

# kawa

AVRIL **JUIN** 2019

*Voyage dans  
les terres du café*



AGIR DÉCOUVRIR CONTEMPLER INNOVATION ÉVÈNEMENT SAVOURER SHOPPER **LE MOT** AGENDA

**NESPRESSO**®



Dans cette édition, partons en voyage. Direction : **les terres du café façonnées par les hommes et les femmes** révélant toute l'**expertise Nespresso** ! D'abord, le passé et le présent avec la révélation de secrets sur **les cafés iconiques** (DECOUVRIR, p.8). Puis dans le futur, avec l'histoire de **deux nouveaux cafés**, dénichés dans des **plantations menacées du Zimbabwe et de Colombie** (AGIR, p.6). Car l'**engagement Nespresso se poursuit : labellisation Fairtrade**, volonté renforcée sur la **rétribution des petits producteurs...** et des efforts du premier au dernier maillon de la production. (AGIR p.4).

**Nespresso** continue de repérer de **nouveaux talents** et récompense, cette année encore, des réalisateurs émergents avec **Talents à Cannes**

(EVENEMENT, p.16). En parallèle, la seconde édition d'**Entractes** promet de savourer des **moments gastronomiques** accompagnés d'un café, tout au long de la journée sur **La Plage Nespresso** pendant la quinzaine du Festival de Cannes. (EVENEMENT, p.18). La gastronomie est aussi à l'honneur avec l'**Atelier Nespresso** à Lyon : des **Chefs étoilés MICHELIN** ont marié le café **Nespresso** à leurs recettes de haute volée (SAVOURER, p.20).

Si le café est un art, c'est aussi une science : lors du **Coffee Lab'**, **Fabrice Sommier** partage ses ponts entre l'**œnologie** et la **caféologie** (CONTEMPLER, p.12). **Momento**, la nouvelle machine intelligente **Nespresso Professionnel**, elle, concilie **design, high-tech** et **arôme hyper-maîtrisé** (INNOVATION, p.14).

Ce **KAWA** se ferme sur un peu de fraîcheur, recherchée au printemps : des **recettes Ice Coffee gourmandes** en Édition Limitée (SHOPPER, p.24) sur lesquelles vous pourrez mettre des mots, grâce... à **LE MOT** (p.26). Pour les réaliser, vous pouvez venir échanger avec nos **Experts Café** dans les **nouvelles boutiques Nespresso**. En prime, **Nespresso** ouvre dans plusieurs boutiques de son réseau des espaces dédiés à la gamme **Nespresso Professionnel**. On vous donne les dates d'ouverture à noter dans votre **AGENDA** (p.27).

Bonne lecture et bonne dégustation,  
**Les équipes Nespresso**

4

## AGIR

Le cercle vertueux de la production café



8

## DÉCOUVRIR

Les cafés iconiques



12

## CONTEMPLER

Masterclass café & vin avec Fabrice Sommier



14

## INNOVATION

La pointe de la technologie pour les professionnels



16

## ÉVÈNEMENT

Nespresso au Festival de Cannes



20

## SAVOURER

Du café à boire et à manger



24

## SHOPPER

Deux recettes Ice Coffee à découvrir



26

## LE MOT

Sensation(S)



27

## AGENDA

Les nouveautés du réseau Boutiques Nespresso

## Une histoire durable de café... durable

Après des années de travail sur l'amélioration des conditions de vie des producteurs de café **Nespresso**, c'est l'heure du bilan. Au cœur de cette **quête perpétuelle de faire le bien autour du café tout en le faisant bien**, certaines choses deviennent, pour un acteur qui se soucie de son impact sur la filière du café, des prérequis.

### Un cercle vertueux avant, pendant et après la fabrication du café

La démarche responsable de **Nespresso** s'est inscrite au fil du temps dans une logique d'impact positif sur tout l'écosystème caféier. Un cercle vertueux qui agit scrupuleusement à chaque étape de production et qui touche tous les intervenants. Depuis 2003, **l'ONG Rainforest Alliance travaille aux côtés de Nespresso** pour la mise en œuvre du **Programme AAA pour une Qualité Durable**. Les objectifs sont de **préserver les cultures de café de haute qualité et d'améliorer les conditions de vie de plus de 100 000 fermiers dans 13 pays**.

**Nespresso** les aide à augmenter leurs revenus, leur productivité et à réduire leurs coûts à travers des outils (assistance technique, primes), en mettant en œuvre des projets dans les communautés de café (construction de centres de traitement du café, programmes d'agroforesterie)...



### Le juste prix du café

Les grandes entreprises qui font du café sont souvent soupçonnées d'écraser les petits producteurs et de ne pas assez les rétribuer. Pour renforcer leur autonomie, **Nespresso paie le café récolté par les producteurs partenaires de son programme AAA pour une Qualité durable 30 à 40 % plus cher que le prix du marché, soit un prix supérieur au seuil fixé par le commerce équitable**. Plus de 400 agronomes les forment à des pratiques agricoles durables, assurant la préservation des cultures de café de haute qualité.

