 2018 :
4 rue de la mésange, 67000 Strasbourg
- Nespresso Marseille Terrasses du Port – été 2018 :
9 Quai du Lazaret, 13002 Marseille
- Nespresso Nice CAP 3000 – été 2018 :
Avenue Eugène Donadeï, 06700 Saint-Laurent-du-Var

Nespresso Évènements

L'ART CONTEMPORAIN S'INVITE À LA BOUTIQUE NESPRESSO SAINT GERMAIN

Pour la deuxième année consécutive, Nespresso est partenaire du Parcours Saint Germain. Cette initiative installe chaque année, pendant une dizaine de jours, des œuvres d'art contemporain dans les lieux emblématiques du quartier. La boutique Nespresso Saint Germain aura ainsi le plaisir d'accueillir en ses murs une œuvre de l'artiste Victor Vaysse. Ancien des Beaux-Arts de Paris, ce dernier avait été lauréat du concours lancé par Nespresso en 2013 pour créer le nouvel habillage du sac de recyclage. Il exposera à la boutique Nespresso Saint Germain son interprétation de la thématique 2018 du Parcours : "L'art de la forme".

Parcours Saint Germain, du 1^{er} au 10 juin
à la Boutique Nespresso Paris Marché Saint-Germain,
13, rue Clément 75006 Paris

DES INVITATIONS ART ET CINEMA

Sur le site Nespresso événements sont répertoriées toutes les actualités événementielles de la marque. Des expériences à vivre dans tous les univers chers à Nespresso : arts/design, cinéma et gastronomie.

La possibilité, par exemple, de remporter des laissez-passer pour les expositions du Grand Palais à Paris dont Nespresso est mécène ou encore tenter de gagner deux séjours au Festival de Cannes et des dîners sur la Plage Nespresso !

Ne reste qu'à s'inscrire à la newsletter sur www.nespresso.com/evenements pour recevoir toutes les actualités.



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



Trouver le point de collecte de vos capsules
le plus proche de chez vous sur www.nespresso.com/entreprise

Conception & réalisation : Agence 14 septembre Studio. Imprimé sur papier recyclé.