

kawa

JUILLET
SEPTEMBRE 2018



*Master Origin,
ces artisans qui font
parler le terroir*

DÉCOUVRIR AGIR CONTEMPLER COMPOSER SAVOURER MOMENT SHOPPER LE MOT AGENDA

NESPRESSO



Pour ce troisième numéro, **Kawa se met à l'heure d'été** et se prépare aux belles **nouveautés de la rentrée** !

Le début du mois de septembre sera marqué par l'arrivée de **Master Origin**, une toute **nouvelle gamme de cafés** d'exception mettant en avant la dualité harmonieuse du **travail artisanal des caféiculteurs avec les spécificités de leur terroir** (DÉCOUVRIR, P 4)...

Parmi les **sept nouveaux cafés**, **deux sont labellisés Fairtrade**, avec qui **Nespresso collabore depuis 2013** pour soutenir les **caféiculteurs d'Éthiopie, de Colombie et d'Indonésie** (AGIR, P 16).

Autre nouveauté café à découvrir dès aujourd'hui, la gamme de cafés glacés **Nespresso 2018** (COMPOSER, P 20) promet de faire voyager tous les palais vers des contrées ensoleillées...

Pause gourmande avec **Matthieu Otto** – candidat France du **Bocuse d'Or 2019** dont **Nespresso est Partenaire Officiel** – tout fraîchement qualifié pour la grande finale internationale à Lyon (CONTEMPLER, P 18); ainsi qu'avec les **délicates recettes** que les Chefs étoilés **Franck Giovannini & Nicolas Sale** ont présenté à Cannes lors d'**Entractes très café** (SAVOURER, P 22); ou encore avec les belles idées de **Julia Sammut** pour un **petit déjeuner farniente** des plus appétissants (MOMENT, P 26) !

L'incursion dans l'univers **Nespresso** se poursuit avec les fameuses **offres "Back to school"** (SHOPPER, P 26), suivies d'un focus sur la **lutte contre l'obsolescence programmée** menée par **Nespresso** depuis ses débuts (AGIR, P 28); pour finir sur les **événements** à ne pas manquer cette rentrée 2018 (AGENDA, P 31).

Bonne lecture et bonne dégustation.
Les équipes Nespresso

4

DÉCOUVRIR

Master Origin :
entre terroir et savoir-faire



16

AGIR

Master Origin :
deux cafés labellisés Fairtrade



18

CONTEMPLER

La France en finale
des Bocuse d'Or



20

COMPOSER

Fraîcheur
à l'italienne



22

SAVOURER

Souvenirs gourmands
de Cannes



24

MOMENT

Passion
petit déjeuner



26

SHOPPER

Sélection
petits prix

28

AGIR

Contre l'obsolescence
programmée



30

LE MOT

Entre les lignes
du café



DURABLE

31

AGENDA

Les événements
de la rentrée

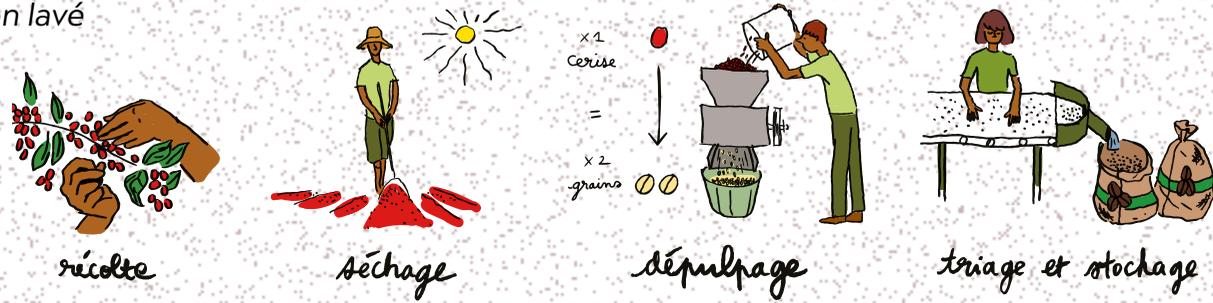


MASTER ORIGIN : CES HOMMES QUI FONT PARLER LE TERROIR

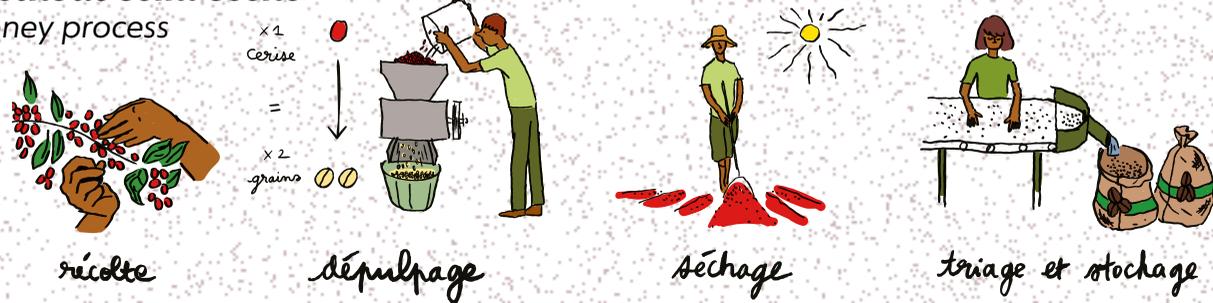
Cette rentrée 2018, Nespresso dévoile **Master Origin**, une toute **nouvelle gamme** qui met à l'honneur **terroir** et **savoir-faire** des caféiculteurs. Unique en son genre, **Master Origin** dévoile les techniques et gestes caractéristiques des fermiers cultivant les **7 terres de café** d'exception sourcées par les Experts Nespresso. Inspirées par la terre et façonnées par les hommes, ces **traditions agricoles** sont appliquées selon les cafés à différentes **étapes de leur confection**. Ainsi, de la récolte jusqu'au stockage en passant par le dépulpage ou le séchage, **chaque technique magnifie la spécificité de son terroir pour en faire un café de spécialité**. Tous certifiés AAA pour une **Qualité Durable** et **Rainforest Alliance**, deux d'entre eux sont aussi **labellisés Fairtrade**. Les cafés **Master Origin** témoignent ainsi de l'**engagement de Nespresso auprès des fermiers** et des pratiques responsables qu'ils appliquent au quotidien pour cultiver **un café toujours plus durable**.