Grâce à son programme AAA, pour plus de 90 % de ses approvisionnements, **l'entreprise travaille en direct avec des producteurs de café indépendants ou avec des coopératives**. Ces relations directes garantissent aux consommateurs une traçabilité inégalée pour une grande entreprise de café.



### Plus de cafés issus de fermes certifiées fairtrade

Depuis 2013, **Nespresso prolonge les actions du programme AAA pour une Qualité Durable à travers un partenariat avec l'ONG Fairtrade**. Reposant sur des critères économiques, organisationnels, sociaux et environnementaux, le label assure aux producteurs un revenu minimum, garantie de stabilité pour qu'ils subissent moins les fluctuations du marché. Pour un café certifié Fairtrade, **Nespresso** paie aussi une prime complémentaire versée à la coopérative, qui décide elle-même comment l'utiliser : remise en état d'une route, construction d'infrastructures liées à la culture du café, construction d'une école... **Nespresso** a développé avec Fairtrade le premier plan d'épargne retraite pour les caféiculteurs colombiens, et propose aujourd'hui deux cafés de la gamme permanente 100 % labellisés Fairtrade, **Master Origin Colombia** (gamme Vertuo) et **Master Origin Indonesia** (gamme Original).





Zimbabwe

**Faire renaître les cafés en voie d'extinction**

Le prolongement logique des actions menées par Nespresso pour préserver la culture du café se retrouve au cœur de sa nouvelle gamme Reviving.

Il ne s'agit pas de cafés comme les autres : ils ont une vie, une histoire, connectées aux régions où leur production a été menacée. Que ce soit à cause de dérèglements climatiques, des désastres naturels, à cause de conflits politiques, ces grands cafés d'exception sont sur le point de disparaître.

Le programme **Reviving Origins** vise à redonner vie aux plantations en agissant au cœur de ces régions fragiles à travers, d'une part, un travail en local pour améliorer le quotidien des fermiers ; de l'autre, un accompagnement sur des projets à long-terme, offrant au café la possibilité d'exister au-delà de toutes petites productions.

Chaque année, Nespresso s'attachera à soutenir de nouvelles plantations dénichées dans ces régions, pour continuer d'apporter à ses clients les meilleurs cafés, tout en développant une filière locale permettant aux caféiculteurs de vivre de leur production.

Une façon également de donner aux consommateurs la possibilité d'œuvrer pour une amélioration du quotidien des producteurs dans les endroits les moins favorisés du Monde.



Colombia

**En immersion dans les plantations menacées du Zimbabwe et de Colombie**

Avec l'accord de paix entre le gouvernement colombien et les FARC en 2017, Nespresso, qui était historiquement présent en Colombie, a commencé à travailler avec les populations locales de la région de Caquetá pour structurer une filière café. Organisation en coopérative, formation aux pratiques agricoles durables, soutien à la commercialisation du café... Nespresso apporte toute son aide pour développer la filière café dans cette région qui n'en avait plus.

Au Zimbabwe, un autre contexte se dessine. Dans les années 1980, le pays avait pour habitude de récolter jusqu'à 15 000 tonnes de café. Mais après des années d'instabilité politique et de climat tendu, le pays a perdu la majeure partie de sa production, tombée à 500 tonnes en 2016. Depuis 2017, Nespresso s'est attaché à former les caféiculteurs locaux aux pratiques agricoles durables, afin d'assurer une hausse de la production mais surtout la pérennité de la filière café locale. Un long programme a été lancé pour améliorer le mode de vie des fermiers, grâce à un soutien économique et social dans les plantations de café locales.

**Les nouvelles Séries Limitées**

Témoins d'une culture café renouvelée dans des régions en danger, TAMUKA MU ZIMBABWE et ESPERANZA DE COLOMBIA sont à découvrir dès le mois de mai, dans la gamme Original ou Vertuo.



ÉDITION LIMITÉE

**TAMUKA MU ZIMBABWE**

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

Date de sortie : 6 mai 2019  
en Boutique et sur [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com)

