

kawa

JUILLET
SEPTEMBRE 2019



Un été café engagé

AGIR CONTEMPLER SAVOURER DÉCOUVRIR SHOPPER LE MOT AGENDA

NESPRESSO[®]



Photo : Emmanuel Nguyen Ngoc

C'est l'été de tous les possibles...
Innovons, créons, recyclons !

Transformons et recyclons... Après 10 ans d'investissements, Nespresso est fier de pouvoir annoncer que ses capsules usagées pourront désormais prendre le chemin de toutes les poubelles jaunes de Paris. L'aluminium, matériau unique permettant de conserver parfaitement les arômes volatiles du café, est 100 % recyclable. Et désormais, il pourra être recyclé via la filière de tri sélectif comme les emballages en verre, papier ou plastique. Le marc de café, quant à lui, a de nombreuses vertus et peut servir de compost et de biogaz notamment (p.5). **Actif depuis des années pour un aluminium 100 % responsable, Nespresso s'engage également à n'utiliser que de l'aluminium respectant**

des critères de production précis. Explications et schéma du recyclage de la capsule (p.6 à 8) jusqu'à sa transformation (p.9).

Le mot du numéro, vous l'aurez deviné, est **recyclage** (p. 30).

Créons... Entre une interview, un tapis rouge, une projection et un photocall, **la petite capsule a fait sa star à Cannes, du soir au matin et du matin au soir.** Sublimée par le talent de grands Chefs tels que Mauro Colagreco, Ella Aflalo, Katsuaki Okiyama et Dominic Le Stanc, elle a survécu à la **Grande Battle des Guides Michelin vs Fooding** (p.15), participé aux **Dîners Chefs à la carte** (p.16 & 17), accompagné les **Petits Déjeuners Vertuo healthy** (p.18) et réveillé les **divins cocktails** du bord de mer (p.19), tout en soutenant les lauréats du prix Nespresso

Talents et du **Grand Prix Nespresso de la Semaine de la Critique** (p.12 & 13).

Innovons... Mélangée à de l'eau pétillante, des glaçons, du lait... **la capsule se transforme en une boisson glacée ou lactée.** Une nouvelle consommation à l'australienne avec des idées de **recettes estivales et arty**, directement inspirées des créations Barista avec un nuage (ou une tempête) de lait (p. 24 à 27).

Le café latte sera également à l'honneur avec des **Masterclass en boutiques** et à re-découvrir lors d'une **présentation presse** à la rentrée de septembre qui nous réserve encore d'autres nouveautés (p.31).

Bonne lecture et bonne dégustation,
Les équipes Nespresso

4

AGIR

Recyclons !



10

CONTEMPLER

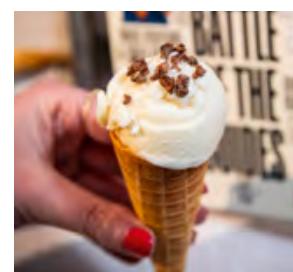
Le café fait son cinéma



14

SAVOURER

Au menu :
Café, Ciné et Gastronomie



20

DÉCOUVRIR

Le café se réinvente !



28

SHOPPER

Glacé ou latte :
le café pour tous les goûts



30

LE MOT

Recyclage



31

AGENDA

Quoi de neuf ?

Nespresso agit

Les capsules Nespresso sont faites à base d'aluminium, **matériau à la fois 100 % recyclable et capable de conserver les arômes du café.** Pourtant, tous les petits déchets (moins de 6 cm), quel que soit leur matériau, sont écartés des chaînes de tri. C'est pourquoi **Nespresso a co-créé** dès 2009, et co-finance depuis, **une filière de recyclage qui équipe les centres de tri afin de récupérer tous les petits emballages en aluminium** (petits aérosols, canettes, plaquettes de médicaments, tubes de dentifrice, bougies chauffe plat, barquettes en aluminium...).



TRIER LES PETITS ALUMINIUMS, C'EST POSSIBLE !