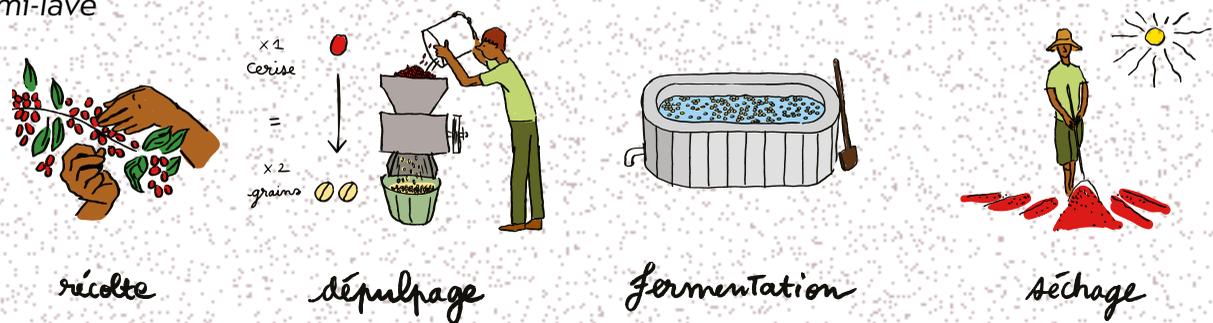
Méthode sèche
non lavé



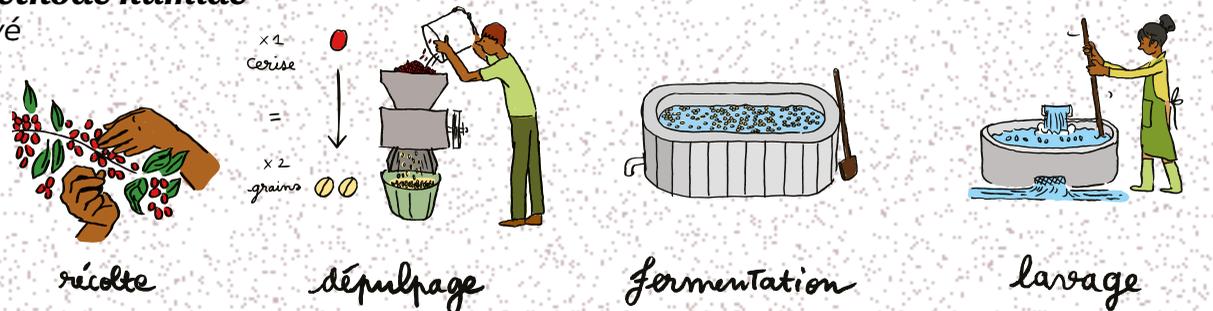
Méthode semi-sèche
honey process



Méthode semi-sèche
semi-lavé



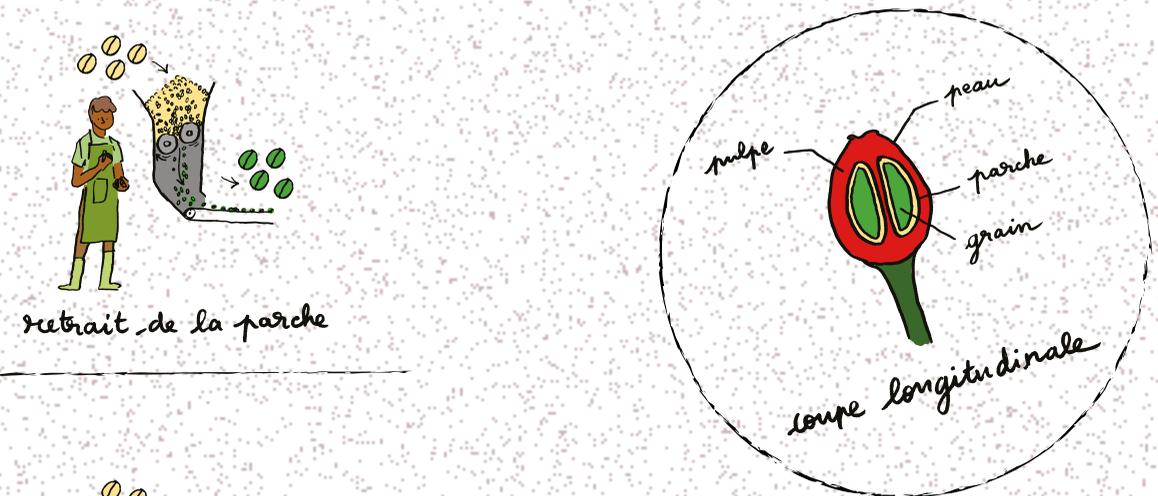
Méthode humide
lavé



Les méthodes de traitement du café

Si chaque café est le reflet du terroir dont il est issu, le soin que la main humaine lui accorde a aussi une influence majeure sur le résultat en tasse. De fait, chaque région détient une façon propre de cultiver du café, en fonction du climat, des ressources disponibles, de l'histoire et des traditions du pays...

Il n'en demeure pas moins que toutes ont un dénominateur commun : lorsque la cerise de café est récoltée, elle doit être traitée pour pouvoir en extraire les fèves. Voie sèche, voie humide ou voies hybrides, chaque méthode a un impact considérable sur le profil aromatique du café.





Colombia



6






40/110 ml

ORIGINAL



Ethiopia



4






40/110 ml

ORIGINAL

Colombia

4,20€ TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie : 20 août 2018
sur www.nespresso.fr,
27 août 2018 en boutique.

Master Origin Colombia

La récolte tardive appliquée au café

La particularité de **Master Origin Colombia**, c'est la **récolte tardive d'Arabicas** produite par un petit groupe de fermiers audacieux dont la technique est inégalée.

Mûries sur l'arbre plus longtemps qu'à l'accoutumée, les cerises de café atteignent une couleur rouge sombre caractéristique du "stade idéal" de maturation et sont cueillies à la main.

L'équilibre fragile entre l'instant parfait de cueillette et le moment où la cerise aura trop mûri demande beaucoup de précision, mais le résultat en vaut la chandelle : les cerises de café absorbent de nombreux nutriments qui infusent les saveurs, pour un **café aux arômes très riches**.



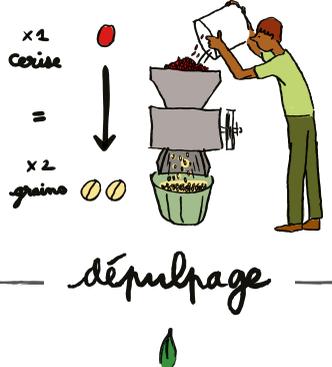
Master Origin Ethiopia

Un café dépulvé à sec

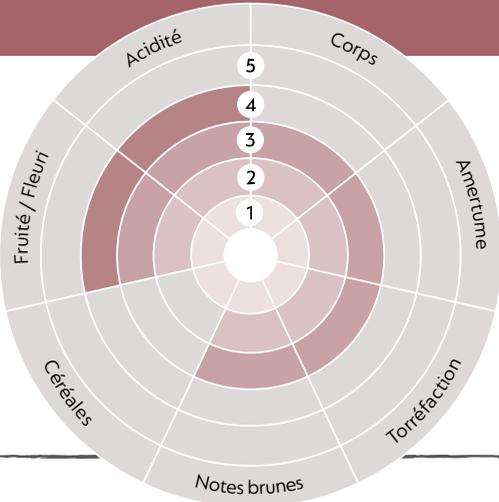
Master Origin Ethiopia est issu du Sud-Ouest du pays, où la tradition consiste à produire **des cafés dits "naturels"**, c'est à dire **non-lavés**.

