

kawa

OCTOBRE
DÉCEMBRE 2018

*Noël
gourmand*



DÉCOUVRIR COMPOSER SAVOURER AGIR COMPRENDRE MOMENT SHOPPER LE MOT AGENDA

NESPRESSO



L'année 2018 se clôt en beauté et en café : des exquises Variations Parisian Gourmandise (DÉCOUVRIR page 4 ; COMPOSER page 12), rendant hommage à la Ville Lumière, aux cafés kenyans (DÉCOUVRIR page 24) ou de République Dominicaine (DÉCOUVRIR page 16), il y en aura pour tous les goûts et tous les systèmes **Nespresso**. Cet hiver, **Nespresso** met aussi les bouchées doubles pour faire connaître ses actions en termes de Responsabilité Sociale et Environnementale : de façon gourmande et ludique à travers l'événement Zéro carbo en septembre dernier (SAVOURER page 12) ou de manière complète et pédagogique au sein des boutiques à partir d'octobre 2018 (AGIR page 14).

Kawa volume 4 vous fera aussi voyager en terres de café indonésiennes, avec le témoignage, en photos et en mots, de Ludovic Depie, Expert Café **Nespresso**. La nouvelle rubrique COMPRENDRE (page 22) s'attachera quant à elle, pour ce numéro, à distinguer les rôles sociétaux attribués au café, chiffres à l'appui. Enfin, les pages MOMENTS (page 26) et SHOPPING (page 28) offriront idées design et gourmandes à déposer sous le sapin pour les fêtes.

