

kawa

JANVIER **MARS** 2019



*Des arbres pour
un meilleur café*

DÉCOUVRIR AGIR DÉGUSTER SAVOURER INNOVATION ÉVÈNEMENT SHOPPER LE MOT AGENDA

NESPRESSO[®]



L'année 2019 promet de nombreuses surprises aux amateurs de café ! Cette saison, **l'expertise est à l'honneur**, avec **deux Éditions Limitées de cafés d'exception**, en hommage aux premières maisons de café, **ISTANBUL** et **VENEZIA** ; mais aussi un rare et précieux café du **Costa Rica** qui fait son entrée temporaire dans la gamme **Master Origin** (DÉCOUVRIR p.4).

Mais qu'est-ce qu'un bon café ? Un bon café est un café bien torréfié : pour connaître le b.a.-ba de la **torréfaction**, rendez-vous en fin de magazine (LE MOT p.28).

Pour produire un café de qualité, quelles sont les actions concrètes de **Nespresso** en termes d'**agroforesterie** ? **Nespresso** répond à cette question en chiffres et à travers les témoignages d'une **agronome** et d'un **caféiculteur** rencontrés à Paris en novembre dernier (AGIR p.10). La question de la **traçabilité de l'aluminium** est évoquée, puisque **Nespresso** sera bientôt la toute première entreprise à proposer un aluminium produit de façon responsable (AGIR p.29).

2019 sera aussi ponctuée de nombreux rendez-vous autour du café et de la **gastronomie**. **L'Atelier Nespresso**, en marge du Bocuse d'Or fin janvier à Lyon (CONTEMPLER p.14) sera l'occasion de découvrir le concept **Co-création**, une offre de cafés uniques et créés sur-mesure par des peintures de la gastronomie pour leurs établissements étoilés. Pas de haute-cuisine sans recette de chefs : **Nespresso** vous propose de réaliser un surprenant **gravlax de saumon au café** pour épater vos proches (SAVOURER p.20). Le **Nespresso Coffee Lab'** ouvrira quant à lui ses portes au public fin mars, pour trois jours d'ateliers très café (p.25).

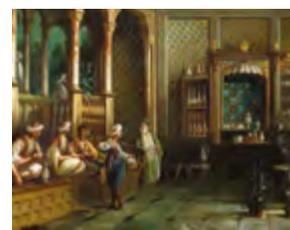
Ce cinquième numéro de Kawa se clôt avec une double-page **shopping** aux couleurs du printemps (SHOPPER p.26) ainsi qu'une page dédiée à toutes les **actualités** à ne pas manquer (AGENDA p.30).

Belle année, bonne lecture, et bonne dégustation.
Les équipes Nespresso

4

DÉCOUVRIR

Les maisons de café d'antan



10

AGIR

L'agroforesterie au Guatemala



14

DÉGUSTER

L'Atelier Nespresso remet le couvert



20

SAVOURER

Un gravlax au café



22

INNOVATION

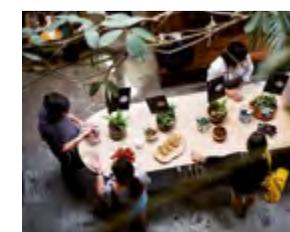
Nespresso Professionnel au SIRHA



25

ÉVÈNEMENT

Nespresso Coffee Lab' reprend du service



26

SHOPPER

Les couleurs du Printemps

28

LE MOT

Torréfaction

29

AGIR

Nespresso, première entreprise à utiliser un aluminium responsable



30

AGENDA

Toutes les actualités à ne pas manquer



#NespressoAgit Pour assurer une tasse de café 100 % neutre en carbone, **Nespresso agit**. Au fil de la lecture de votre Kawa, découvrez comment réduire vous aussi votre empreinte carbone !



Voyage dans l'imaginaire des premières maisons de café

Chaque jour dans le monde, **des millions d'individus se retrouvent autour d'un café** pour échanger des nouvelles, discuter librement, travailler, se détendre, lire le journal ou encore refaire le monde. En terrasse, dans l'arrière-salle ou au comptoir, **le lieu dédié à sa dégustation possède une atmosphère bien particulière**, baignée par l'odeur envoûtante de cette boisson hautement culturelle. **Depuis l'origine des premières maisons, le pouvoir du café possède quelque chose d'inexplicable** : la boisson comme le lieu qui lui est consacré semblent partout synonymes de convivialité, d'échange, de liberté de parole et de pensée...

Istanbul, à l'origine des maisons de café

Les premières maisons de café auraient vu le jour à la fin du XV^e siècle à Istanbul. La ville rayonne alors comme l'une des plus riches et des plus peuplées du monde. Le café, récemment découvert par les Ottomans après leur conquête du Yémen sur les Arabes, se diffuse dans tout leur empire à partir du port de Moka. On le déguste dans des établissements spécialisés en jouant aux échecs ou en récitant des poèmes. Ces lieux de sociabilité sont aussi des espaces de liberté, d'échange d'idées et de brassage social inédits à l'époque. Leur succès est immense, au point d'éveiller les soupçons et de susciter des controverses : car si le café stimule la pensée et

facilite les échanges, ses mystérieux effets inquiètent le pouvoir, qu'il soit religieux ou politique. Les maisons de café sont ainsi tour à tour célébrées et condamnées au cours du XVI^e siècle, avant d'entrer définitivement dans la culture orientale.

Venise, l'avant-garde du café en Europe

En Europe, il faut attendre le XVII^e siècle pour que le café commence à se diffuser, introduit par les marchands vénitiens. Les premiers caffè ouvrent leurs portes à Venise, établissements raffinés et élégants où l'on paye à prix d'or le privilège de consommer ce nectar exotique et tonifiant. Ici aussi, le succès du lieu comme



de la boisson déclenche une polémique : cet obscur breuvage aux origines douteuses ne comporterait-il pas quelque risque de contamination diabolique ? Le Pape Clément VIII trancha en déclarant qu'il serait fort dommage de laisser aux seuls infidèles le plaisir de cette boisson. Baptisé et consacré, le café pourra alors pleinement prendre son essor.