Les caféiculteurs cueillent les cerises de café mûres sur l'arbre et les étalent manuellement pour les laisser sécher en plein soleil et à l'air libre, en les retournant toutes les heures pour assurer un séchage régulier. Au bout d'un mois, on extrait les grains de café des cerises qui, ayant séché, **ont pris des allures de raisins secs**.

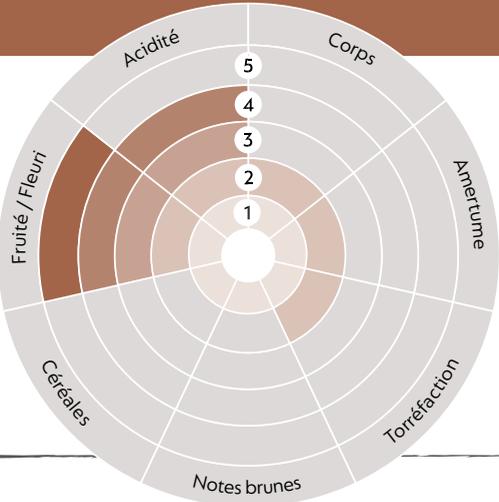
Cette méthode ancestrale de traitement du café nécessite beaucoup de temps et d'attention de la part des caféiculteurs. Séché avec son mucilage, le **café gagne naturellement en rondeur et en corps**.



– Fruité et acidulé –
Arabica cueilli en récolte tardive.
Notes de fruits rouges rappelant le cassis, le cranberry.
Une tasse vive et expressive.



– Doux & Fleuri –
Arabica dépulvé par voie sèche.
Notes douces rappelant la marmelade, notes de fleur d'oranger.
Une tasse riche et aromatique.



Indonesia



8



40/110 ml

ORIGINAL

Indonesia

4,20€ TTC

Étui de 10 capsules

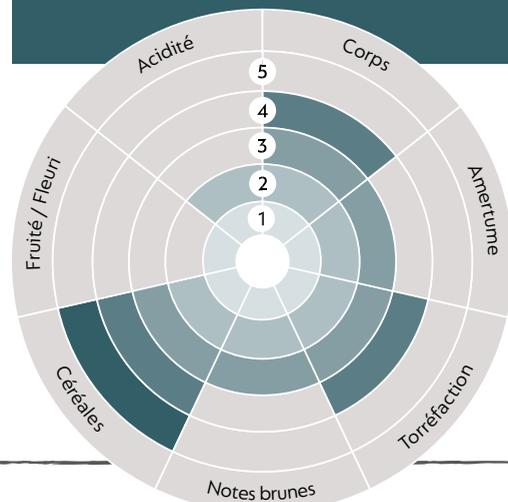
Date de sortie: 20 août 2018
sur www.nespresso.fr,
27 août 2018 en boutique.

– Riche & Boisé –

Arabica wet-hulled.

Notes boisées rappelant l'odeur des
feuilles de tabac séchées.

Une tasse veloutée et un corps épais.



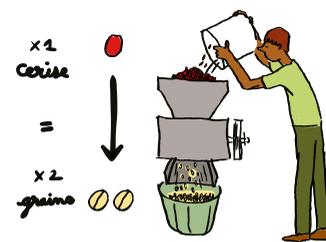
Master Origin Indonesia

Un café déparché encore humide

Très humide, le climat indonésien exige que les communautés productrices de café décortiquent les cerises de café selon une méthode hybride unique au monde : le wet-hulling.

Cette technique connaît les **mêmes premières étapes que la méthode humide (dépulpage, fermentation, lavage) mais diffère au moment du déparchage**, effectué alors que le café est encore humide.

Les grains de café extraits prennent alors une apparence bleue-verte laiteuse caractéristique qui leur confère **des allures de petits pois frais et développent des arômes sauvages.**



dépulpage



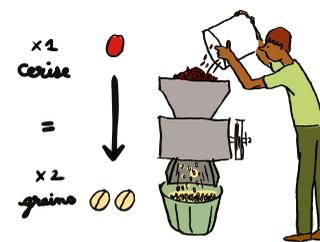
Master Origin Colombia

Un Arabica lavé

Master Origin Colombie est constitué à 100 % d'Arabica lavé issus de la région d'Aguadas.

Là-bas, les caféiculteurs doivent composer avec un microclimat particulier qui les pousse à fabriquer leur café de façon inhabituelle : après avoir été cueillie à la main, la cerise de café est dépulpée mécaniquement pour pouvoir en extraire le grain. S'ensuit **une fermentation plus longue que la moyenne** en raison des nuits froides que connaissent les montagnes d'Aguadas. Enfin, le café est lavé et séché au soleil.

Cette méthode spécifique est la preuve d'une grande culture café et permet **une expérience gustative de haute qualité.**



dépulpage



Colombia



5



230 ml

VERTUO

Colombia

6€ TTC

Étui de 10 capsules

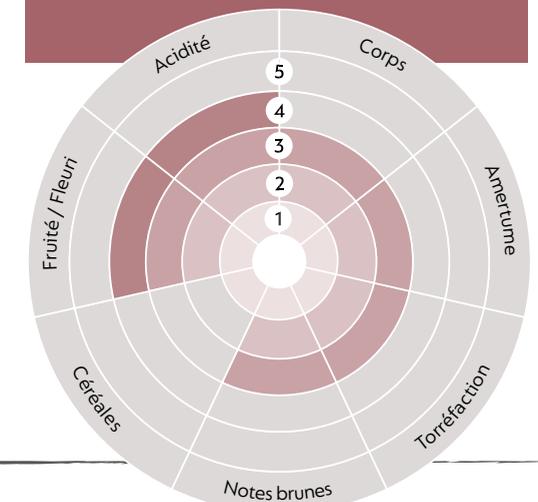
Date de sortie: 20 août 2018
sur www.nespresso.fr,
27 août 2018 en boutique.

– Fruité et acidulé –

Arabica lavé

Notes de fruits rouges
et de pomme d'amour.

Une tasse légère et subtile.