Belle fin d'année et bonne dégustation,
Les équipes **Nespresso**

4

DÉCOUVRIR

Festive, une collection tout en volupté



12

COMPOSER

Variations gourmandes

12

SAVOURER

Zéro carbo



14

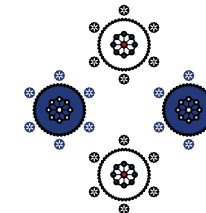
AGIR

Un parcours collectif

16

DÉCOUVRIR

Un café de République Dominicaine



18

AGIR

Journal d'Indonésie



22

COMPRENDRE

Le café au travail



24

DÉCOUVRIR

Exclusive Selection Kenya Milima

26

MOMENT

Un Noël Esprit Vertuo

28

SHOPPER

Un Noël doux de café



30

LE MOT



31

AGENDA

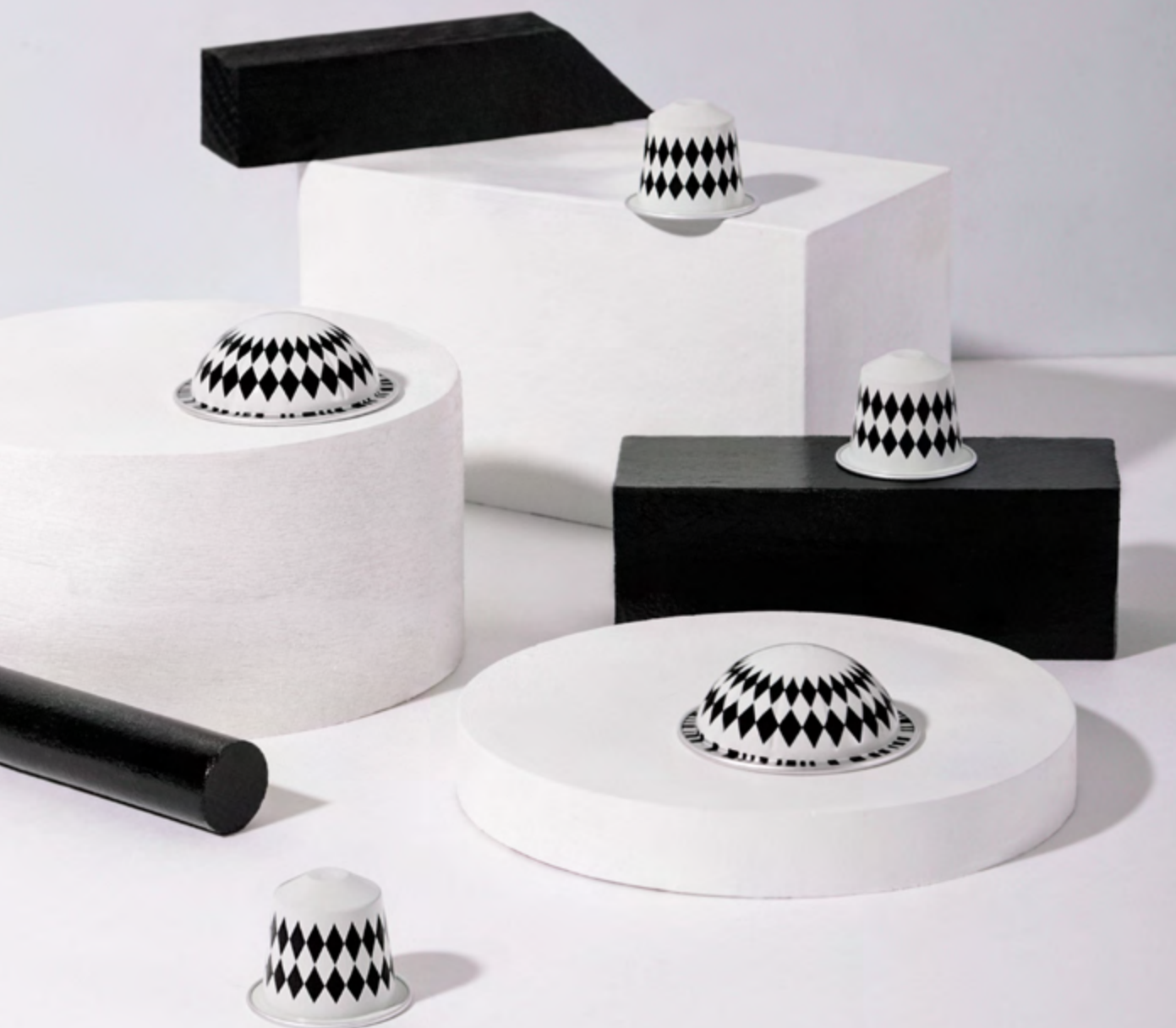


PARISIAN GOURMANDISE : LA MAGIE D'UN NOËL À PARIS CAPTURÉE PAR NESPRESSO

D'où que l'on vienne, la fin d'année est synonyme de fête et de rendez-vous teintés de douceurs typiques de saison. L'espace de quelques jours, l'heure est au plaisir de se retrouver dans une ambiance chaleureuse et forcément gourmande. Et quel meilleur endroit que Paris pour incarner cette période festive ? Cet hiver 2018, c'est aux côtés d'India Mahdavi que Nespresso célèbre les fêtes de fin d'année avec l'Édition Limitée Parisian Gourmandise. Directement inspirée des irrésistibles mignardises de la capitale, cette nouvelle édition de cafés Variations se voit accompagnée d'une gamme d'accessoires raffinés, tous deux mis en couleurs par l'iconique designer française. Un univers poudré et poétique qui trouvera naturellement sa place sous le sapin des gourmands comme des fêrus de design.

Une Édition Limitée tout en volupté

Véritable hommage à l'hédonisme à la parisienne, la gamme **Parisian Gourmandise** saisit toute la quintessence du goûter gourmand à la française, du **café aromatisé au macaron** jusqu'au **parfum madeleine**, en passant par la réinterprétation de l'emblématique café noir.



Paris Black

Pour les inconditionnels de l'authentique Espresso

Pour la première fois, fidèle à la tradition française, **Nespresso** a développé un espresso, baptisé **Paris Black**, qui ravira tous ceux qui recherchent le goût authentique du café. Avec ses **notes de céréales** et sa **texture soyeuse** relevée d'effluves boisées et de **poivre noir**, **Paris Black** offre le plaisir d'un bon espresso sans bouger de chez soi !



11



40 ml

VERTUO

Paris Black

4,50€ TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie :
Fin octobre



Variations Paris Madeleine

Un exquis souvenir pâtissier

À la fois **symbole de convivialité**, métaphore littéraire et goûter préféré des enfants, la madeleine séduit depuis plus de 3 siècles ! Version **Parisian Gourmandise**, son **arôme typique d'amande douce** s'accorde à merveille aux **notes biscuitées d'un blend d'Arabicas**, pour un Mug irrésistiblement régressif.



5



230 ml

VERTUO

Variations Paris Madeleine

6,50€ TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie :
Fin octobre



Variations Paris Exotic Macaron

L'infiniment gourmand rocher coco

Avec sa **texture moelleuse** et sa **forme toute ronde**, le rocher coco évoque indéniablement l'univers feutré des boudoirs parisiens à l'heure du goûter. **Nespresso** le réinterprète en mêlant ces **déliçates saveurs de noix de coco** à un **mélange subtil d'Arabicas**. En résulte un Mug tout en douceur et raffinement.



5



230 ml

VERTUO

Variations Paris Exotic Macaron

6,50€ TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie :
Fin octobre

Avec leur design poétique imaginé par **India Mahdavi**, l'Édition Limitée **Variations 2018** invite les amateurs de café à arrêter le temps autour d'une tasse aux saveurs raffinées, **version Vertuo comme version Original**.



Paris Black

Le vrai "caoua" des aficionados

Quel meilleur symbole du café gourmand à la française que l'espresso bien noir ?

Avec ses **notes de céréales et de noix relevées d'épices et d'effluves boisées**, Paris Black offre un hommage tout en intensité au véritable espresso.



40 ml

ORIGINAL

Paris Black

4,50€ TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie :
Fin octobre



Variations Paris Praliné

La plus gourmande des préparations

Mêlant savamment des noisettes avec du chocolat au lait et du sucre, la pâte de praliné a inspiré plus d'une pâtisserie française, l'iconique Paris-Brest en tête !

Associé à la rondeur du café Livanto, l'arôme délicat de noisette caramélisée offre un **blend harmonieux**, évoquant immédiatement la douceur d'un dessert au praliné.