D'ici 2022, la moitié des Français pourront trier les capsules en aluminium dans leur poubelle de recyclage. Deux solutions s'offrent à eux aujourd'hui pour recycler leurs capsules en aluminium Nespresso. La première : la possibilité de retourner les capsules en boutique Nespresso, en points relais, en entreprise, ou via un coursier. La deuxième : en utilisant leur poubelle de recyclage. Les membres du CELAA, ou *Club de l'Emballage Léger en Aluminium et en Acier*, créé à l'initiative de Nespresso, ont équipé des centres de tri de machines à courant de Foucault, qui sépare l'aluminium des autres déchets grâce à une force magnétique. Résultat : le taux de recyclage de l'aluminium est passé en cinq ans de 32 % à 42 %. **L'aluminium ainsi récupéré est ensuite refondu et sert à fabriquer de nouveaux objets, comme des vélos, des ordinateurs, ou des voitures par exemple.**

EN CHEMIN VERS UN ALUMINIUM PLUS RESPONSABLE

En 2009, Nespresso a engagé une réflexion sur la provenance de son aluminium aux côtés de l'UICN (*Union Internationale pour la conservation de la Nature*) et de WWF. Au fil des ans, leur projet commun a incité d'autres acteurs à les rejoindre pour travailler ensemble sur la traçabilité de l'aluminium, **de l'extraction jusqu'à la fabrication.**

Sous l'impulsion de Nespresso, ce collectif a créé l'*Aluminium Stewardship Initiative*, qui a lancé le **premier standard d'aluminium responsable**, obligeant les entreprises à s'intéresser à la fois à leur **consommation d'eau**, mais aussi à celle de leur **énergie**, à leurs **déchets**, et à **préserver une harmonie avec les populations locales...** Pour continuer à ouvrir le chemin, Nespresso s'engage à travailler avec 100 % d'aluminium responsable après 2020.

Nouveau : le recyclage des capsules directement dans la poubelle jaune à Paris !

DANS PARIS, C'EST SIMPLE, C'EST FACILE. ET C'EST GRÂCE À NESPRESSO.

RECYCLONS !

**À PARIS,
RECYCLEZ VOS CAPSULES NESPRESSO
DANS LE BAC JAUNE**

L'aluminium est 100 % recyclable. 10 ans d'investissements et de partenariats pour vous permettre de trier tous vos petits emballages en aluminium.

#NespressoAgit

En partenariat avec le **CELAA** et **CITEO**

Nespresso a co-créé la nouvelle filière de recyclage des petits emballages en aluminium avec le CELAA et Citeo il y a 10 ans... et elle est enfin arrivée à Paris ! **Désormais, vous pouvez recycler facilement vos capsules Nespresso, ainsi que tous vos emballages métalliques, en les jetant en vrac dans votre poubelle jaune.** Elles accueillent en effet aujourd'hui les petits emballages métalliques en aluminium en plus des traditionnels papiers, cartons, conserves et bidons en métal.

Le recyclage Nespresso en 3 chiffres :

Aluminium
100 %
recyclable

1 geste simple :
dans la
poubelle jaune !

Nespresso investit
5 millions €/an
pour le recyclage

Reportage au centre de tri



Quel est le chemin de la capsule, une fois arrivée au centre de tri ?

Chaque capsule contient 90 % de marc de café, 10 % d'aluminium. Nespresso estime qu'environ 20 % de ses capsules sont aujourd'hui recyclées en France, ce qui est insuffisant. C'est pourquoi Nespresso travaille pour déployer cette filière collective de recyclage de tous les petits aluminiums. Pour que plus aucun métal ne soit enfoui en France.