Mexico



7








230 ml

VERTUO

Mexico

6€ TTC

Étui de 10 capsules

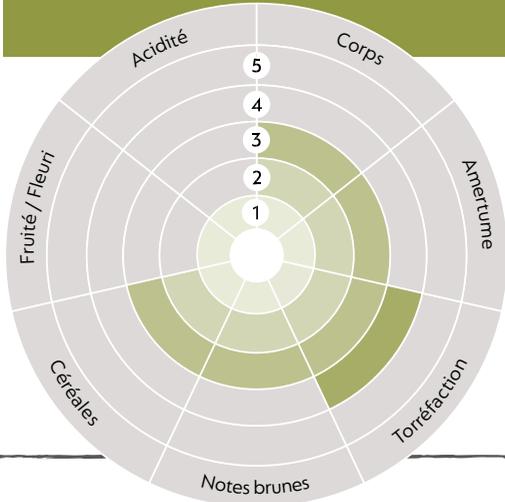
Date de sortie: 20 août 2018
sur www.nespresso.fr,
27 août 2018 en boutique.

– Intense et boisé –

Robusta lavé deux fois

Notes d'humus
et de céréales torréfiées

Une tasse généreuse et puissante



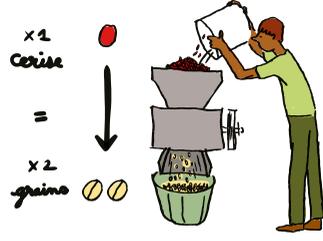
Master Origin Mexico

Un Robusta lavé deux fois

L'introduction du Robusta au Mexique ne date que de 1949. Depuis son arrivée, les caféiculteurs ont eu tendance à le traiter par voie sèche. Pourtant, à Tepatlaxco, certaines fermes de cafés pratiquent le "Double Wash", **une méthode très rare adoptée par les caféiculteurs pour affiner le goût de leurs Robustas.**

Cette technique consiste, comme son nom l'indique, à laver deux fois plutôt qu'une le café récolté afin de lui conférer une netteté et une vraie structure en bouche.

Pour arriver à un résultat optimal, les caféiculteurs sélectionnent très minutieusement les grains pour **n'en récolter que les plus mûrs**. Par la suite, le café est lavé deux fois d'affilée afin de retirer toute trace de mucilage et d'obtenir des grains très propres. En résulte une tasse **dont le profil organoleptique est d'une finesse surprenante.**



dépulpage





Nicaragua



5




40/110 ml

ORIGINAL

India



11



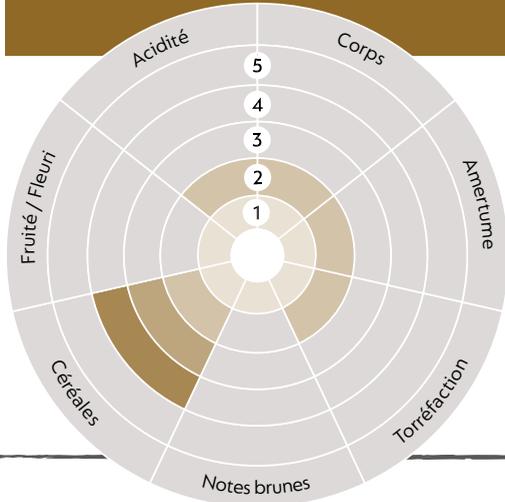

40/110 ml

ORIGINAL

Nicaragua
4,20€ TTC
Étui de 10 capsules

Date de sortie: 20 août 2018
sur www.nespresso.fr,
27 août 2018 en boutique

– Doux & équilibré –
Arabica séché selon la méthode
Black Honey.
Notes douces de céréales sucrées.
Une tasse équilibrée et mielleuse.



Master Origin Nicaragua

Un café séché selon la technique “Black Honey”

Employée par un poignée de fermiers au Nicaragua, le **“Honey Processing”** consiste à faire sécher les grains de café encore enrobés d’une partie de la chair du fruit, le mucilage, qui infuse ses sucres naturels dans le café. On confectionnera des **cafés “Black Honey”, “Red Honey”** ou **“Yellow Honey”** selon que les grains soient séchés plus ou moins longtemps avec le mucilage.

Ce procédé méticuleux et hyper technique comporte quelques risques, puisqu’un grain trop fermenté peut développer des arômes peu agréables en bouche. **Elle requiert ainsi un vrai savoir-faire** de la part des fermiers.

Les caféiculteurs qui collaborent avec Nespresso au Nicaragua choisissent de **sécher leurs grains durant 15 jours** – la période la plus longue – avec tout le mucilage : c’est la technique **“Black Honey”**. En résulte **un café au corps riche et au profil aromatique harmonieux**.



Master Origin India

Un Robusta moussonné

Le **“moussonnage”** est une technique post-récolte très ardue que les caféiculteurs indiens pratiquent d’une main de maître. Il est inspiré du XVIII^e siècle, à l’époque où le café voyageait des Indes jusqu’en Angleterre par voie maritime. Arrivé à destination après plusieurs mois dans les cales des bateaux, le café possédait **un profil aromatique particulier dû à son absorption d’humidité et d’eau saline**.

De nos jours, la technique est reproduite de façon plus moderne : de juin à septembre, les caféiculteurs exposent leurs lots sélectionnés de grains de café verts **aux vents et à l’humidité au sein d’entrepôts entre-ouverts**.

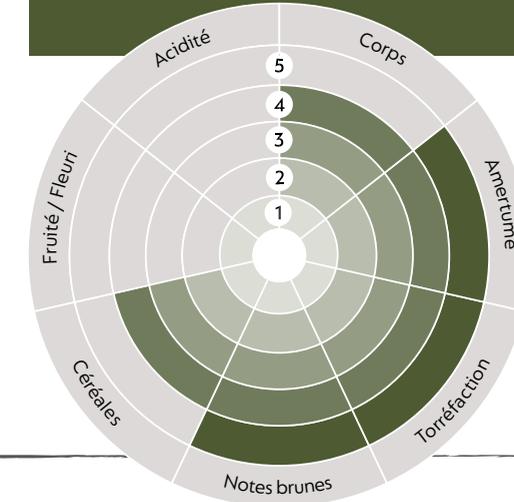
Appliqué sur des fèves de Robusta de haute qualité, ce procédé produit une réaction inhabituelle qui développe chez **Master Origin India** des saveurs complexes **aux notes épicées ainsi qu’un caractère puissant exempt d’acidité**.



India
4,20€ TTC
Étui de 10 capsules

Date de sortie: 20 août 2018
sur www.nespresso.fr,
27 août 2018 en boutique.

– Intense & épicé –
Robusta moussonné d’Inde.
Notes épicées et sauvages.
Une tasse puissante et sirupeuse.



FAIRTRADE LE BEAU LABEL

Avec sa nouvelle gamme **Master Origin**, Nespresso poursuit son engagement avec l'ONG Fairtrade / Max Havelaar. Le 27 août prochain, deux cafés issus à 100 % de fermes certifiées Fairtrade seront disponibles : **Master Origin Indonesia** (Gamme Original) et **Master Origin Colombia** (Gamme Vertuo). Focus en trois questions sur une collaboration qui s'étend de l'approvisionnement en café équitable jusqu'à un plan d'épargne retraite pour les caféiculteurs.