40 ml

ORIGINAL

Variations Paris Praliné

4,50€ TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie :
Fin octobre



Variations Paris Macaron

L'indispensable mignardise parisienne

Une crème fondante emprisonnée entre deux coques croustillantes et moelleuses à la fois : le pouvoir de séduction du macaron parisien n'est plus à prouver.

Réinterprété façon **Nespresso**, voilà une **combinaison harmonieuse des notes de céréales** du café Livanto avec un arôme tendre et subtil d'amande douce.



40 ml

ORIGINAL

Variations Paris Macaron

4,50€ TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie :
Fin octobre

VARIATIONS GOURMANDES

— Recettes pour une personne —



Paris Macaron façon Crème Brûlée

Ingrédients

- 1 capsule Variations Paris Macaron
- 2 cuillères à café de crème de citron
- 100 ml de lait
- Sucre de canne

Matériel

Une tasse format 180 ml
Un Aeroccino
Un chalumeau de cuisine

Préparation

Verser les 2 cuillères de crème de citron dans une tasse, et extraire par-dessus un **Espresso Variations Paris Macaron**. À l'aide d'un Aeroccino, préparer une mousse de lait chaude et la verser sur le café. Saupoudrer de sucre de canne et brûler avec un chalumeau pour obtenir un effet crème brûlée.



ORIGINAL

Variations Paris Macaron



Latte exotique

Ingrédients

- 1 capsule Variations Paris Exotic Macaron
- 2 ou 3 cuillères à café de crème de coco sucrée
- 250 ml de lait entier
- 50 ml de chocolat fondu
- 1 cuillère à café de copeaux de noix de coco
- 1 cuillère à café de sirop de chocolat noir

Matériel

Un verre format 390 ml
Un Aeroccino ou un Barista

Préparation

Verser la crème de coco dans le verre. Extraire le café par dessus. Préparer une crème au chocolat en battant le lait avec le chocolat fondu dans l'Aeroccino ou le Barista. Verser au-dessus du café, et décorer avec la noix de coco et le sirop de chocolat.



VERTUO

Variations Paris Exotic Macaron

Zéro carbo

Le jeudi 20 septembre 2018, Nespresso et Le Fooding ont proposé **le premier dîner presque sans carbone**. Une grande dé-carbonnade **sur les toits de Paris** qui a permis à une poignée de chanceux de déguster la cuisine végétale de **Bertrand Grébaut**, les gourmandises de **Philippe Conticini**, le tout arrosé de cocktails au café **Master Origin Colombia**, **le premier café Nespresso labellisé Fairtrade**. Retour sur une soirée "toute propre", dont 20 % des recettes ont été reversées à l'entreprise sociale PUR Projet.

100 % naturelles et raisonnées, ces agapes imaginées par Nespresso en collaboration avec le Fooding ont été

l'occasion de faire connaître les actions de Nespresso en matière d'environnement tout en offrant aux invités le plaisir de découvrir une cuisine locale, saine et saisonnière.

À table, se sont succédées une kyrielle d'assiettes aussi délicieuses que vertueuses. **Chef de l'excellente table Septime, Bertrand Grébaut** a su, comme à son habitude, faire parler les plus beaux produits du coin : taco d'herbes marines et chair de poisson au safran ; poisson de pêche artisanale et durable mariné à l'huile de feuille de figuier ; aubergine à la flamme, œuf de poule et jus de champignon... Une cuisine fraîche, inventive et de saison, dans un respect inconditionnel de l'environnement.

Dans les verres, des cocktails d'enfer imaginés par **Nicolas Munoz (Bisou, Paris 3^e)**, à l'image de ce cocktail Saint-Amour, une vraie surprise mêlant notamment café et betterave.

En fin de repas, les becs sucrés ont eu droit à une douce dose d'émotion avec le chou de **Philippe Conticini**, tout en crémeux et légereté, réalisé à partir de café **Nespresso Colombia 100 % labellisé Fairtrade**.

À la fin de cette journée, l'entreprise Ekodev a sorti sa calculatrice Zéro carbo pour mesurer l'impact carbone du menu. Pour l'ensemble des 120 participants, 262,8 kg de Co₂ ont été émis au lieu des 682,8 kg qu'aurait émis le même repas en mode classique, soit 2,6 fois moins.