À Venise, les maisons de café se multiplient, jusqu'à l'ouverture du célèbre Caffè Florian inauguré sous les arcades flambant neuves de la place Saint-Marc en 1720. De Casanova à Verdi, artistes et hommes de lettres s'y succèdent... d'autant plus volontiers que cet établissement est le seul à autoriser la présence des femmes.





Un hommage à l'histoire des premières maisons de café

Paris, la cour et l'engouement des Lumières

Dans le sillage de la Sérénissime, le reste de l'Europe découvre le café. En France, c'est un aventurier et poète vénitien, Pietro Della Valle, qui le premier introduit des grains à Marseille en 1644. Il faudra cependant attendre l'arrivée d'un ambassadeur de la Sublime Porte auprès de Louis XIV pour que la mode soit lancée à Paris. Dans un faste digne des Mille et une Nuits, l'ambassadeur Soliman Aga offre à ses invités de marque un café préparé à la turque. Le Tout-Paris s'y presse et adopte rapidement cette boisson délicate. Les premiers cafés ouvrent leurs portes quelques années plus tard, notamment le célèbre Café Procope, fréquenté par Voltaire, Diderot et d'Alembert, dont le nom est indissociable du développement des Lumières.

Les Éditions Limitées İSTANBUL et VENEZIA

C'est en hommage à l'histoire des premières maisons de café que Nespresso a choisi de lancer ses nouvelles Éditions Limitées, avec deux propositions de voyage :

CAFÉ İSTANBUL, VOYAGE AUX PORTES DE L'ORIENT

L'Arabica Mocha du Yémen se mêle ici au parfum des Indes. Héritier des mélanges traditionnels, ce café associe un arôme torréfié intense à des notes épicées de poivre noir.

CAFFÈ VENEZIA, VOYAGE AUX PORTES DE L'EUROPE

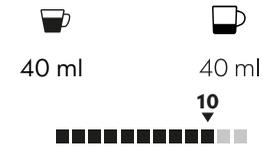
Élegant et délicat, ce café réunit toute la grâce de la Sérénissime. Des notes florales se dégagent de l'arôme subtil d'un café provenant de l'ancienne cité éthiopienne d'Harrar, allié à un Arabica Indien.

7

DÉCOUVRIR

Les nouvelles Éditions Limitées

Délicieux hommages à l'histoire des premières maisons de café, **CAFÉ İSTANBUL** et **CAFFÈ VENEZIA** sont à découvrir dès janvier, dans la gamme Original ou Vertuo.

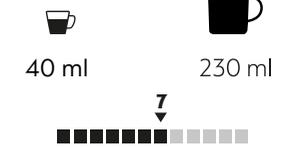


ÉDITION LIMITÉE

CAFÉ İSTANBUL

4,50 € TTC l'étui de 10 capsules Original
4,50 € TTC l'étui de 10 capsules Vertuo Espresso

Date de sortie : 14 janvier 2019
en Boutique et sur www.nespresso.com

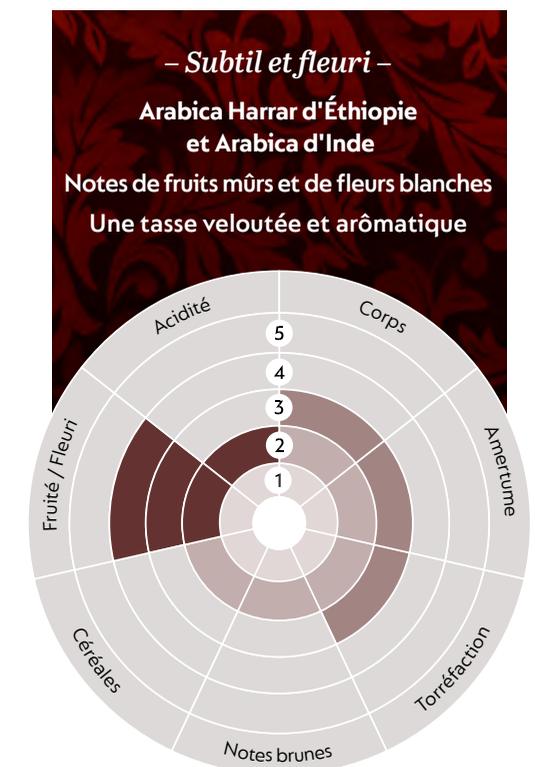


ÉDITION LIMITÉE

CAFFÈ VENEZIA

4,50 € TTC l'étui de 10 capsules Original
6,50 € TTC l'étui de 10 capsules Vertuo Mug

Date de sortie : 14 janvier 2019
en Boutique et sur www.nespresso.com



DÉCOUVRIR

La gamme Master Origin : ces hommes qui font parler le terroir

La collection permanente Master Origin met à l'honneur les terroirs et le savoir-faire artisanal des caféiculteurs. Elle dévoile les techniques et gestes des fermiers cultivant des terres d'exception dénichées par les Experts Nespresso. Tous certifiés AAA pour une Qualité Durable et Rainforest Alliance, deux d'entre eux sont aussi labellisés Fairtrade.

Costa Rica



7




40 ml

COSTA RICA

ÉDITION LIMITÉE

4,50 € TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie : 18 mars 2019



ÉDITION LIMITÉE

Master Origin Costa Rica

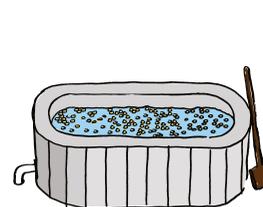
Un café lavé à l'eau des sources chaudes enrichies par les minéraux volcaniques

Dans les hauts plateaux du Costa Rica, la végétation luxuriante et les sources d'eaux chaudes naturelles sont nombreuses.

Issu d'une confiance mutuelle entre Nespresso et les producteurs de café du pays, Master Origin Costa Rica dévoile une technique unique et inédite de lavage du café.

Cueilli à la main, ce dernier est fermenté et lavé pendant douze heures dans les eaux volcaniques dont la température monte naturellement à 65-70°C.