Pourquoi faut-il un commerce équitable?

Depuis 2003, à travers son **programme AAA pour une Qualité Durable**, Nespresso met tout en œuvre pour produire un café de haute qualité, tout en protégeant l'environnement et en améliorant les conditions de vie des caféiculteurs.

Le partenariat avec **Fairtrade / Max Havelaar** prolonge ces actions : grâce aux conditions commerciales mises en place par l'ONG, les travailleurs agricoles des pays en développement peuvent **vivre de leur travail**. En bénéficiant de **revenus plus sûrs et plus durables**, on leur donne la possibilité d'investir collectivement dans des projets pour **améliorer leurs conditions de vie et celles de leur communauté**.

Qu'est-ce que le label Fairtrade?

Le label Fairtrade / Max Havelaar est international et repose sur des **critères économiques, organisationnels, sociaux et environnementaux**, contrôlés par **FLOCERT** – organisme indépendant de certification.

D'une manière générale, chaque produit labellisé implique que **les producteurs agricoles cultivent leur terres de manière responsable** et reçoivent une **prime de développement**, dont l'utilisation est votée démocratiquement, pour financer des projets collectifs économiques, sociaux ou environnementaux.

Une des caractéristiques des cahiers des charges fixés par Fairtrade / Max Havelaar pour la filière café consiste en la **définition d'un prix minimum** qui couvre les frais de production durable. C'est une **vraie garantie de stabilité** pour les petits producteurs, qui **ne subissent plus les fluctuations du marché**.



Quelles sont les actions menées par Nespresso avec Fairtrade?

Nespresso s'approvisionne depuis 2013 en café cultivé dans les **fermes certifiées Fairtrade** en **Éthiopie**, en **Colombie**, et en **Indonésie**.

En 2014, la collaboration prend de l'envergure avec la **création du premier plan d'épargne retraite de l'histoire mondiale du café**. Plus de 1 100 caféiculteurs de la région de Caldas (Colombie) ont souscrit à ce dispositif. **Cette collaboration se consolide en 2017** avec le lancement de deux cafés Nespresso en **Édition Limitée** labellisés Fairtrade / Max Havelaar.

Aujourd'hui, c'est avec le café **Master Origin Colombia** – issu à 100 % de ces fermes certifiées – que Nespresso poursuit son engagement avec la **coopérative Caficultores de Aguadas**.

Master Origin Indonesia est quant à lui issu d'une **toute nouvelle coopérative de café Fairtrade** : la **coopérative KSU Ara Cahayani Gayo**. C'est la collaboration entre Nespresso et Fairtrade qui a permis aux agriculteurs de s'organiser autour d'une **coopérative démocratique**, premier pas pour s'engager dans la voie du commerce équitable. Située au nord de l'île de Sumatra, elle regroupe **plus de 1 800 producteurs de café**.

Un café toujours plus durable

Mis en place avec l'ONG Rainforest Alliance, le programme AAA pour une Qualité Durable actionne divers leviers pour produire un café responsable :

- **Le souci de la rémunération juste.** Nespresso paie le café 30 à 40 % plus cher que le prix du marché.
- **L'accompagnement des caféiculteurs.** Nespresso investit dans des infrastructures communautaires pour aider les caféiculteurs à être plus autonomes dans la gestion économique de leur ferme.
- **La préservation des cultures de café de haute qualité.** Plus de 330 agronomes forment les caféiculteurs à des pratiques d'agriculture durables.
- **Un café zéro carbone.** Depuis trois ans, chaque tasse de café Nespresso consommée en France est neutre en carbone grâce à la plantation annuelle de 500 000 arbres avec l'entreprise sociale PUR projet.

À ce jour, plus de 80 % du café Nespresso provient du programme AAA pour une Qualité Durable, l'objectif étant d'atteindre les 100 % d'ici 2020.





© Plus une miette dans l'assiette



© Geraldine Martens

BOCUSE D'OR 2019

Matthieu Otto qualifié pour la grande finale

L'heure du coup de feu est arrivée : les 11 et 12 juin derniers, la **Team France** qui concourt pour le **Bocuse d'Or 2019** a décroché la **5^e place** lors de la **sélection européenne**, dernière étape de leur parcours vers la finale internationale. Cerise sur le gâteau, l'équipe a reçu le **prix spécial de la meilleure entrée**. La belle aventure continue pour le Chef **Matthieu Otto** et ses coéquipiers, qui défendront les couleurs françaises à **Lyon en janvier prochain**. Partenaire et café officiel de la compétition pour la 6^e fois consécutive, **Nespresso** est fier de soutenir la **Team France** dans sa **trajectoire vers l'excellence gastronomique** et lui souhaite le plus grand succès.

Prochain rendez-vous :

29 et 30 janvier 2019

Finale Internationale à Lyon



© Plus une miette dans l'assiette

UN ÉTÉ ITALIEN

D'année en année, il fait de plus en plus d'adeptes, qu'ils soient déjà coffee addicts ou non. Désaltérante et aromatique, c'est **la boisson d'été par excellence : le café glacé**. Après une première édition givrée fidèle au classique iced-coffee, **Nespresso** rend hommage à l'Italie à travers **deux Éditions Limitées** librement inspirées des meilleures recettes de café glacé natives du pays.

Ispirazione Shakerato

— Intense et Épicé —

Typique des zones urbaines et bien connu dans le sud de l'Italie, le **caffè shakerato** doit son nom et sa texture veloutée à une préparation au shaker.

Hommage à la recette traditionnelle, **Ispirazione Shakerato** est un café intense à **déguster glacé**, rehaussé d'arômes de cacao et d'épices, aux notes réminiscentes de café grillé.



40 ml



40 ml

VERTUO

ORIGINAL

Ispirazione Shakerato

Ispirazione Shakerato

4,50€ TTC

4,50€ TTC

Étui de 10 capsules

Étui de 10 capsules

Date de sortie : juin 2018

Date de sortie : juin 2018

La recette pour une personne

- 1 capsule de **Ispirazione Shakerato**
- 1 sachet de sucre (3,5g)
- 4 ou 5 gros glaçons

Dans un shaker, préparez une capsule d'**Ispirazione Shakerato** (40 ml).

Ajoutez le sucre et les glaçons, et secouez énergiquement jusqu'à obtenir une belle mousse à la surface.

Servez et consommez immédiatement.

Ispirazione Salentina

— Puissant et Équilibré —

Originaire de la région de Salento dans les Pouilles, le **caffè alla salentina** est un café agréablement doux avec sa touche de lait d'amande et de sirop de sucre de canne.

Réinterprété par **Nespresso** avec **Ispirazione Salentina**, voilà une boisson fraîche et équilibrée dont la texture ronde et les notes de noisette font l'unanimité.