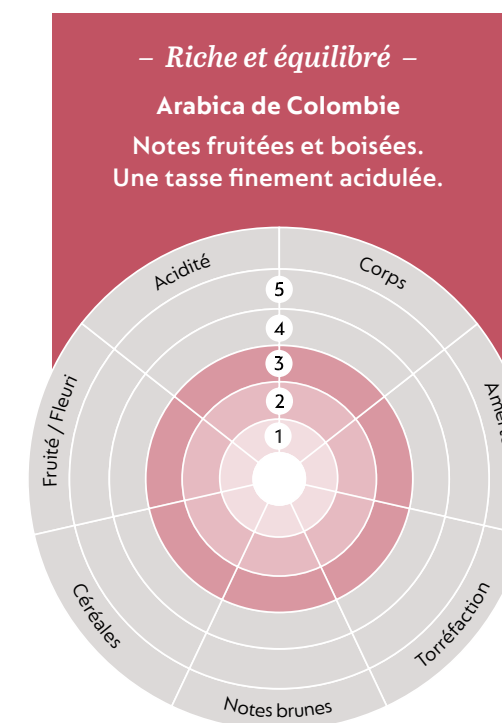
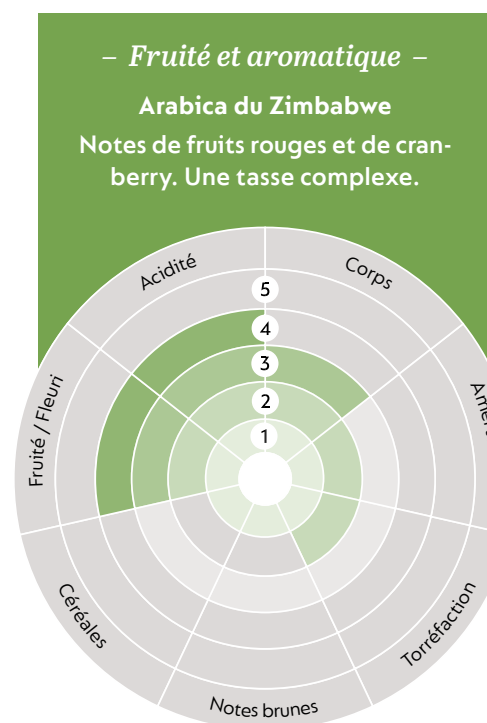


ÉDITION LIMITÉE

**ESPERANZA DE COLOMBIA**

6 € TTC l'étui de 10 capsules Original  
11 € TTC l'étui de 10 capsules Vertuo Mug

Date de sortie : 6 mai 2019  
en Boutique et sur [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com)





**Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur vos cafés préférés, sans jamais oser le demander**

**Comment un café devient-il iconique ?** Depuis leurs débuts, les cafés **Volluto**, **Arpeggio**, **Livanto** et **Ristretto** sont, parmi tous, les plus appréciés par le public. Comment expliquer leur succès ? **Nespresso** dévoile les secrets de ses Grands Crus les plus emblématiques.

## Volluto

### Il met tout le monde d'accord

Léger et très équilibré, **Volluto** est un café qui se consomme idéalement à chaque instant de la journée. Ses **notes biscuitées** en font un **café naturellement gourmand et lumineux**, dont la douceur est décuplée avec du lait. Accessible, il est le café idéal des grandes tablées et saura satisfaire les palais affûtés comme les personnes qui consomment du café occasionnellement.

### Il a été le premier café issu du programme AAA pour une Qualité Durable

Composé d'Arabicas du Brésil et de Colombie, **Volluto** est historiquement **le premier café Nespresso certifié AAA pour une Qualité Durable**. Lancé en 2003 en collaboration avec Rainforest Alliance, ce programme associe l'expertise de **Nespresso** en matière de café et de qualité au savoir-faire de l'ONG en termes de **développement durable**. C'est en 2006 que **Volluto** est officiellement à 100 % issu, deux ans après que les actions aient été développées au Brésil et en Colombie.

## Arpeggio

### Il est pionnier dans la gamme Nespresso Intenso

**Arpeggio** est le tout premier café **Nespresso** façonné pour avoir une telle **intensité, tout en conservant une texture crémeuse**. Pour lui conférer ses notes puissantes de cacao, les maîtres-torréfacteurs **Nespresso** ont fait le choix d'une cuisson soutenue qui met en valeur le **tempérament** de cet **assemblage d'Arabicas d'Amérique latine**. Son bouquet intense et grillé a inspiré par la suite la création d'autres cafés encore plus puissants, à l'image de **Kazaar**.

### Une nouvelle vie... sous forme de couteau suisse !

En 2018, pour fêter 25 ans de recyclage, **Nespresso** s'associe à Victorinox et développe le couteau suisse Pioneer au revêtement composé à 100 % d'aluminium issu de capsules **Arpeggio**. Recyclable à l'infini, **l'aluminium conserve l'arôme du café tout en le protégeant de l'air, de la lumière et de l'humidité** : c'est ainsi le matériau idéal pour créer un cercle vertueux dans lequel les capsules usagées peuvent donner naissance à de nouveaux objets en aluminium. À titre d'exemple, le revêtement en aluminium d'un Pioneer équivaut à la quantité d'aluminium de 24 capsules **Nespresso**. **Rien ne se perd, tout se transforme !**

## Livanto

### Un goût unique et inchangé depuis 1995

Mélange d'Arabicas de Colombie, du Guatemala et du Brésil, **Livanto** a été étudié pour offrir une **harmonie parfaite** entre amertume, acidité, corps et notes torrifiées. Mais comment s'assurer d'offrir une qualité de café toujours égale aux amateurs ? Pour conserver le profil aromatique des cafés au fil des années et s'assurer **une qualité pérenne en dépit de tous les aléas climatiques**, les Experts **Nespresso** testent perpétuellement les blends et n'hésitent pas à retravailler la "recette" **pour qu'en tasse, chaque amateur retrouve en permanence le goût de son café préféré**.