Ce processus unique permet aux minéraux de ces eaux riches de nettoyer les grains profondément et de souligner leurs notes les plus subtiles. En résulte un café franc et équilibré.



fermentation



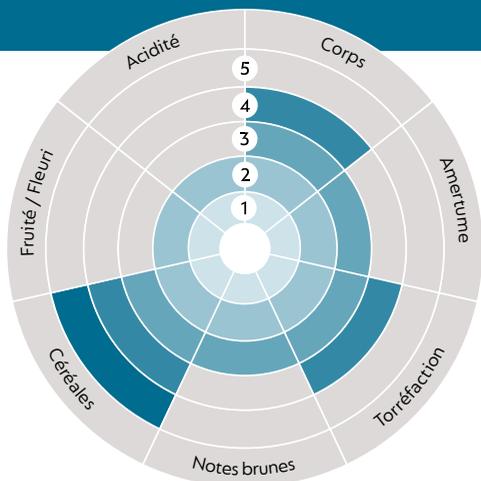
lavage

Illustrations © Thibaut Guitret

– Rond & Harmonieux –

Arabica lavé

Notes douces de malt et de céréales
Une tasse franche et équilibrée




Un café naturel non-lavé
Ethiopia




Un café séché selon la technique "Black Honey"
Nicaragua




Un café de récolte tardive
Colombia





Un café déparché humide
Indonesia




Un Robusta moussonné
India




ÉDITION LIMITÉE
Un café lavé aux sources chaudes
Costa Rica





Un Arabica lavé
Colombia




Un Robusta lavé deux fois
Mexico



L'Étui de 10 capsules GAMME ORIGINAL : 4,20 € TTC. COSTA RICA EN ÉDITION LIMITÉE : 4,50 € TTC
L'Étui de 10 capsules MUG GAMME VERTUO : 6 € TTC

Des arbres pour pérenniser



Le 13 novembre dernier, **Nespresso** organisait une rencontre avec un producteur de café et une agronome venus du Guatemala pour témoigner de l'engagement des fermiers en faveur de la biodiversité et de l'agroforesterie. L'occasion de faire le point sur les avancées concrètes de **Nespresso** sur le terrain, en faveur d'un café neutre en carbone et bénéfique pour l'environnement.

Depuis le lancement de son programme AAA pour une Qualité Durable en 2003, **Nespresso** agit directement et concrètement auprès des producteurs de café, guidé par un double objectif : garantir son approvisionnement en café de haute qualité et pérenniser la filière en améliorant les perspectives d'avenir des caféiculteurs.

La rencontre de **Nespresso France** avec l'entreprise sociale **PUR Projet** a permis d'accélérer le programme d'agroforesterie de l'entreprise.

Qu'est-ce que l'agroforesterie ?

L'agroforesterie est un mode d'exploitation associant arbres et cultures sur une même parcelle. À la fois nouvelle et ancestrale, cette pratique combine innovation, savoir-faire et retour à l'évidence. Elle permet aux fermiers d'augmenter leurs rendements, d'optimiser leurs ressources – en eau par exemple – et d'être plus résilients face au dérèglement climatique.

Cette méthode de culture est particulièrement adaptée au café, essence forestière nécessitant de l'ombrage pour s'épanouir pleinement. Malheureusement, les fermiers choisissent souvent de couper les arbres de leur parcelle pour planter plus de caféiers, dégradant leur écosystème sans le savoir – et avec lui l'avenir de leur production.

D'où l'importance d'une action conjointe des agronomes formés par **PUR Projet** et de producteurs devenus ambassadeurs auprès de leurs communautés pour une meilleure compréhension des atouts de l'agroforesterie.

l'avenir du café

Les arbres, alliés du goût pour le café

Renforcement de la biodiversité, augmentation de la productivité grâce à l'ombrage et à l'enrichissement des sols, préservation de l'érosion, recul des maladies, apport de revenus complémentaires grâce à la vente du bois et des fruits... les bénéfices des arbres sont innombrables. **PUR Projet** en a listé plus de cent.

Mais saviez-vous qu'ils ont également un impact direct sur le goût du café ? D'une part, parce que la richesse du sol qu'ils favorisent influence les qualités gustatives de la tasse. D'autre part, parce que seule une lente maturation des cerises de café à l'ombre des arbres permet au café d'exprimer toute sa complexité aromatique...

Insetting vs Offsetting : une démarche vertueuse

Parce que **Nespresso France** a choisi de planter des arbres au cœur des fermes de café, pour compenser ses émissions carbone là où son impact environnemental est le plus fort, on parle d'*Insetting*. Une démarche différente de l'*offsetting* classique, où les actions de compensation carbone sont décorrélées de

l'activité de l'entreprise. C'est ainsi qu'avec plus de **500 000 arbres plantés par an**, **Nespresso France** est aujourd'hui capable de proposer un **café neutre en carbone**, tout en s'impliquant pour que les milliers de producteurs d'exception trouvent dans la culture du café des perspectives d'avenir.



Photos © Alexandra de Cossette

“ Si nous sommes fiers de compenser notre empreinte et de proposer un café neutre en carbone, planter des arbres ne nous dispense pas de chercher à réduire nos émissions. C'est une démarche globale qui impacte toute notre chaîne de valeur. »

Arnaud Deschamps, Directeur Général **Nespresso France**

Sur le terrain, une quête permanente en faveur du café parfait

Si le café représente une part décisive de l'économie nationale du Guatemala, la majorité des producteurs possèdent des parcelles de moins de 5 hectares. Particulièrement vulnérables aux fluctuations des récoltes, leurs incertitudes sont nombreuses concernant le futur. Ils sont pourtant loin d'être résignés. Regroupés en coopératives, ils s'organisent et se forment aux côtés des agronomes. Coup de projecteur sur ces acteurs du terrain, engagés dans une quête permanente en faveur de l'excellence durable.

Sara Morales, fille de producteur investie aux côtés des producteurs



Dynamique et militante, Sara Morales est chargée de la coordination des activités d'agroforesterie au sein de la Fedecocagua, fédération de coopératives qui regroupe près de 25 000 petits producteurs.

Elle-même fille de caféiculteur, Sara a participé au succès du plan pilote initié en 2015 pour la plantation d'arbres au sein de coopératives, de plus en plus nombreuses à vouloir participer au projet.