40 ml



40 ml

VERTUO

ORIGINAL

Ispirazione Salentina

Ispirazione Salentina

4,50€ TTC

4,50€ TTC

Étui de 10 capsules

Étui de 10 capsules

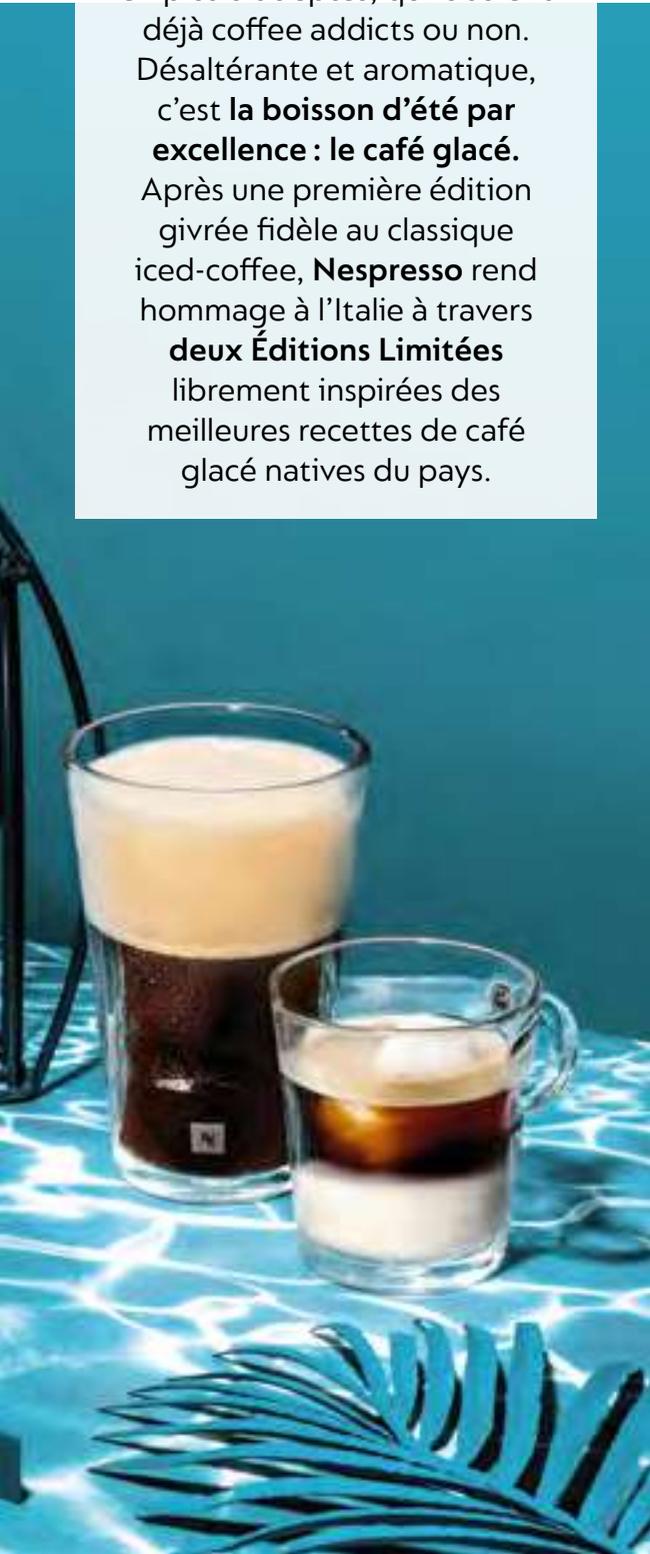
Date de sortie : juin 2018

Date de sortie : juin 2018

La recette pour une personne

- 1 capsule de **Ispirazione Salentina**
- 2 cuillères à soupe (30 ml) de boisson à l'amande ou de lait de vache
- 1 cuillère à thé (5 ml) de sirop de canne à sucre
- 3 gros glaçons

Versez 30 ml du lait de votre choix dans un verre à recette. Ajoutez les glaçons et le sirop de canne à sucre. Préparez au-dessus du mélange une capsule d'**Ispirazione Salentina** (40 ml) et mélangez. Consommez immédiatement.



Exquis Entractes

Une fois n'est pas coutume, en 2018, la Plage Nespresso a été le théâtre d'explorations culinaires épatantes, concoctées par les Chefs les plus louangés du moment. C'est à l'occasion des Entractes imaginés par Nespresso et Le Fooding, qu'une poignée de chanceux a pu notamment déguster les mets très café des Chefs Nicolas Sale et Franck Giovannini.



Photos © Emmanuel Nguyen Ngoc

De l'audace dans l'assiette de Nicolas Sale

À la tête des cuisines du Ritz (La Table de l'Espadon et Les Jardins de l'Espadon, Hôtel Ritz Paris, Paris – respectivement 3 étoiles et 1 étoile au Guide MICHELIN 2018), Nicolas Sale puise ses inspirations de ses voyages pour composer une cuisine d'émotion simple et essentielle.

Le 11 mai, son association veau, pomme de terre, hareng et café Nespresso Nepal Lamjung Exclusive Selection – alter-ego d'Arpeggio – a ravi les palais les plus affûtés.

La recette de Nicolas Sale :
Carré de veau rôti à la verveine, pomme fondante, jus de veau au café Nespresso Nepal Lamjung Exclusive Selection

La composition de Nicolas Sale marie audacieusement le café à des saveurs terre et mer teintées de notes herbacées.

Infusé à la verveine, son carré de veau est nappé d'un jus gourmand au café Nespresso. Pour l'accompagner, un crémeux de pommes de terre Charlotte tout en réconfort.

Un plat vif et aromatique, où les notes salines et la douceur des garnitures s'accordent subtilement aux généreuses côtes de veau et leur jus corsé. L'ensemble est saupoudré de poudre de verveine, pour un final tout en fraîcheur.

Retrouvez l'intégralité de la recette de Nicolas Sale sur www.nespresso.com/evenements



Le dessert tout en pureté de Franck Giovannini

Franck Giovannini est en charge des cuisines de l'illustre Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier (3 étoiles au Guide MICHELIN 2018). Le Chef propose une cuisine précise composée à partir de produits locaux et des menus jalonnés de plats végétariens de haute volée. Conçu avec l'acteur Vincent Perez à l'occasion des Entractes Nespresso, son écrin croquant aux fraises et au café Nespresso Kilimanjaro Peaberry Exclusive Selection – aux notes aromatiques proches de Così – a su séduire les amateurs de desserts modernes et élégants.