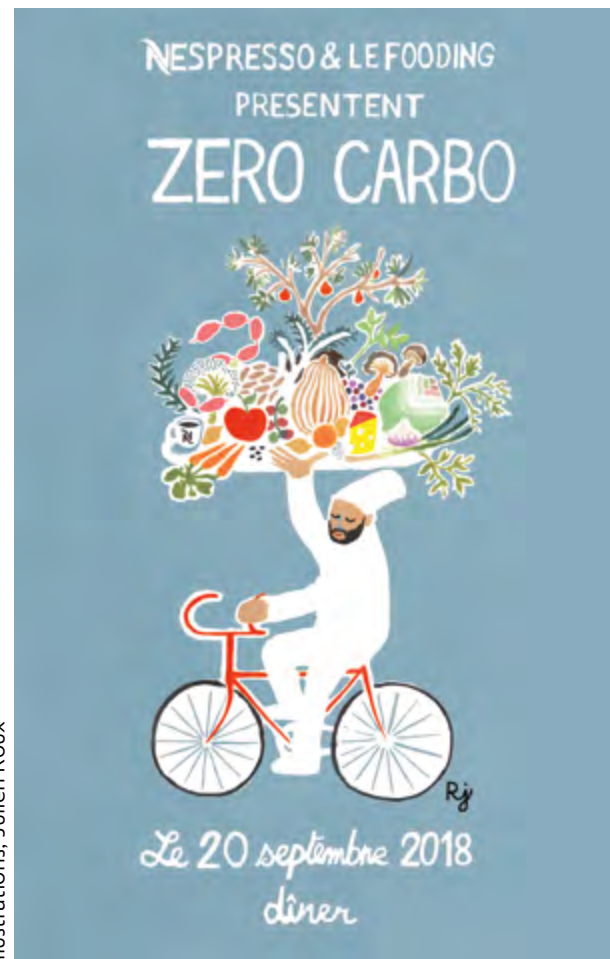
L'événement Zéro carbo s'inscrivant dans l'engagement neutralité carbone de Nespresso, cinq arbres seront plantés en Colombie pour compenser l'empreinte carbone de ce festin.



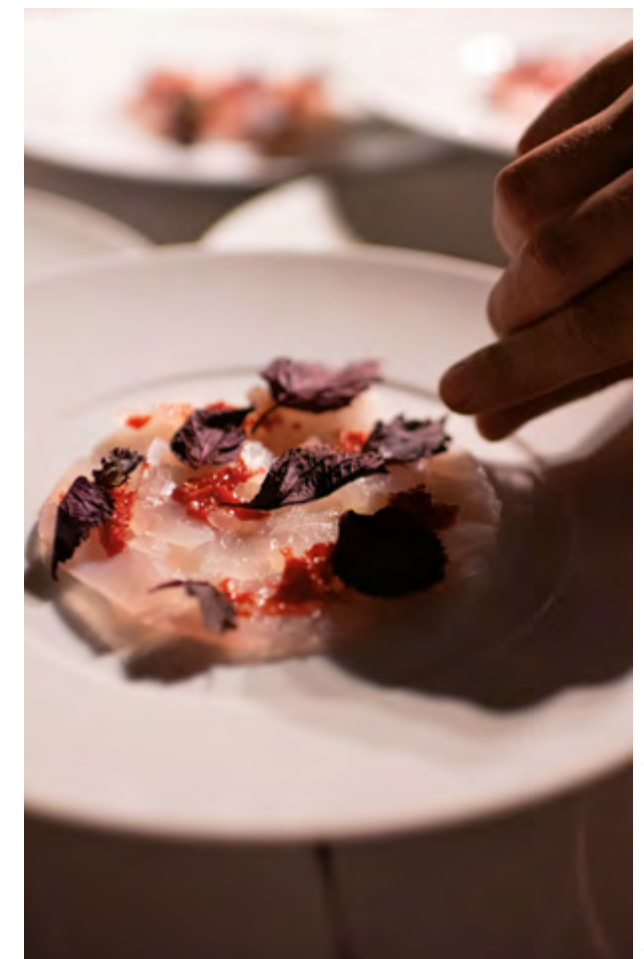
« Ton style zérocarbobo, tu cultiveras ! »

Plus qu'une mode éphémère, le style Zéro carbo est une manière de vivre durable. Acheter local, réutiliser, soutenir les petits producteurs, recycler les matières, se déplacer en véhicule à faibles émissions... Voilà de quoi faire baisser ton empreinte carbone sans effort, ou presque !

Retrouvez LES 10 COMMANDEMENTS ZÉRO CARBO sur lefooding.com/fr/les-10-commandements-zero-carbo



Illustrations, Julien Roux



Photos, Louise Monlaü



NOS BOUTIQUES "AMBASSADRICES"

Cet hiver, Nespresso France dévoile à ses clients **un tout nouveau parcours Boutique** destiné à révéler ses initiatives environnementales et sociétales. Ce nouveau parcours, imaginé avec l'agence FutureBrand Paris, vise à informer et à impliquer la clientèle sur la démarche de l'entreprise vis à vis des petits producteurs de café, de la biodiversité, du recyclage des capsules, de la seconde vie des machines...

AVOIR UN GRAIN SERAIT-IL RESPONSABLE ?

BOIRE UN CAFÉ NESPRESSO EN DIT LONG. IL REFLÈTE NOTRE QUÊTE DE QUALITÉ, ICI ET PARTOUT DANS LE MONDE.

NOTRE CAFÉ EST UNIQUE GRÂCE AUX 500 000 ARBRES PLANTÉS PAR AN, QUI PROFITENT AUTANT À LA SAVEUR DU GRAIN RÉCOLTÉ QU'À LA BIODIVERSITÉ AUTOUR DES CAFÉIERS.

IL EST LE RÉSULTAT DE NOTRE ENGAGEMENT AUPRÈS DES 75 000 CAFÉICULTEURS, FORMÉS ET ACCOMPAGNÉS PAR NOS 330 AGRONOMES ET LES ONG LOCALES DANS 12 PAYS.