### Il sert de base aux cafés Nespresso aromatisés

Avec son profil équilibré, **Livanto** offre **une rondeur aromatique idéale pour la confection de tous les cafés Nespresso aromatisés**. Ainsi, les cafés **Vanizio**, **Cioccolato**, **Caramelito**, mais également toutes les variations de fêtes de fin d'année sont confectionnées à partir d'une base **Livanto**, agrémentée d'arômes 100 % naturels.

## Ristretto

### Le split-roasting, kézako ?

Outre sa **petite touche de Robusta d'Inde**, ce qui fait la singularité du profil aromatique de **Ristretto**, c'est la façon dont il est torrifié : en **split-roasting**. Cette technique de torrification consiste à **torréfier séparément tous les cafés** qui composent l'assemblage, afin d'en tirer individuellement **le meilleur**. Ainsi, les Arabicas conservent leur acidité vibrante et leurs notes fruitées grâce à une torrification légère, alors que le Robusta développe son amertume cacaotée et gagne en corps à travers une torrification bien plus longue. En résulte **Ristretto, véritable hommage à son homonyme italien : très intense, contrasté et fruité**.

### Il existe aussi en version décaféinée

En 2017, **Ristretto** a rejoint la **gamme décaféinée** emblématique initiée par **Nespresso** en 2015. S'élevant à **4 Grands Crus décaféinés** (**Ristretto**, **Vivalto Lungo**, **Volluto** et **Arpeggio**), cette ligne "night-friendly" offre des Grands Crus aux profils aromatiques variés, pour satisfaire toutes les envies de café, quelle que soit l'heure de la journée. **Décaféinés naturellement**, c'est à dire à l'eau ou au CO<sub>2</sub> – composé naturellement présent dans l'air que nous respirons – ces cafés promettent ainsi toute la richesse aromatique de leurs homologues, la caféine en moins.

# Les iconiques de la gamme originale



4




40 ml

**ORIGINAL**

**VOLLUTO**

3,50 € TTC

Étui de 10 capsules



9




25/40 ml

**ORIGINAL**

**ARPEGGIO**

3,50 € TTC

Étui de 10 capsules



6




40 ml

**ORIGINAL**

**LIVANTO**

3,50 € TTC

Étui de 10 capsules



10




25 ml

**ORIGINAL**

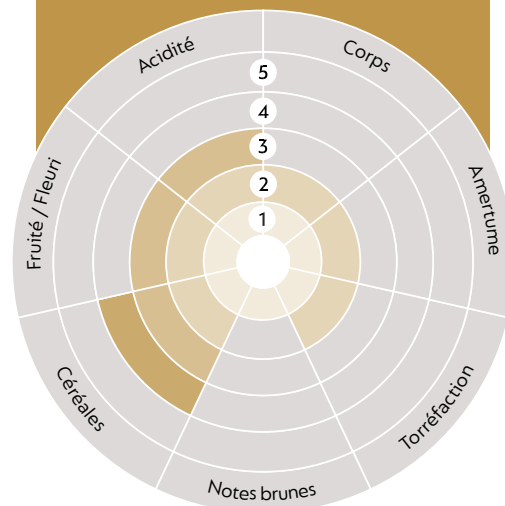
**RISTRETTO**

3,50 € TTC

Étui de 10 capsules

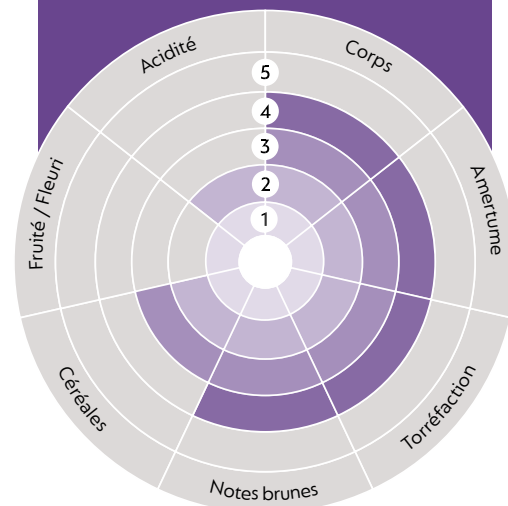
– Doux et léger –

Arabicas  
du Brésil et de Colombie  
Notes bûchées et de céréales  
Une tasse gourmande  
et équilibrée