La recette de Franck Giovannini :
Écrin croquant de fraises gariguettes, crème légère au café Nespresso Kilimanjaro Peaberry Exclusive Selection et éclats d'amandes

Le dessert à l'assiette imaginé par Franck Giovannini est composé d'une sphère en chocolat blanc garnie d'une crème au café, de sorbet fraise, de fraises fraîches, d'un coulis fraises & café et d'éclats de meringue et d'amandes.

Subtilement acidulé, ce dessert très peu sucré joue la carte de la sapidité des fruits rouges mêlée à l'onctuosité réconfortante de la crème au café. Les brisures de meringue et d'amande apportent un croustillant teinté d'agréables notes torréfiées, pour un dessert tout en relief.

Retrouvez l'intégralité de la recette de Franck Giovannini sur www.nespresso.com/evenements

Sur la table, une kyrielle de **produits locaux et artisanaux** interprétés par **Julia Sammut** : fraises au basilic, brousse au miel de Grans, gâteau d'Orient semoule aux raisins moelleux, granola et boisson aux amandes maison, cakes et brioches... Et du café **Vertuo**, évidemment !



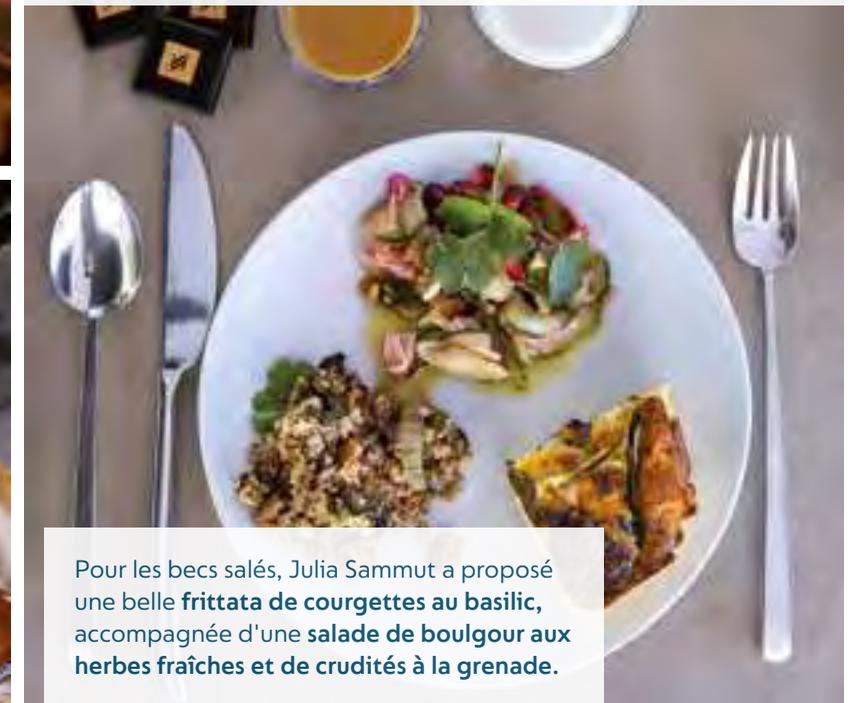
Pour un brunch encore plus réconfortant, pourquoi ne pas tenter le **Latte Reverso** ? Pour préparer cette jolie boisson à étages, il suffit de verser du lait dans un mug et d'extraire sa capsule de café Vertuo par-dessus.

Un bon petit déjeuner d'été

En vacances, quoi de plus agréable que de commencer la journée avec un **petit déjeuner gourmand et varié** ? Que l'on ait la dent sucrée ou qu'on apprécie plutôt les mets salés, les recettes composées par **Julia Sammut** (Épicerie l'Idéal, Marseille) sur la **Plage Nespresso** promettent des **premier repas ensoleillés**.



La Gamme **Vertuo** propose **23 cafés en 5 tailles de tasse**, de l'Espresso jusqu'au café à partager Alto.



Pour les becs salés, Julia Sammut a proposé une belle **frittata de courgettes au basilic**, accompagnée d'une **salade de boulgour aux herbes fraîches et de crudités à la grenade**.



Avec ses notes fruitées-fleuries et sa légère acidité, **Aflorazio** apprécie la compagnie de cakes et autres biscuits régressifs.

BACK TO SCHOOL

En septembre, Nespresso fait aux amateurs de café le plus beau des cadeaux avec une offre hyper attractive. Le moment idéal pour découvrir la machine Vertuo et ses 5 tailles de tasse, ou pour s'offrir Barista, l'accessoire ultime pour préparer les meilleures recettes lactées.



1€

Une machine pour 1€ avec l'abonnement Nespresso

L'abonnement Nespresso permet de s'offrir une nouvelle machine (gamme Original ou Vertuo) pour 1€ et de se faire livrer ses cafés préférés chez soi selon ses besoins. Chaque mois, le montant du forfait est prélevé et transformé en crédit d'un montant équivalent pour acheter les produits Nespresso de son choix et ainsi construire sa propre expérience café. Grands Crus, gourmandises, tasses et accessoires... Le crédit est utilisable, cumulable et disponible jusqu'à 2 ans après la fin du contrat.

L'abonnement Nespresso :
Machine Vertuo ou Original pour 1€
Abonnement de 12 mois, 19€ ou 29€



Un Barista à la maison

Barista permet de préparer plus de 20 recettes, du café glacé au Latte Art. Avec son écran tactile et son application mobile, il simplifie la préparation de toutes les recettes lactées. 195€ TTC

Disponible à partir du 06/08/2018



Machine VertuoPlus® Blanc ou Rouge :
79€ au lieu de 179€ TTC (+ 0,24€ d'éco-participation) pour l'achat de 150 capsules Vertuo. Format : 14,22 x 41,2 x 32,5 cm.



Machine VertuoPlus® Silver, Titane, Noir :
99€ au lieu de 199€ TTC (+ 0,24€ d'éco-participation) pour l'achat de 150 capsules Vertuo. Format : 14,22 x 42,3 x 32,51 cm.

Toutes les expériences café avec Vertuo

Offre valable du 27/08/2018 au 30/09/2018

SAVOIR FAIRE... ET SAVOIR RÉPARER

Outre son ambition de faire progresser le recyclage en France – notamment à travers la création de la première filière de recyclage des petits emballages en aluminium et en acier avec le CELAA – Nespresso s'engage depuis ses débuts contre l'obsolescence programmée de ses machines à café.

Pilier de l'économie circulaire, la conception d'objets réparables s'inscrit comme l'un des enjeux majeurs de la consommation durable. À ce titre, l'innovation machine est une priorité pour Nespresso. Utilisables pendant 10 ans et réparables, les machines sont de plus en plus petites, fabriquées à partir de matériaux recyclés et économes en énergie. Mais comment procéder lorsqu'on est un particulier et que sa machine Nespresso tombe en panne ?