Son parcours témoigne en lui-même des effets collatéraux du programme AAA pour une Qualité Durable développé par Nespresso et ses partenaires : favoriser l'accès à l'éducation des enfants des producteurs, créer des emplois à valeur ajoutée et pérenniser une filière menacée par des conditions de production de plus en plus difficiles.



« Ce programme m'a permis de mieux comprendre les dérèglements climatiques que nous subissons depuis plusieurs années et m'a fourni des clefs indispensables pour y faire face. Cela impliquait un vrai changement de mentalité. »

Willy Solares, producteur de café partenaire du programme AAA pour une Qualité Durable



Willy Solares, petit producteur et fier de l'être

Producteur passionné au sein de la coopérative Las Brisas, Willy Solares possède une parcelle d'à peine 1,5 hectare, morcelée sur différents espaces, à l'instar de nombreux caféiculteurs du Guatemala.

Directement impacté par les effets du changement climatique qu'il observe depuis 20 ans, Willy a trouvé dans l'agroforesterie une réponse durable à des problématiques à la fois économiques et écologiques. Formé aux bonnes pratiques avec PUR Projet et le programme AAA pour une Qualité Durable, ce petit producteur a ainsi planté 500 arbres en 3 ans pour préserver les ressources en eau, améliorer la qualité de son café tout en bénéficiant de revenus complémentaires.



Photo © Géraldine Martens

Bocuse d'or 2019 Objectif podium pour Matthieu Otto

**Nespresso, Partenaire
et café officiel du Bocuse d'Or
pour la 6^e fois consécutive.**

Les 29 et 30 janvier prochains, Matthieu Otto et ses coéquipiers défendront les couleurs françaises à Lyon, à l'occasion de la finale du Bocuse d'Or. À moins d'un mois de la grande finale, le Chef déclare être dans un "très bon état d'esprit".

Début décembre, la Team France débutait les entraînements à blanc autour des différents thèmes de cette finale, choisis respectivement en hommage à Joël Robuchon et à Paul Bocuse : la charreuse de légumes avec un ragoût de coquillage pour l'entrée, le carré de veau pour le plat.

Matthieu Otto commente :

« L'année de M. Paul, de Joël Robuchon, c'est une réelle motivation. Mais tous les candidats qui étaient présents pour la France avant ont toujours eu cette envie. À nous de faire en sorte de garder les meilleurs souvenirs, de passer un très bon moment et de se donner au maximum. »
(Source : Le Républicain Lorrain).

Nespresso soutient la Team France et lui souhaite le plus grand succès.

NESPRESSO | ATELIER



Illustration © Philippe Dufour-Lorion

Nespresso remet le couvert à Lyon

Depuis 2009, Nespresso invite une poignée de privilégiés à vivre une expérience café hors du commun mêlant gastronomie, pâtisserie et sommellerie. Du 27 au 30 janvier 2019, la 6^e édition de l'Atelier Nespresso promet une fois encore de nombreuses surprises.

Après avoir investi l'atelier de soierie de Marc Rozier en 2017, c'est au cœur de la Chapelle de la Trinité que **Nespresso** rayonne pour 4 jours de délicieuses découvertes en compagnie des Chefs les plus talentueux de leur génération.

À la découverte des racines du café

Au programme de cette édition, 5 ateliers autour de l'expertise café, 4 dîners étoilés et une masterclass pâtisserie. Imaginée comme un clin d'œil aux Éditions Limitées **İSTANBUL** et **VENEZIA**, la scénographie immergera les invités au cœur des maisons de café d'antan, dans le majestueux décor de la Chapelle.

Une programmation parsemée d'étoiles

Aux commandes des dîners et masterclass, de véritables légendes de la gastronomie moderne :

Emmanuel Renaut (Flocons de Sel, Megève, 3 étoiles MICHELIN), **Frédéric Anton** (Le Pré Catelan, Paris, 3 étoiles MICHELIN) **Jean Sulpice** (Le Jean Sulpice, Talloires, 2 étoiles MICHELIN), **Philippe Mille** (Restaurant Le Parc du Domaine les Crayères, Reims, 2 étoiles MICHELIN) et **Philippe Conticini** (Gâteaux d'Émotions, Paris-Tokyo).

Comme à l'accoutumée, chaque Chef est invité à intégrer le café **Nespresso** dans un de ses plats.

Chaque dîner sera ponctué de vins d'exception sélectionnés par le Sommelier Meilleur Ouvrier de France 2007 **Fabrice Sommier** ; qui présentera par ailleurs sa Co-création café avec les Experts **Nespresso** lors d'un atelier dédié.

Une expérience sensorielle, gastronomique, unique et mémorable ; à ne surtout pas manquer !

NESPRESSO | ATELIER

Nespresso & la gastronomie, une longue histoire d'amour

Parce que café et gastronomie vont de pair, Nespresso est fier de compter quatre Chefs étoilés et un Chef Pâtissier de renom pour orchestrer l'Atelier Nespresso 2019. Pendant les quatre jours de l'évènement, chacun partagera son savoir-faire exceptionnel à l'occasion de dîners et de master-class. Une immersion gustative unique pour les amoureux de café.



Frédéric Anton.

Aux commandes du **Pré Catelan** depuis 1997, Frédéric Anton obtient dès 1999 une 2^e étoile. Sacré **Meilleur Ouvrier de France en 2000**, il permet au restaurant d'obtenir sa 3^e étoile au guide Michelin en 2007. Animé par la passion de la cuisine et un goût immodéré du beau et du bon, Frédéric Anton compose **une cuisine d'auteur**, complexe sans être compliquée. Très graphiques, ses compositions déclinent le même produit de plusieurs manières avec **subtilité et générosité**.

Philippe Conticini. Après avoir obtenu plusieurs récompenses et officié au sein d'établissements étoilés (La Table d'Anvers, Petrosian), Philippe Conticini co-fonde la Pâtisserie des Rêves, dont il sera Chef Pâtissier de 2009 à 2016. Attaché à transmettre des émotions par ses réalisations, il ouvre **Gâteaux d'Émotions** en 2018. Dans ce haut lieu de gourmandise sucrée à Paris et à Tokyo, le Chef démocratise le travail du goût et exprime toute sa sensibilité à travers **des pâtisseries infiniment modernes**.