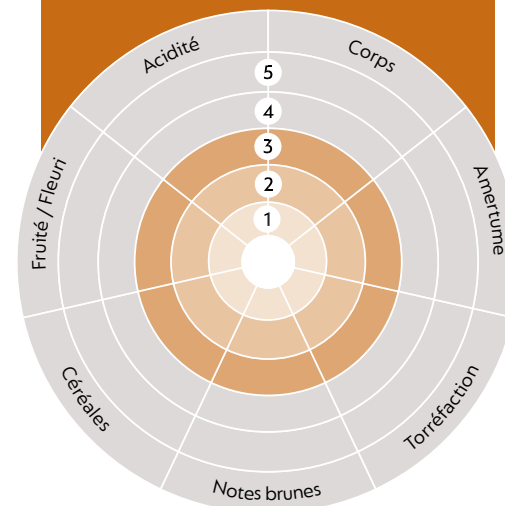
– Intense et onctueux –

Arabicas  
d'Amérique du Sud et centrale  
Notes cacaotées  
et intensément grillées  
Une tasse à texture crémeuse



– Rond et équilibré –

Arabicas  
d'Amérique centrale et du Sud  
Notes grillées et caramélisées  
Une tasse ronde et équilibrée



– Puissant et contrasté –

Arabicas d'Amérique du Sud  
et d'Afrique de l'Est,  
Robusta d'Inde  
Notes intensément grillées  
Une tasse contrastée et intense

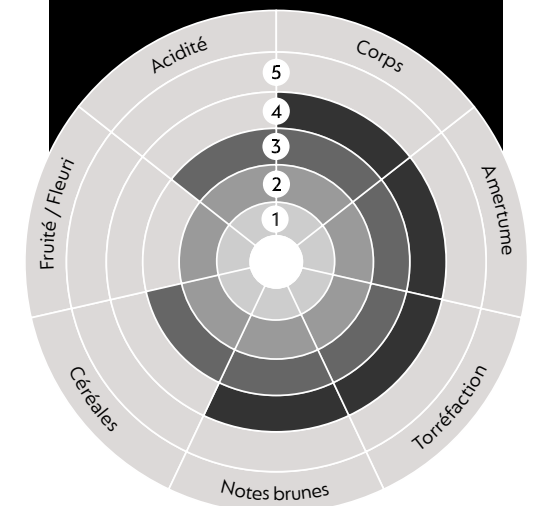




Photo: Emmanuel Nguyen Ngoc



Photo: Emmanuel Nguyen Ngoc

## Nespresso Coffee Lab'

### Masterclass Café & Vin

“Pour faire un vin, il faut avant tout une terre, et un vigneron” affirme le Sommelier Gilbert Mestrallet. À cela, **Fabrice Sommier** (MOF Sommelier) ajoute que la technique de l'assemblage, de la torréfaction ou de la vinification peut se résumer en une “cuisine” de l'humain.

**Comme pour les grands vins, les Grands Crus Volluto, Arpeggio, Livanto et Ristretto nécessitent une expertise particulière, et un peu d'alchimie avec les hommes qui les façonnent.** Tenté par l'exercice, appuyé du **programme Co-Création Nespresso**, **Fabrice Sommier a créé un cru de café** uniquement servi dans le Restaurant George Blanc 3 étoiles MICHELIN où il opère comme Sommelier. Il reviendra sur cette **analogie entre vin et café** lors de **Masterclass** **durant le Coffee Lab'.**

A la question fréquemment posée “Quel est le meilleur café/vin ?” Une seule réponse est donc possible : “C'est celui que l'on aime”.



### #NespressoCoffeeLab

Masterclass avec **Fabrice Sommier**, MOF Sommelier, et **Ludovic Depie**, Expert Café Nespresso au Bastille Design Center du 22 au 24 mars 2019



Photo: Jean Picon

INNOVATION POUR LES PROFESSIONNELS

## 3 bonnes raisons de choisir Nespresso Momento

Initier la rencontre entre technologie et café, c'est le défi que **Nespresso** cherche à relever depuis ses débuts. Pour développer **Nespresso Momento**, des années de recherche ont été nécessaires afin de proposer aux professionnels **un écosystème**



**de machines à la pointe de la technologie** tout en offrant **un café d'une qualité irréprochable**. **Nespresso Professionnel** ouvre les portes du futur.

### *Une expérience café augmentée tout en simplicité & confort*

Dédiée aux entreprises comme aux professionnels de la restauration, cette **nouvelle gamme de machines connectées** offre un véritable gain de temps et de confort grâce au pilotage de la consommation à distance et au service de commande automatique. **Elle permet ainsi de suivre et d'optimiser les stocks, et d'accompagner nos clients pour développer leur chiffre d'affaires.**

La connectivité apporte également une approche proactive des maintenances et est une aide précieuse **pour simplifier le quotidien des gestionnaires café en entreprise ou dans le domaine de la restauration.**

Intuitive, tactile et silencieuse, cette gamme offre une **expérience d'utilisation inédite**. La machine recommande la longueur de tasse optimale et fournit des informations sur les notes aromatiques et l'intensité des 13 cafés de la gamme **Nespresso Professionnel**.