RÉPARÉES, RÉUTILISÉES, RECYCLÉES, NOS MACHINES À CAFÉ, CONÇUES POUR DURER, SE MOQUENT DE L'OBSOLESCENCE PROGRAMMÉE.

ENFIN, NOUS TRAVAILLONS DEPUIS 10 ANS POUR FACILITER LE GESTE DE RECYCLAGE ET VOUS POUVEZ Y CONTRIBUER QUOTIDIENNEMENT.

#NESPRESSOAGIT

5 messages clés

Au fur et à mesure de leur parcours en Boutique, les clients pourront lire sur les murs les 5 engagements de l'entreprise : **agroforesterie** ("sous les arbres"), **accompagnement des caféiculteurs** ("dans les fermes"), **partenariats avec des ONG** ("dans le monde"), **lutte contre l'obsolescence programmée** ("dans nos ateliers"). Complet et didactique, ce parcours engage ainsi les clients Nespresso à chaque étape de la chaîne de valeur de la marque.

Au du parcours

Pour capter l'attention des clients en un coup d'œil, l'entrée dans la Boutique Nespresso se fait par un manifeste autour des engagements. C'est au fil de la visite que l'on découvre plus en profondeur ces initiatives, à travers des installations qui interrogent le visiteur et l'invitent à s'intéresser plus précisément au propos via une réponse à deux vitesses : **concise pour les plus pressés, développée pour ceux qui le sont moins**. Une belle immersion dans les actions environnementales et sociétales de Nespresso, qui met en lumière les engagements de l'entreprise avec efficacité.



Explorations 4: Valle Del Cibao

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. Après Galapagos Santa Cruz, c'est en République Dominicaine qu'un café de spécialité a retenu l'attention de Nespresso. Issu d'une région au microclimat unique au monde, Valle del Cibao propose une expérience café aussi délicate que riche en arômes.

La République Dominicaine, une terre de cafés gourmets

Introduit en République Dominicaine autour de 1725, le café a longtemps été la principale culture des agricultures à petite échelle du pays et a commencé à être exporté à la fin du XIX^e siècle. Début XX^e, le café prend de l'envergure au nord de la République Dominicaine, cultivé notamment au sein des plaines du Cibao, dont est issue cette quatrième édition d'Explorations.

Nichée entre deux chaînes montagneuses dont le Pico Duarte – plus haut sommet des Caraïbes – la vallée de Cibao présente un climat bien plus stable que le reste du pays : en créant une barrière contre les ouragans,

le Pico Duarte abrite littéralement la vallée, qui offre ainsi une terre fertile et généreuse. En l'absence de réelle saison pluvieuse, les arbres fruitiers, fleurs et plantations de café y sont cultivés en permanence.

Cibao s'inscrit ainsi comme la région la plus fertile et productive de l'île, approvisionnant et alimentant le reste du pays en produits agricoles innombrables.

Valle del Cibao, une Édition Limitée tout en finesse

Cultivées à longueur d'année – phénomène assez rare pour être souligné – les cerises de café Valle del Cibao grandissent à l'ombre des arbres et à l'abri des intempéries

caractéristiques de la région caribéenne. En sont issues des récoltes de **café haut de gamme** qui font le bonheur des amateurs de profils aromatiques fins et ronds.

Dépulpé par méthode humide et très légèrement torréfié, Valle del Cibao est un véritable **café de dégustation** au profil de noix et de fruits verts, avec une **petite pointe d'acidité**.

Agrémenté de lait, il s'adoucit et exhale des notes de vanille et de noix très gourmandes.



6



40 ml

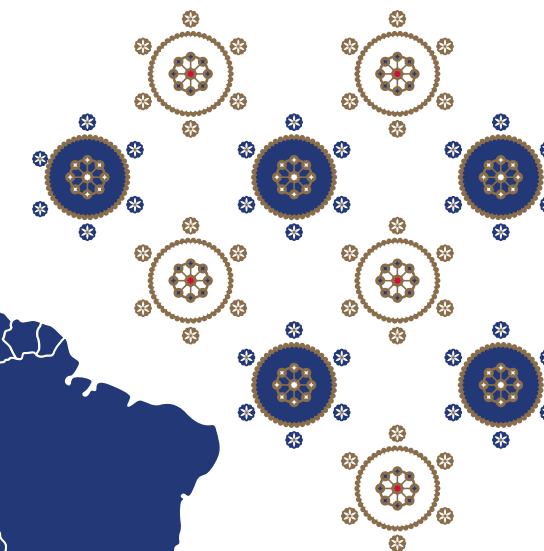
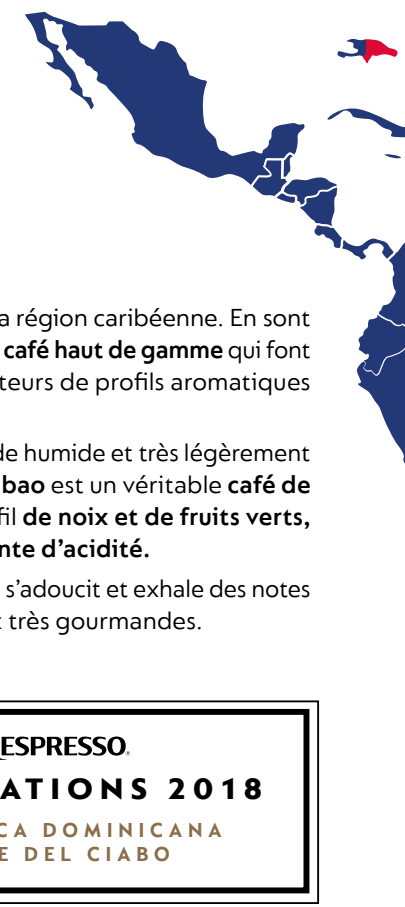
ORIGINAL