Philippe Mille. Chef ultra-doué de la jeune génération, Philippe Mille a notamment été lauréat au Concours national de cuisine artistique en 2008 et Bocuse de Bronze en 2009. Passé dans les plus grandes cuisines de France, il assume seul pour la première fois la direction d'une cuisine **Aux Crayères** depuis octobre 2009. Supervisant une brigade de 110 personnes, il y façonne une grande cuisine de référence jouant **le classique chic sans ostentation, emprunt d'une touche de régionalisme**.



Emmanuel Renaut.

Bien plus qu'un créateur de recettes, Emmanuel Renaut aborde son métier comme un messager. La transmission est au cœur de sa mission. Chef du **Flocons de Sel** (Megève) depuis 1997, il obtient une première étoile au guide Michelin en 2001, une seconde en 2006, et la troisième en 2012. Dans son restaurant, le Chef saupoudre chacune de ses créations de **sa vision de la cuisine : respectueuse de la terre et de son environnement**, pleine de relief et de sensations.



Jean Sulpice. Récompensé d'une première étoile au guide Michelin en 2006 et d'une seconde à 32 ans, en 2010, Jean Sulpice est aussi **Grand Chef Relais & Châteaux**. C'est en 2017, à 39 ans, qu'il retrouve le lac d'Annecy de ses premières années de cuisinier. Jean Sulpice y vit intensément deux passions simultanées : les grands espaces et la gastronomie. Sa cuisine en fait la synthèse ; **spontanée, de précision et d'équilibre**, elle révèle la saveur authentique de produits nobles, d'herbes aromatiques, pour offrir une expression originale du terroir.

Fabrice Sommier, le goût du partage



Illustration © Philippe Dufour-Lorille

L'Atelier Nespresso sera également l'occasion de faire connaissance avec la création café de Fabrice Sommier. Invité par Nespresso, le sommelier a imaginé un "assemblage rassembleur" pour les prestigieux établissements George Blanc dans lesquels il officie depuis de nombreuses années. Retour sur une Co-création ponctuée d'évidences.

Interview.

Qui a été à l'initiative de cette collaboration ?

Cela fait plusieurs années que j'accompagne Nespresso dans la création d'accords mets-vin pour les événements gastronomiques de la Maison notamment. J'ai été immédiatement enthousiaste à l'idée de créer mon propre café pour les Maisons George Blanc, dont je suis Directeur et Chef Sommelier. Cela a été l'occasion de découvrir les dessous de l'élaboration d'un café et d'exercer toute ma créativité pour imaginer un café unique, non pas dédié à la vente mais uniquement à la dégustation à la table de George Blanc.

Comment cela se passe-t-il, quand un sommelier se lance dans la création d'un café ?

J'ai eu la chance d'avoir toute la liberté de créer sans brief prédéfini et sans barrière, tout en étant pleinement accompagné par les Experts café. J'avais, dès le départ, une idée assez précise de ce que je souhaitais : faire valoir différents terroirs et remettre l'humain au centre à travers le travail d'assemblage et de torréfaction. Les Experts m'ont guidé de la meilleure façon pour arriver à un résultat dont je suis très fier. Finalement, j'ai vécu cette expérience comme un plaisir égoïste toujours guidé par l'envie de ravir le plus grand nombre de personnes.

Comment décriez-vous votre café ?

Il s'agit d'un assemblage de quatre cafés issus de trois continents différents : un Arabica du Kenya, un autre de Colombie, un du Costa Rica et un Robusta d'Inde. Après avoir goûté plus de 60 variétés différentes, nous avons trouvé une véritable alchimie entre ces trois origines. Le café kenyan apporte son acidité subtile, les grains colombiens leur élégance et leur rondeur, et le Robusta d'Inde donne une force et une substance presque tannique au café. Le travail de torréfaction a permis d'arriver à un résultat structuré et fruité, pour un café "fédérateur" à boire aussi bien en ristretto ou en lungo qu'avec une touche de lait.

Peut-on faire le parallèle entre l'élaboration d'un café et celle d'un vin ?

Complètement ! La construction d'un café s'apparente fortement à celle d'un vin à travers trois piliers : le terroir et le travail du sol, le plant de telle variété de café ou de raisin, et enfin la "cuisine" de l'humain, pour l'assemblage comme pour la torréfaction ou la vinification. Définitivement, vin et café ont beaucoup de choses à se raconter !

#AtelierNespresso

CO-CRÉATION : DES CAFÉS GASTRONOMIQUES

5 ans après sa collaboration avec le Chef doublement étoilé Mauro Colagreco pour l'élaboration du café Crealto, Nespresso répète l'expérience de la Co-création avec des pointures de la gastronomie. Début 2019, les fins gourmets auront l'occasion de découvrir des cafés imaginés par Philippe Conticini (Gâteaux d'Émotions, Paris-Tokyo), Arnaud Donckele (La Vague d'or hôtel "La résidence de la Pinède", Saint-Tropez, 3 étoiles MICHELIN) et Fabrice Sommier (Restaurant George Blanc, Vonnas, 3 étoiles MICHELIN) – disponibles à la dégustation uniquement dans les établissements où officient les trois hommes. Infiniment personnelle, chaque création est l'expression gustative de la philosophie de chacun de ses créateurs tout en reflétant l'expertise de la maison Nespresso.

Essayez-vous à la réalisation d'une recette audacieuse et gastronomique entre le saumon et le café.



21

SAVOURER

Gravlax de saumon au café et Master Origin Indonesia

Recette pour 4 personnes

Préparation : 15 min **Macérations :** 24 h + 48 h

Pour la boisson : 4 capsules de Master Origin Indonesia (4 x 40 ml)

Pour la recette : 600 g de filet de saumon écossais gras, 4 capsules de Master Origin Indonesia (4 x 40 ml), 50 g de gros sel, 50 g de sucre en poudre, 4 branches d'aneth

Pour la sauce : 100 g de crème fraîche épaisse, 1 cuil. à café bombée de moutarde, 1 branche d'aneth, poivre du moulin



Préparez 4 cafés **Master Origin Indonesia** en 40 ml et laissez-les refroidir.