Avec une offre variée, la gamme **Nespresso Professionnel** s'adapte aux goûts de chacun.



### UNE MACHINE DESIGN

Avec son **design minimaliste chromé**, **Nespresso Momento** est parfaitement adaptée aux environnements de travail et aux espaces de restauration.

L'écosystème **Nespresso Momento** propose des machines adaptées à chaque espace, de la simple à la double sortie café, en passant par la version lait, le distributeur avec ou sans solution de paiement et l'offre de corner.



Photos : Emmanuel Nguyen Ngoc

**“L'environnement de bureau évolue à un rythme effréné : moins structuré, plus mondialisé, plus diversifié, avec des équipes travaillant à distance. Cette nouvelle configuration renforce la valeur des interactions humaines. Nous savons tous que les conversations en face à face stimulent la créativité, et se déroulent bien souvent autour d'une tasse de café. Nous avons conçu la gamme Nespresso Momento de façon à ce qu'elle soit au coeur de ces échanges et qu'elle puisse renforcer les relations entre employés, qui à leur tour créent une valeur commerciale.”**

**Francisco Nogueira,**  
Responsable mondial des produits hors domicile chez Nestlé Nespresso.



## Nespresso Talents 2019 : *une thématique à dévorer des yeux*

À l'occasion du 72<sup>e</sup> Festival de Cannes, Nespresso lance la quatrième édition de son concours de courts-métrages Talents et invite la jeune création à raconter son rapport à la nourriture dans une vidéo au format vertical.

Partenaire officiel du Festival de Cannes pour la 12<sup>e</sup> année consécutive, Nespresso soutient activement l'univers du cinéma et de la gastronomie depuis ses débuts.

C'est cet engagement qui a inspiré la thématique du concours Nespresso Talents 2019 : **"We are what we eat"**\*. Depuis quatre ans, cet exercice de créativité proposé aux jeunes pousses de la création cinématographique récompense, à l'occasion du Festival de Cannes, les regards neufs sur le monde d'aujourd'hui.

Pour l'édition 2019, les réalisateurs sont invités à offrir matière à réflexion autour d'un bien universel et évocateur de souvenirs pour tous : **la nourriture**.

Pour ouvrir l'appétit du jury, chaque candidat aura l'opportunité d'interpréter librement la thématique : l'histoire peut se dérouler dans tous types de lieux, mettre en scène des amis comme de parfaits inconnus, au sein d'un documentaire réaliste comme d'une œuvre de fiction. Une seule condition : la vidéo doit être tournée en 9/16, comme un défi pour décupler l'imagination des jeunes talents.

### Nora Hamzawi, Boris Diaw et Alexandre Cammas, jury 2019

Ouvertes depuis le 7 février dernier, les candidatures pour Nespresso Talents sont soumises à une pré-sélection de 15 vidéos, parmi lesquelles un jury exclusif de professionnels du monde du cinéma dont l'humoriste, comédienne et chroniqueuse française Nora Hamzawi - choisira les trois meilleurs courts métrages.

Véritable tremplin, le concours Nespresso Talents récompensera les trois lauréats d'une dotation pour les aider à poursuivre leur carrière dans le cinéma. Ces derniers assisteront au Festival de Cannes 2019 où ils seront officiellement présentés et récompensés le 17 mai.

Outre cette distinction, les trois gagnants auront le privilège de participer à des ateliers de rencontres avec certains des représentants de la Semaine de la Critique.

Plus d'information sur Talents 2019 à découvrir sur [www.nespresso.com/talents](http://www.nespresso.com/talents)

\*"nous sommes ce que nous mangeons"



### INFORMATIONS PRATIQUES

**7 février :** Lancement du concours Nespresso Talents 2019

**25 mars :** Clôture des candidatures

**17 mai :** Annonce des gagnants à l'occasion du Festival de Cannes

La Plage Nespresso sera ouverte du 14 au 26 mai 2019 et accueillera en libre accès les journalistes accrédités au Festival de Cannes sous limite des places disponibles.

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

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

## LES ENTRACTES, la sphère food exalte la Plage Nespresso pendant le Festival de Cannes



*Au rythme effréné des flashes des photographes, tout le petit monde du cinéma international se retrouve sur la Croisette : deals, projections, photocall et tapis rouge, le programme est chargé et il est parfois difficile de souffler. Heureusement, Nespresso et Le Fooding ont créé les "Entractes Nespresso", pour profiter d'un moment unique, accompagné d'un café !*

Pour cette 2<sup>e</sup> édition, les Entractes Nespresso animeront La Plage Nespresso dès le matin avec des petits déjeuners où le café Vertuo marquera le début de longues journées cannoises.

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

Le soir, place aux dîners Chefs à la Carte les 16, 18, 20 et 21 mai. Imaginées par Nespresso et Le Fooding, ces soirées verront des personnalités du cinéma concevoir des dîners aux côtés de leur Chef préféré.