Le SAV qui sauve

Accessible 24h / 24 et 7 j / 7, le SAV Nespresso remédie à 30 % des pannes par téléphone alors que deux ateliers procèdent à la réparation de plus de 600 machines par jour pour le grand public comme pour les professionnels. Cette activité a permis la création de 250 emplois directs en France dont 70 dans le secteur protégé.

Lorsqu'une machine tombe en panne, le centre de relations clients Nespresso effectue un diagnostic personnalisé par téléphone. Si l'appareil nécessite réparation, Nespresso enlève la machine à domicile et la remplace temporairement par une machine de courtoisie. Sous 7 jours, le propriétaire récupère sa machine. Un service gratuit si l'appareil est toujours sous garantie. Les machines professionnelles sous garantie sont quant à elles réparées sous 48h, week-end et jours fériés inclus à Paris, Lyon Bordeaux, Toulouse, Marseille et Nice.



Une alternative garantie

Pour les machines hors garantie, Nespresso propose à ses clients une solution alternative consistant à échanger sa machine en panne contre un modèle équivalent ou avec une montée en gamme moyennant une contribution à partir de 34,90 €. Garanti six mois, le modèle remis à neuf peut ainsi vivre une seconde vie chez son nouveau propriétaire.

Si la machine défectueuse est réparable, elle retourne dans le circuit une fois remise en service. Si elle ne l'est pas, elle intègre le circuit de recyclage. Le gain de temps est majeur : le client appelle le lundi et reçoit une nouvelle machine le mardi.

Cette solution a déjà conquis près de 25 % des clients Nespresso et alors que 80 % des machines récupérées sont remises à neuf et réinjectées dans le circuit, 20 % sont recyclées.

Depuis janvier 2018, les 37 boutiques Nespresso reprennent les machines à café en échange d'un crédit de 30 €. Selon leur état, elles sont reconditionnées, recyclées ou réutilisées partiellement à travers la récupération de pièces détachées.



Explorer de nouvelles voies

Pour aller plus loin, Nespresso travaille sur d'autres pistes telles que la collecte de toutes les machines à café, qu'elles soient de marque Nespresso ou non. Ces dernières seraient données à des associations qui se chargeraient de leur réparation et de leur revente. C'est aussi cela, la valeur partagée.



LE MOT

ENTRE LES LIGNES DU CAFÉ

DURABLE

En bonne intelligence

Produit exclusivement dans les pays du Sud mais consommé essentiellement dans les pays du Nord, le café est l'un des produits les plus échangés au monde.

Pourtant, si plus de 25 millions de personnes dépendent directement de la culture du café, la grande majorité des producteurs ne perçoit que de très faibles revenus. La fluctuation des cours et les dérèglements climatiques menaçant les récoltes conduisent de nombreux caféiculteurs à abandonner leurs terres ou à détruire leurs forêts pour privilégier la monoculture. Ils sont d'autant plus vulnérables que 70 % des exploitations s'étalent sur moins de 10 hectares.

Soucieuses de *pérenniser la filière du café* tout en préservant les ressources de l'environnement, des Organisations Non Gouvernementales (ONG) comme Rainforest Alliance ont mis en place des actions destinées à inciter les producteurs à adopter des méthodes d'agriculture durable.

Lancé en 2003 en collaboration avec Rainforest Alliance, le **programme Nespresso AAA pour une Qualité Durable** associe l'expertise de l'entreprise au savoir-faire de l'ONG. Ce programme vise à pérenniser la production de café de très haute qualité tout en protégeant l'environnement et en améliorant les conditions de vie des caféiculteurs.

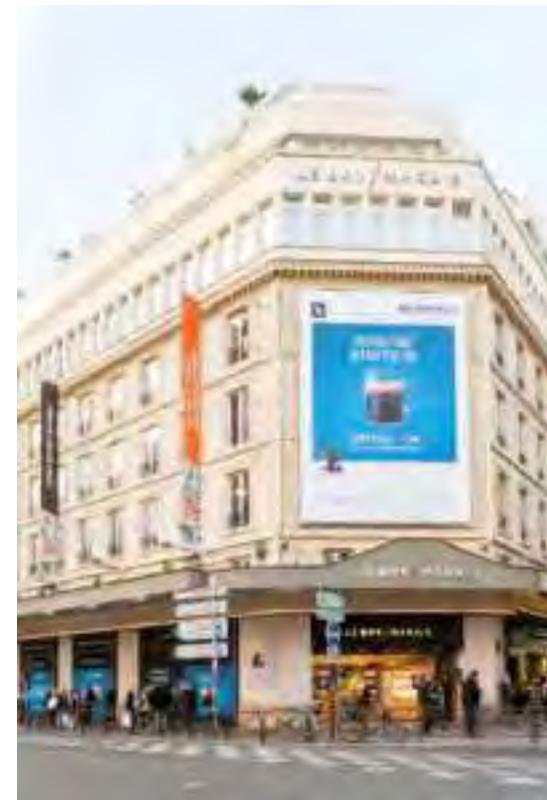
Plus de 70 000 caféiculteurs issus de 12 pays ont déjà rejoint ce programme. Nespresso les accompagne avec des formations sur le terrain, une assistance grâce à 330 agronomes, des investissements dans la plantation d'arbres ou dans les infrastructures, et achète le café 30 à 40 % plus cher que le prix du marché.

D'ici 2020, l'entreprise vise un approvisionnement en café vert issu à 100 % de son Programme AAA pour une Qualité Durable.



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)

Nespresso Agit



GO FOR GOOD

Nespresso participe à l'opération **GO FOR GOOD** du 27 août au 12 octobre prochain. Imaginée par le groupe Galeries Lafayette / BHV, cet événement met en avant les marques et acteurs engagés dans la promotion de modes de consommation plus durables et qui ont un impact positif à travers leurs engagements RSE.

- **Opération GO FOR GOOD**
du 27 août au 12 octobre 2018
Pop-up Nespresso au 1^{er} étage des Galeries Lafayette Haussmann Maison

Nespresso Boutiques

LE RÉSEAU S'AGRANDIT

Après l'inauguration réussie de sa 1^{re} boutique en gare de **Paris Saint-Lazare le 26 avril dernier**, ainsi que la réouverture des boutiques à Marseille et Strasbourg, Nespresso poursuit son développement avec l'ouverture de deux nouvelles boutiques : l'une près de Nice, mi-juillet au sein du centre commercial CAP3000, l'autre en gare Montparnasse cet automne.

- **Nespresso CAP3000** – 12 juillet 2018
Avenue Eugène Donadeï,
06700 Saint-Laurent-du-Var
- **Nespresso Gare Montparnasse** – Novembre 2018
17 Boulevard de Vaugirard, 75015 Paris
- **Nespresso Strasbourg Mésange**
4 rue de la Mésange, 67000 Strasbourg
- **Nespresso Marseille Terrasses du Port**
9 quai du Lazaret, 13002 Marseille





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.