Valle del Cibao

12 € TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie :
mi-octobre 2018

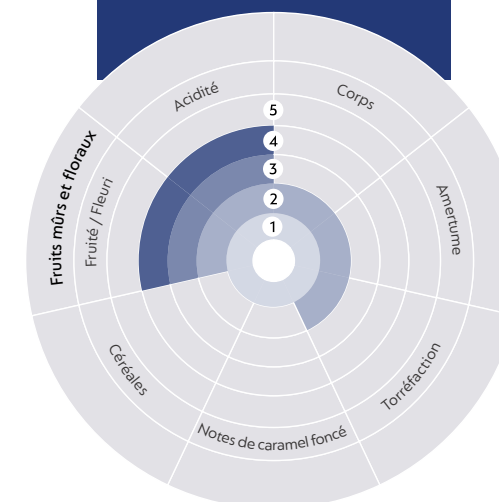


VALLE DEL CIBAO

— Doux et fruité —

Un café issu de la vallée du Cibao, dépulpé par méthode humide :

- Notes rafraîchissantes de fruits et de noix
- En tasse, une pointe d'acidité et un corps délicat



Escale à Java

À la rencontre des caféiculteurs indonésiens

Depuis 2015, Nespresso tisse des relations de plus en plus fortes avec l'Indonésie, terre d'un café d'une finesse rare.

Accompagnement des caféiculteurs de Bandung à travers le programme AAA pour une Qualité Durable, aide à la labellisation Fairtrade de la coopérative d'Aceh – dont est issu le tout récent Master Origin Indonesia... Ces débuts prometteurs ont pris une toute autre dimension en juillet dernier, lorsque les experts Nespresso sont partis à la rencontre des 1 000 caféiculteurs formant les 2 coopératives de Bandung. Retour en images sur une immersion en terres de café indonésiennes.



Une histoire du café à Java

Les débuts du café à Java remontent à la fin du XVI^e siècle quand les Hollandais ont introduit la plante sur l'île, faisant de la région la première hors d'Éthiopie et d'Afrique du Nord à cultiver du café. Des variétés de café très rares ont refait surface grâce au soutien de Nespresso et au travail passionné des caféiculteurs de la coopérative Sunda Hejo à Bandung. Vibrants et délicats, les grains cultivés dans cette région entrent notamment dans la composition d'un des cafés les plus appréciés par le public : Dharkan (Gamme Originale).



Dadang, agronome Nespresso

Un des initiateurs de l'adoption du programme AAA pour une Qualité Durable au sein des coopératives de Java, Dadang travaille en vraie proximité avec les 1 000 fermiers et agronomes de la région. Il les aide à adopter des pratiques durables au sein de leurs fermes et renforce leur communauté en les encourageant à favoriser les pratiques collaboratives.



Pak Cahya, Caféiculteur à Bandung

Membre de la coopérative Sunda Hejo, **Pak Cahya rencontre**, comme de nombreux caféiculteurs de la région, **des difficultés dues au changement climatique et de pluies parfois torrentielles**. Sur les conseils des agronomes **Nespresso**, il s'est mis à planter des arbres pour protéger ses caféiers en fleurs et diversifier sa production.

Les bénéfices des arbres

Intrinsèquement liés au café, les arbres améliorent la qualité des écosystèmes et aident à cultiver un meilleur café, influençant ainsi directement la qualité de vie des caféiculteurs.



Des femmes et du café

L'accès des femmes au régime de protection sociale du gouvernement est l'un des volets phares du programme AAA pour une Qualité Durable mis en place par **Nespresso** à Java. En outre, ces dernières sont soutenues quotidiennement par **Tintin Uhan**, une agronome locale qui les aide à se former à la culture du café et les conseille sur le traitement de leur sol et de leurs caféiers.



“ Le café Dharkan est issu d'une relation de confiance qui nous unit depuis plusieurs années à cette petite communauté de fermiers de la région de Bandung. À leur rencontre, un sentiment de fierté immense de pouvoir compter sur leur savoir-faire.”

Ludovic Depie, Expert Café Nespresso

Le café, ciment des relations professionnelles?

Qu'il soit savouré le matin entre collègues, partagé lors de rendez-vous avec un client ou consommé au bureau tout en continuant à travailler, **le café accompagne le quotidien des travailleurs français**. Selon une étude conduite par Nespresso en partenariat avec l'IFOP, **les trois quarts des salariés boivent au moins un café durant leur journée de travail et lui attribuent la première place devant le reste des boissons chaudes**. Focus sur tout ce que la pause café a de bon à apporter à une société.