Photo : Emmanuel Nguyen Ngoc



### Battle des Guides

#### Une soirée gastronomique

Sur la Croisette, il n'y a pas que le monde du cinéma qui s'affronte : il y a la Battle des Chefs ! Sur le ring, à couteaux tirés, des Chefs distingués par le Guide Michelin et des Chefs adoués par Le Fooding devront réaliser un plat représentatif de leur cuisine.

Programme complet à retrouver fin mars sur [www.nespresso.com/evenements](http://www.nespresso.com/evenements) #NespressoCannes

### Les grands rendez-vous

#### Les Entractes Nespresso

- Les petits déjeuners Vertuo se dérouleront à partir de 9h les 17, 18, 19, 21 et 22 mai 2019 (sur invitation).
- Les dîners Chefs à la Carte Nespresso x Le Fooding se dérouleront les 16, 18, 20 et 21 mai 2019 (sur invitation).
- La Grande Battle Guide Fooding x Guide MICHELIN présentée par Nespresso

aura lieu le 17 mai 2019 à partir de 21h (sur invitation).

**La Plage Nespresso** sera ouverte du 14 au 26 mai 2019 et accueillera en libre accès les journalistes accrédités au Festival de Cannes sous limite des places disponibles.

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

## Du café à boire et à manger

Du 27 au 30 janvier dernier, Nespresso a remis le couvert à Lyon en compagnie de pontes de la gastronomie à l'occasion de l'Atelier Nespresso. Organisé en marge du Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie – dont Nespresso est partenaire et café officiel – l'Atelier Nespresso invite depuis 6 ans les gourmets à découvrir tous les secrets du café et à le déguster sous toutes ses formes.

Cette année, ce sont les Chefs **Frédéric ANTON** (Le Pré Catelan, Paris, 3 étoiles MICHELIN), **Philippe MILLE** (Restaurant Le Parc – Domaine Les Crayères, Reims, 2 étoiles MICHELIN), **Emmanuel RENAUT** (Flocons de Sel, Megève, 3 étoiles MICHELIN), **Jean SULPICE** (Restaurant Jean Sulpice, Talloires, 2 étoiles MICHELIN) et **Philippe CONTICINI** (Gâteaux d'Émotions, Paris et Tokyo) qui se sont prêtés au jeu de la confection de nouvelles recettes sublimées par les cafés Nespresso.

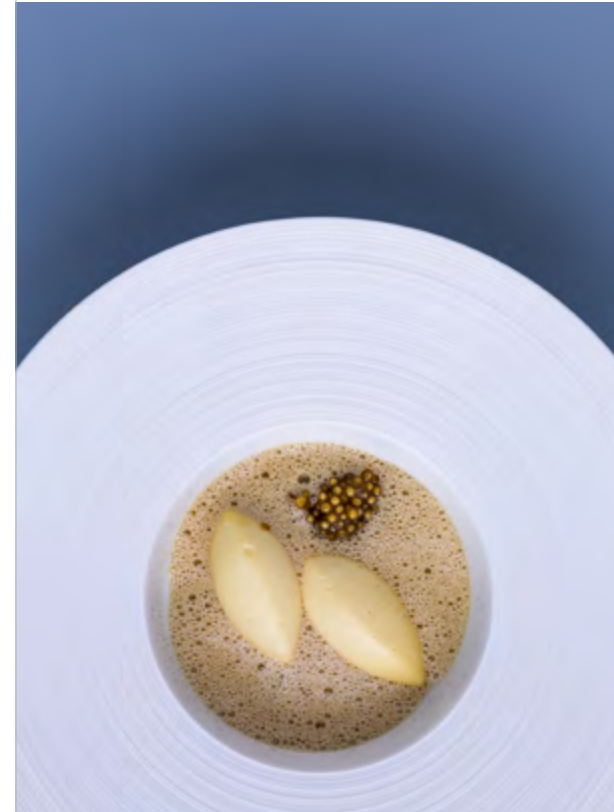
Pleins phares sur les créations inspirées d'un casting gourmand de haute volée.

Revivez les plus savoureux moments de l'Atelier Nespresso en images et en recettes sur

[www.nespresso.com/evenements](http://www.nespresso.com/evenements)

## Saumon confit, Hollandaise au café Master Origin Ethiopia du Chef Frédéric ANTON

Un plat tout en fraîcheur et en sensations iodées subtilement relevées des notes fleuries du café Master Origin Ethiopia.



## Salmis de Pintade & café crème Master Origin India du Chef Emmanuel RENAUT

Un plat mijoté synonyme de réconfort, avec sa crème au café épicé Master Origin India et sa cocotte de légumes racines 100% régressive.



## SAVOURER



**Omble  
chevalier,  
oignon, café  
Master Origin  
Nicaragua  
du Chef Jean  
SULPICE**

Une association surprenante entre le poisson blanc, les notes sucrées de l'oignon et la douceur du café Master Origin Nicaragua.