Rincez le saumon sous l'eau froide et épongez-le à l'aide d'un papier absorbant. Avec un couteau aiguisé et une pince, retirez la peau et les arêtes. Déposez-le dans un plat creux et versez le café froid dessus. Filmez le plat et réservez au frais pendant 24 h en prenant soin de retourner le poisson au bout de 12 h.

Égouttez le poisson, videz le café, et redéposez-le dans le plat.

Lavez et séchez l'aneth puis ciselez-la finement. Dans un bol, mélangez-la avec le sel et le sucre et répartissez sur le saumon. Filmez et réservez au frais pendant 48 h en prenant soin de vider régulièrement l'eau qui est au fond du plat.

Au moment de servir, rincez le poisson sous l'eau froide, séchez-le et détaillez-le en tranches d'1/2 cm d'épaisseur.

Préparez la sauce : rincez, séchez et hachez finement l'aneth. Mélangez-la à la crème fraîche épaisse, la moutarde et le poivre du moulin.

Servez le saumon avec la crème et un peu de pain noir.

À déguster avec un **Master Origin Indonesia** (40 ml).



#NespressoAgit Et si l'on s'initiait au batch cooking ? Économique et écologique, cette méthode consiste à préparer d'avance tous les repas de la semaine à venir. Ainsi, il suffit de cuisiner en même temps tout un tas d'éléments : légumes, fruits, céréales, protéines végétales ou animales ; puis de les assembler différemment du lundi au vendredi en variant les combinaisons et les assaisonnements.

Nespresso, un café engagé auprès de la gastronomie

Chefs, artisans des métiers de bouche... Tous les deux ans, le monde de la gastronomie se retrouve à Lyon pour le SIRHA, un rendez-vous incontournable où le café a toute sa place ! Partenaire et café officiel du Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, **Nespresso** soutient ces deux événements majeurs et tient un stand au SIRHA imaginé comme un véritable lieu de vie, où découvrir les gammes et déguster un café. À la carte de 750 restaurants étoilés partout dans le monde, la Maison Nespresso accompagne les Chefs et l'univers de la gastronomie.

TOUT L'UNIVERS NESPRESSO PROFESSIONNEL AU SIRHA

Dédiée à tout l'univers de la gastronomie, du lounge au restaurant, l'offre **Nespresso Professionnel** sera présentée de manière originale et ludique sur un stand réinventé. Plus moderne et plus design, il fera découvrir les machines Aguila, Zenius, Gémini et toutes les innovations de la gamme dans leur environnement business. Un grand écran permettra de visualiser des témoignages de clients mais aussi de se familiariser avec les actions RSE de la marque.

UN LIEU DE VIE OÙ DÉGUSTER UN CAFÉ

Plusieurs bars proposeront aux visiteurs de déguster les recettes **Nespresso**. Au sein du bar VIP, des démonstrations des machines seront également dispensées. Enfin, un espace privé permettra aux clients et prospects de s'informer sur l'ensemble de l'offre, autour d'un café.

Informations pratiques :

Stand Nespresso au SIRHA
Du 26 au 30 janvier 2019
Eurexpo – Entrée Visiteurs
Hall 7 Stand B66
Boulevard des Droits de l'Homme
69500 Bron, FRANCE



Coffee Lab'

En 2019, Nespresso Coffee Lab' propose au public d'accéder librement à une multitude d'ateliers autour du café ! S'installer pour un café, s'attabler au Food Bar, assister à une masterclass, participer à un workshop créatif, partager lors d'un talk... Il y en aura pour tous les goûts et tous les intérêts !

Une troisième édition ouverte à tous

Pour la première fois, le Coffee Lab' se déplace hors les murs pour s'installer au Bastille Design Center, un lieu central à l'identité forte. L'évènement se voit ouvert à tous, Coffee lovers ou non, pour des journées ponctuées de nombreuses activités.

Une programmation éclectique

De 9h30 à 20h, chacun aura l'occasion de modeler son expérience selon ses centres d'intérêts et envies. Passer juste pour un café et découvrir une exposition autour de la naissance du café et de ses fondamentaux ; s'attabler au bar pour déguster son café en pairing avec de la food

sucrée comme salée ou, plus tard, pour un cocktail ; participer à une masterclass cupping avec un Expert café ; découvrir les engagements RSE de Nespresso de façon ludique, ou encore apprendre à recycler ses capsules en les détournant en un objet original...

Le Coffee Lab' s'inscrit comme l'évènement à ne pas manquer le troisième week-end de mars 2019 !

#NespressoCoffeeLab

f @Nespresso.FR i @Vertuofr t @NespressoFR



3 jours d'ateliers très café

Les 22, 23 et 24 mars 2019
au Bastille Design Center

- Vendredi 22/03 : Journée dédiée à la presse
- Samedi 23/03 : Ouvert à tous
- Dimanche 24/03 : Ouvert à tous

RÉVÉLATION DE LA PROGRAMMATION COMPLÈTE
DÈS FÉVRIER 2019



Photos © Jean Picon et Virgile Guinard

De 9h30 à 20h,
chacun modèle
son expérience selon
ses centres d'intérêts
et ses envies !

#NespressoAgit À l'occasion de cette troisième édition du Coffee Lab', Nespresso invite les participants à devenir de véritables acteurs de la préservation et de la régénération des écosystèmes à travers l'agroforesterie. Ainsi, à chaque individu qui participera au Coffee Lab', Nespresso remettra

un crayon qui, dans une autre vie, se transformera en plante. Une manière d'allier l'utile à l'agréable en montrant comment Nespresso agit, notamment en plantant plus de 500 000 arbres par an pour récolter un café de meilleure qualité tout en étant neutre en carbone.