Un vecteur de lien social en entreprise

Conduite auprès des salariés et décideurs d'entreprises françaises de plus de 20 salariés, **l'étude Nespresso identifie les habitudes café et appréhende leur rôle dans les relations interprofessionnelles**.

Devenue un rituel incontournable et jouant un rôle primordial au sein d'une entreprise, **la pause café favoriserait ainsi l'efficacité et le bien-être au travail** pour 83 % des interrogés. À la quasi-unanimité, **le café renforcerait les liens sociaux** (92 %) ; alors que 69 % y voient **un moyen efficace pour gérer les conflits**.

Par ailleurs, les employés se sentent valorisés si la solution café qui leur est proposée est de qualité (78 %) et considèrent qu'**un café de haute qualité donne une image plus positive de l'entreprise** (87 %).

Une pause qui évolue avec les usages

À l'heure où les espaces de travail évoluent, le café joue plus que jamais son **rôle de ciment entre les individus, dans les bureaux comme dans les espaces de co-working**. Repensés pour s'adapter à un mode de travail de plus en plus nomade, **les espaces de travail se transforment en lieux de détente où le café trouve toute sa place**.

Tables aménagées, corbeilles de fruits, boissons fraîches ou chaudes... Dans ces espaces informels, les individus parlent autant "boulot" que "perso" autour d'un café.

Une tendance qui permet aussi aux entreprises de renforcer leur attractivité aux yeux de la nouvelle génération, à travers des **espaces friendly** où on leur propose de vivre **l'expérience du travail autrement**.



DE NOUVELLES SOLUTIONS D'AMÉNAGEMENT AVEC LE CORNER AGUILA

Pour répondre au mieux à cette tendance, Nespresso développe des solutions adaptées aux attentes de chaque profil d'entreprise afin d'offrir aux clients et collaborateurs des instants café de haute qualité.

Les "cafétéria" s'y voient transformées en lieux incontournables à chaque instant de la journée, grâce à une offre gourmande et diversifiée.

Ainsi, un nouveau modèle d'implantation comme le Corner Aguila est idéal pour les établissements à haut volume souhaitant offrir la tradition des baristas professionnels allée à une technologie de pointe à leurs clients et collaborateurs.



*Exclusive Selection
Kenya Milima*



Un nouveau café d'exception imaginé pour la haute-gastronomie

Depuis 2016, la collection **Exclusive Selection** propose aux restaurants étoilés au guide MICHELIN deux cafés aux **terroirs** et aux **profils aromatiques exceptionnels**.

Après leur avoir fait découvrir le goût et le savoir-faire unique des cafés Népal Lamjung et Kilimanjaro Peaberry, **Nespresso** initie les amateurs de cafés gourmets à un **terroir célèbre pour la très haute qualité de ses cafés : le Kenya**.

Milima – “montagnes” en Swahili, en clin d’œil aux **sols volcaniques de haute altitude où cet Arabica est cultivé** – combine savamment qualité de la terre, soin apporté par les fermiers et savoir-faire des experts torréfacteurs **Nespresso**.

En résulte une tasse douce, au **profil sirupeux et citronné** teinté de notes végétales. Unique en son genre et **certifié AAA pour une Qualité Durable**, **Exclusive Selection Kenya Milima** trouvera rapidement sa place sur les tables étoilées.



40 ou 110 ml

**EXCLUSIVE
SELECTION**

KENYA MILIMA

100 % Arabica

Date de sortie :
novembre 2018



Un Noël esprit Vertuo

Ça ressemble à quoi, une table de Noël inspiration Vertuo ? Loin des atours tape-à-l'œil, la tablée s'habille de naturalité et de simplicité, éclairée à la bougie s'il vous plaît ! Du design au menu, place à l'essentiel et à l'intemporel : bois brut, marbre et cristal accueillent fromage, fruits et tartes rustiques à l'heure du dessert, le tout accompagné de café ! Avant minuit, chacun compose ainsi son dessert idéal, en pairing avec l'un des trois décaféinés de la gamme. Happy Vertuo Xmas !



Noël doux de café

Cet hiver, les instants cafés seront soft ou ne seront pas!

Au toucher... avec les tasses Origin, une gamme d'accessoires aux courbes douces imaginées par India Mahdavi et offrant un vrai confort de dégustation.

À l'œil... avec le délicat fini mat de la toute nouvelle machine Vertuo Plus Black Mat.

Au goût... avec les tendres recettes lactées – plus de 20 – réalisables avec l'indispensable Aeroccino Barista.

Sweet Vertuo Christmas!