**Tartelette café  
Master Origin  
Mexico du  
Chef Philippe  
CONTICINI**

Une tartelette teintée des notes intenses et boisées du café Master Origin Mexico, du sablé à la ganache, jusqu'au streusel!



**Marbré de  
volaille fermière  
et sabayon  
de sous-bois  
au café crème  
Master Origin  
Indonesia du  
Chef Philippe  
MILLE**

Un véritable plat de fête auquel les notes boisées du café Master Origin Indonesia s'accordent à merveille.



## Ice Coffee – Édition Limitée

Dès l'arrivée des beaux jours, les boissons réconfortantes laissent place aux breuvages tout en fraîcheur et le café ne fait pas exception ! Les Experts Nespresso ont imaginé deux cafés spécialement dédiés à une consommation glacée, sous leur forme originelle comme en recette gourmande. Inspirés des "long drinks" venus d'Australie, ces deux blends de café promettent un aller simple direct vers les contrées océaniques !



*Une recette  
légère et vibrante*

### **LONG BLACK OVER ICE**

4 glaçons  
1 café Long Black Over Ice  
gamme Vertuo (80 ml)  
Eau pétillante (90 ml)  
Sirop de noix de coco

*Une boisson gourmande  
et rafraîchissante*

### **FLAT WHITE OVER ICE**

4 glaçons  
1 café Flat White Over Ice  
gamme Vertuo (80 ml)  
Lait (90 ml)  
Sirop de caramel  
Sirop de noix de coco

Photo: Virgile Guinard

### **VERTUO FLAT WHITE OVER ICE VERTUO LONG BLACK OVER ICE**

5,50 € TTC l'étui de 10 capsules gamme Vertuo  
Date de sortie : juin 2019



### **AEROCINO 4**

Pour préparation de mousse de lait  
froide ou chaude. Compatible lave-vaisselle  
79 € TTC (+ 0,24 € d'éco participation)

# LE MOT

ENTRE LES LIGNES DU CAFÉ

## SENSATION(S)

Le café, ça se déguste

Si l'n'est pas très difficile de savoir si on apprécie ou non son café, trouver *les mots justes* pour exprimer ses sensations lors de la dégustation n'est, au contraire, pas une mince affaire.

Comme une personne, chaque café possède son propre caractère : il peut d'ailleurs se montrer bavard en offrant une palette sensorielle très riche. Le *profil* d'un café tient compte de multiples caractéristiques comme sa couleur, son « nez » – c'est à dire les effluves qu'il dégage – ses arômes et enfin son corps.

Selon son origine et sa torréfaction, un café extrait offre une robe plus ou moins foncée, du marron jusqu'au noir.

Au *nez*, il peut dégager des notes florales, fruitées, épicées, chocolatées, vanillées... On y décèle parfois des notes boisées, poivrées, fumées voire herbacées.

Sa *complexité* est, elle, plus... complexe à définir ! Les Experts emploient un jargon très spécifique pour décrire le « caractère » d'un café. La subtilité d'une tasse peut être ainsi évoquée autour de termes tels que la douceur, l'élégance, la distinction ; alors qu'on dit d'un café vif qu'il offre une attaque puissante, racée ou encore nerveuse.

Enfin, le *corps* – c'est-à-dire la présence sur la langue – peut être charnu, suave, rond ou au contraire très ferme, viril, charpenté.

Et si vous aussi, à la prochaine dégustation, vous imaginiez la personnalité de votre café ?

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.exploratricesdesaveurs.com)

les notes  
aromatiques du café

Floral 

Végétal 

Agrumes 

Fruits  
rouges 

Fruits  
à noyaux 

Fruits  
à pépins 

Fruits  
tropicaux 

Fruits  
à coques 

Sucré 

Chocolat 

Céréales 

Épices 



### Les ouvertures Boutiques

Après l'ouverture d'une boutique dans le centre de La Rochelle, fin février, Nespresso continue son développement avec Nespresso Dijon et Nespresso Nancy, en juin 2019



### Inauguration d'espaces Nespresso Professionnel dans les Boutiques

En parallèle de l'évolution de son réseau, Nespresso va inaugurer des espaces dédiés à la gamme Nespresso Professionnel au sein de certaines de ses boutiques. Les équipes commerciales pourront y inviter leurs clients et prospects de leur région.

- Nespresso Lille, le 2 avril 2019
- Nespresso Nantes, le 23 mai 2019
- Nespresso Metz, le 6 juin 2019
- Nespresso Nice, le 25 juin 2019



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](http://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](mailto:magalibluzat@14septembre.com)

Agathe Cros : [agathecros@14septembre.com](mailto:agathecros@14septembre.com)

Chloé Rigomier : [chloerigomier@14septembre.com](mailto:chloerigomier@14septembre.com)

**[www.14septembre.com](http://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](http://www.nespresso.com/entreprise)