- L'étui de 10 capsules **gamme Original** (Ristretto ou Espresso), 3,50€ TTC
Così, Roma, Volluto
- L'étui de 10 capsules **gamme Vertuo** GRAN LUNGO Aflorazio, 5€ TTC
MUG Melozio, MUG Giorno, 6€ TTC



- Coffret de 2 tasses blanches **ORIGIN**
Espresso (Format 80 ml), 20€ TTC
Lungo (Format 180 ml), 25€ TTC
Mug (Format 390 ml), 29€ TTC



- Machine **Pixie Clips Blanc & Corail électrique**, 149 € TTC (+ 0,24 € d'éco-participation).
Dimensions (LxHxl) : 13,27 x 27,8 x 37,2 cm



- Machine **VertuoPlus Black mat**, 199 € TTC (+ 0,24 € d'éco-participation).
Dimensions (LxHxl) : 14,22 x 42,34 x 32,51 cm

Votre machine
Nespresso
à 1€ avec
l'abonnement*

Tendance sauvage

En 2019, on opère un retour vers le naturel avec des teintes brutes et des matières hyper soyeuses.

Côté coloris, on associe le nude tout doux à la terre de Sienne sauvage, sans oublier l'indispensable "living coral", élu pantone de l'année 2019. Un nuancier tout en authenticité, à l'image des terres cultivées par les caféiculteurs Nespresso pour élaborer des cafés d'exception. Au toucher, les matières naturelles ne sont pas sans rappeler la matière soft des tasses Origin imaginées par la designer India Mahdavi ; au même titre que la machine Vertuo Black Mat, au confort d'utilisation optimal. Indéniablement, 2019 sera belle au naturel !

* Conditions sur : <https://www.nespresso.com/fr/fr/subscription>

#NespressoAgit Depuis 2008, Nespresso France se mobilise pour la collecte de ses capsules usagées, en proposant des solutions de proximité : remise au coursier au moment de la livraison, dépôt en Boutiques Nespresso ou dans l'un des 5 500 points de collecte et déchetteries... En outre, afin de faciliter

le geste de tri des Français, Nespresso a initié et co-financé depuis 2008 la première filière française de recyclage de tous les petits emballages métalliques, avec Citeo (ex Eco-Emballages) et les collectivités locales. De l'utilisation du marc de café au recyclage de l'aluminium pour fabriquer de nouveaux objets ; rien ne se perd, tout se transforme !

LE MOT

ENTRE LES LIGNES DU CAFÉ

TORRÉFACTION

Mise au parfum

La torréfaction consiste à faire chauffer et griller le café vert pour en révéler les essences aromatiques. C'est une opération délicate et une étape cruciale : elle peut sublimer ou anéantir la qualité d'un café. On joue ainsi littéralement avec le feu !

La cuisson du café provoque un brunissement de la couleur du grain, une caramélisation de ses sucres et une libération des huiles essentielles à sa surface. Sous l'action de la chaleur, le grain de café craque, gonfle jusqu'à doubler de volume, tout en perdant près de 20 % de son poids. Plus de 700 composés volatils sont créés au cours de la torréfaction, venant s'ajouter aux 200 arômes déjà présents dans le café vert.

En fonction des arrivages, du type de café, voire des conditions météorologiques du jour, le maître torréfacteur interviendra à la fois sur la durée de torréfaction (entre 5 et 15 minutes environ) et sur la température (entre 180 et 240°C) pour développer le profil aromatique du grain, et déterminer le point d'équilibre idéal entre acidité et amertume.

Dans la composition d'un blend, les cafés peuvent être assemblés avant ou après la torréfaction.

Nespresso a choisi de torréfier certains cafés séparément, selon la méthode du « split roasting » : chaque origine est torréfiée suivant des paramètres spécifiques pour développer pleinement son potentiel aromatique, avant d'être assemblée avec d'autres, pour former une nouvelle signature, complexe et harmonieuse.

S'inspirant de l'univers de la gastronomie, Nespresso a également mis au point des méthodes de torréfaction lente, à basse température, initiées en 2012 avec le chef Mauro Colagreco pour l'Édition Limitée Crealto. Ces techniques sont utilisées encore aujourd'hui pour la torréfaction du Grand Cru Dharkan, d'une exceptionnelle longueur en bouche.



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

29

AGIR

Nespresso, 1^{re} entreprise à utiliser de l'aluminium responsable

Nespresso deviendra bientôt la première entreprise à utiliser un aluminium produit de façon responsable, fourni par Rio Tinto, pour produire ses capsules de café. Ce partenariat permet à Nespresso d'atteindre son engagement de s'approvisionner à 100 % en aluminium responsable d'ici 2020.

Depuis sa création, Nespresso a choisi l'aluminium pour protéger ses cafés de l'oxygène et la lumière et ainsi préserver toute leur richesse aromatique.

En s'associant à Rio Tinto pour fabriquer ses capsules à partir d'un aluminium responsable, Nespresso fait un grand pas dans la réduction de son empreinte carbone. Certifié par l'Aluminium Stewardship Initiative (ASI), l'aluminium en question représente un tournant majeur dans la réduction de l'impact de ce métal sur la planète.

L'ASI établit des normes en vue de favoriser la protection de la biodiversité, le respect des droits des populations autochtones, la gestion de l'eau et de faibles émissions de carbone lors de la production d'aluminium.

« Il s'agit là d'un important pas en avant dans l'utilisation d'aluminium responsable au sein du secteur industriel, que Rio Tinto est le premier à fournir. La demande des consommateurs pour des produits durables devrait poursuivre sa croissance. Les amateurs de Nespresso peuvent être assurés que l'aluminium que nous fournissons pour leurs capsules répond aux normes internationales les plus élevées », se réjouit Alf Barrios, Directeur général de Rio Tinto Aluminium.

Jean-Marc Duvoisin, PDG de Nespresso, déclare : « Nespresso est fier d'avoir été l'un des moteurs dans la création et la mise en œuvre de l'ASI. Ensemble, nous avons fait de l'aluminium responsable une réalité. Le mécanisme de traçabilité de l'ASI nous permettra de remplir l'engagement que nous avons pris auprès des consommateurs, à savoir réduire l'impact



environnemental de leur consommation. C'est un pas positif dans le sens de la création d'un avenir durable, plus respectueux de l'environnement. »

Fiona Solomon, PDG de l'ASI, précise : « L'aluminium fait partie intégrante de notre vie au quotidien. Il est omniprésent, que ce soit dans les voitures, les avions, les téléphones portables, la construction ou l'emballage alimentaire. Jusqu'ici, il n'existait aucune norme complète à l'échelle mondiale régissant son approvisionnement et sa production. À présent, les entreprises de la chaîne de valeur de l'aluminium qui souhaitent avoir recours à des pratiques responsables peuvent faire valoir les normes de l'ASI auprès de leurs consommateurs. Ces derniers ont ainsi l'assurance qu'il s'agit des normes environnementales, sociales et de gouvernance les plus élevées. »

Grâce à cette avancée majeure, les consommateurs pourront ainsi d'ici 2020 savourer leur café Nespresso en sachant que son emballage est produit de façon responsable.