Machine VertuoPlus® Black mat :

199 € TTC (+ 0,24 € d'éco-participation)
Format : 14,22 x 41,2 x 32,5 cm

Barista, émulsionneur de lait connecté à l'Application Nespresso, (+ 20 recettes disponibles), équipé d'un affichage LED.
195 € TTC (+ 0,24 € d'éco-participation)

L'étui de 10 capsules :

Alto 7 € / **Mug** 6 € / **Gran Lungo** 5 € /
Double Espresso 5 € / **Espresso** 4 €

Coffret de 2 tasses blanches :

Espresso (Format 80 ml), 20 € TTC
Lungo (Format 180 ml), 25 € TTC

À venir prochainement :

Mug (Format 390 ml), 29 € TTC

Disponibles dans les Boutiques Nespresso et sur www.nespresso.com

LE MOT

ENTRE LES LIGNES DU CAFÉ

MUG

Une différence de taille



Si cette grande tasse symbolise aujourd'hui un certain mode de vie anglo-saxon, le mug trouve son origine dans la marine française où, depuis le XVII^e siècle, la « moque » désigne un récipient cylindrique muni d'une anse, utilisé pour boire ou comme unité de mesure.

Cet objet populaire s'est progressivement diffusé jusqu'aux États-Unis où, par anglicisme, la moque est devenue le « mug » que nous connaissons.

En matière de café, outre son utilisation exempte de soucoupe, c'est surtout par son grand format (25 à 35 cl) que le mug diffère de la classique tasse à espresso (12 cl). Adapté à la consommation nomade, le **Travel Mug** accompagne les amateurs de grand café tout au long de la journée.

La machine Nespresso Vertuo répond idéalement à ces modes de consommation multiples et itinérants, puisqu'elle prépare un café de haute qualité au format Espresso, Double Espresso, Gran Lungo, Mug ou Alto.

Ce texte est tiré de l'ouvrage
« Lexique technique à l'usage des amateurs de café »
édité en 2017 par Nespresso et rédigé par Caroline Champion
(www.exploratriceadesaveurs.com)

Nespresso en gare

CAFÉ ET GASTRONOMIE À LA GARE

Depuis toujours, Nespresso cultive un lien fort avec la gastronomie, approvisionnant les restaurants d'éminents Chefs en cafés de haute qualité. Son trait d'union avec les chemins de fer est plus récent : en avril dernier, la toute première boutique Nespresso en gare ouvrait Gare Saint-Lazare à Paris. À l'automne, c'est en Gare Montparnasse que la Maison fera son arrivée. Il ne manquait plus qu'un partenariat exclusif avec Chefs de Gare pour consolider le début d'une belle aventure : Nespresso est fier de s'associer à la 3^e édition du seul événement à réunir experts, gourmands et voyageurs épicuriens !

À l'occasion de cette tournée des Chefs, Nespresso invite les voyageurs à déguster les plus belles recettes lactées et à découvrir Vertuo, une technologie pour toutes les tailles de café, aux côtés de ses Experts Baristas au sein de 9 gares françaises, du 5 au 12 octobre 2018.

QUAND, OÙ ?

ÉVÈNEMENTS CHEFS DE GARE

Le vendredi 5 octobre à LILLE-FLANDRES et à PARIS SAINT-LAZARE / Le lundi 8 octobre à STRASBOURG / Le mardi 9 octobre à DIJON / Le mercredi 10 octobre à MARSEILLE SAINT-CHARLES et à TOULOUSE / Le jeudi 11 octobre à BORDEAUX / Le vendredi 12 octobre à TOURS et à PARIS GARE DE LYON. Plus d'informations sur www.gares-sncf.com

Nespresso Boutiques

LE RÉSEAU S'AGRANDIT

Après Nice, mi-juillet et Orléans début septembre, Nespresso poursuit l'implantation de ses boutiques en France cet automne :

- Nespresso Ajaccio – 18 octobre 2018
Centre commercial Grand Ajaccio
Baléone, 20167 Sarrola Carcopino
- Nespresso Gare Montparnasse – novembre 2018
17 boulevard de Vaugirard, 75014 Paris
- Nespresso Brest – novembre 2018
75 rue de Siam, 29200 Brest

Stylist x Nespresso



LE TRUCK STYLIST X NESPRESSO REPREND DU SERVICE

Cet automne le Stylist Truck se transforme à nouveau en coffee shop éphémère pour vous faire découvrir la gamme Master Origin. Au menu : dégustations gratuites au comptoir ou mugs à emporter pour les plus pressés.

QUAND, OÙ ?

Le 12 octobre à MARSEILLE, TOULON, et à PARIS, stations SAINT-LAZARE et BOURSE / Le 19 octobre à PARIS, station PLACE D'ITALIE et au CARRÉ SÉNART / Le 26 octobre à TOULOUSE et à PARIS, station MIROMESNIL et au CNIT / Le 9 novembre à TOURS et à PARIS, station PARMENTIER et PARLY 2 / Le 16 novembre à RENNES et à PARIS, station SAINT-PHILIPPE DU ROULE et RUE DE RENNES / Le 23 novembre à NANTES et à PARIS, stations MONTPARNASSE et LA MUETTE / Le 30 novembre à PARIS, stations NATION et CHÂTELET / Le 7 décembre à ROUEN et à PARIS, stations GARE DE LYON et SENTIER / Le 14 décembre à PARIS ORLY et à PARIS, stations CHARLES MICHEL et OPÉRA / Le 21 décembre à PARIS ROISSY et à PARIS, stations SÈVRES BABYLONE et SAINT-PAUL



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.