Nespresso Boutiques

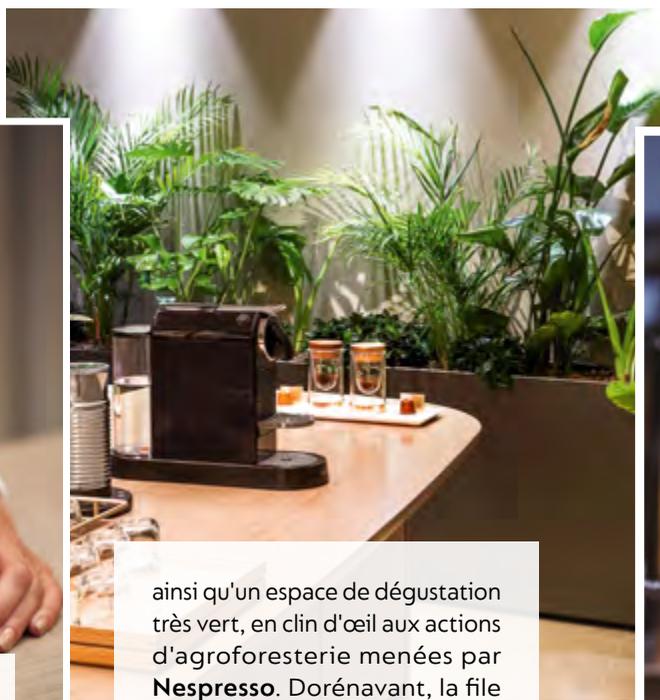
Après l'inauguration d'une boutique en **Gare Montparnasse** fin 2018, **Nespresso** renforce sa présence en gare avec une ouverture prochaine **Gare de Lyon, à Paris**, mais également dans le Nord, **Gare Lille Flandres**. **Nespresso** continue également son déploiement en France avec l'ouverture d'une boutique à La Rochelle en février.

- NESPRESSO GARE MONTPARNASSE :**
17 BOULEVARD DE VAUGIRARD, 75014 PARIS
- NESPRESSO GARE DE LYON :**
PLACE LOUIS-ARMAND, 75571 PARIS
- NESPRESSO GARE LILLE FLANDRES :**
PLACE DES BUISSES, 59000 LILLE
- NESPRESSO LA ROCHELLE :**
17 RUE DES MERCIERS 17000 LA ROCHELLE



**LE NOUVEAU CONCEPT :
UNE EXPÉRIENCE
SENSORIELLE**

Les boutiques **Nespresso** se réinventent pour plonger les visiteurs au cœur d'une aventure unique autour du café. Dès l'espace accueil, la palette chromatique inspirée des nuances du café s'incarne du sol au plafond. Dans ce décor, le développement durable tient une place majeure, avec une zone de recyclage visible dès l'entrée



ainsi qu'un espace de dégustation très vert, en clin d'œil aux actions d'agroforesterie menées par **Nespresso**. Dorénavant, la file d'attente est virtuelle : les Experts Café viennent au client et le guident tablette à la main. Dans l'espace atelier, un barista invite les clients à déguster un café et le conseille : comment le choisir, le préparer, le déguster... Enfin, le visiteur est invité à comparer la couleur, l'odeur ou la mouture de ses deux cafés préférés.

Une belle exploration, qui remet contact, sensorialité et engagement au cœur de l'expérience client.

Photos © Emmanuel Nguyen Ngoc



Sirha

Partenaire et café officiel du Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, **Nespresso** accompagne une nouvelle fois **la grande messe de la gastronomie**, sur place et en off à travers l'incontournable **Atelier Nespresso**.

DU 26 AU 30 JANVIER 2019.
**SIRHA : BOULEVARD
DES EXPOSITIONS,
69680 CHASSIEU**

Concours Talents



**NESPRESSO TALENTS :
LA THÉMATIQUE 2019 ANNONCÉE
PROCHAINEMENT**

Nespresso lance la quatrième édition de son concours de courts métrages Talents et invite la **jeune création** à offrir sa vision d'un thème autour de la "Food" annoncé très prochainement, dans une vidéo au format vertical. Dès le 7 février, les jeunes talents pourront envoyer leur proposition créative pour remporter de nombreuses récompenses et être invités au Festival de Cannes 2019 pour la remise des prix.

NESPRESSO TALENTS 2019
DÉBUT DU CONCOURS : 7 FÉVRIER
SHORTLIST : MARS-AVRIL
ANNONCE DES GAGNANTS : MAI
www.nespresso.com/talents
(accessible dès le 7 février)

Nespresso Coffe Lab'



Photo © Jean Picon

Pour la première fois, le Coffee Lab' se déplace hors les murs et ouvre ses portes au public. S'installer pour un café, s'attabler au Food Bar, assister à une masterclass, participer à un workshop créatif, partager lors d'un talk... Coffee Lab' promet des journées, très café, ponctuées de nombreuses activités.

**LES 22, 23 ET 24 MARS 2019
AU BASTILLE DESIGN CENTER**



Les produits **Nespresso** sont à découvrir dans les Boutiques **Nespresso**, sur le site internet & par téléphone **0 800 55 52 53** Service & appel gratuits

Livraison offerte dès 30 capsules Vertuo ou 50 capsules Original en France métropolitaine hors livraison express.

www.nespresso.com

Imprimé sur papier recyclé

Conception & réalisation :

Agence 14 septembre Studio

Contacts presse :

Agence 14 septembre

T. +33 1 55 28 38 28

Magali Bluzat : magalibluzat@14septembre.com

Alexandre Sollin : alexandresollin@14septembre.com

Chloé Rigomier : chloerigomier@14septembre.com

www.14septembre.com

Visuels disponibles pour les médias sur demande



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