ETAPE 1

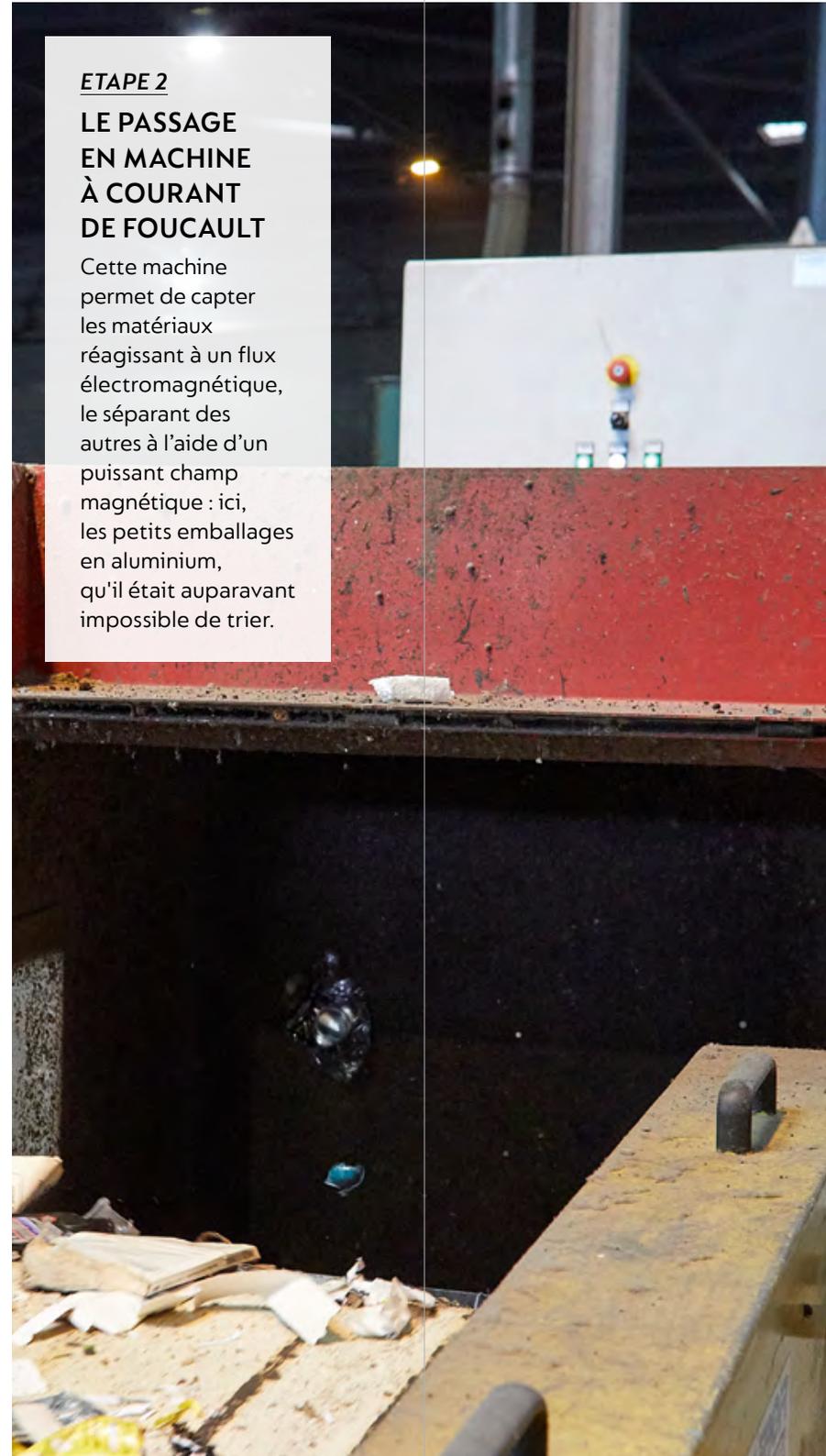
LA COLLECTE

Les capsules, déposées par les usagers dans les poubelles de recyclage, sont collectées et acheminées avec les autres déchets jusqu'au centre de tri.

ETAPE 2

LE PASSAGE EN MACHINE À COURANT DE FOUCAULT

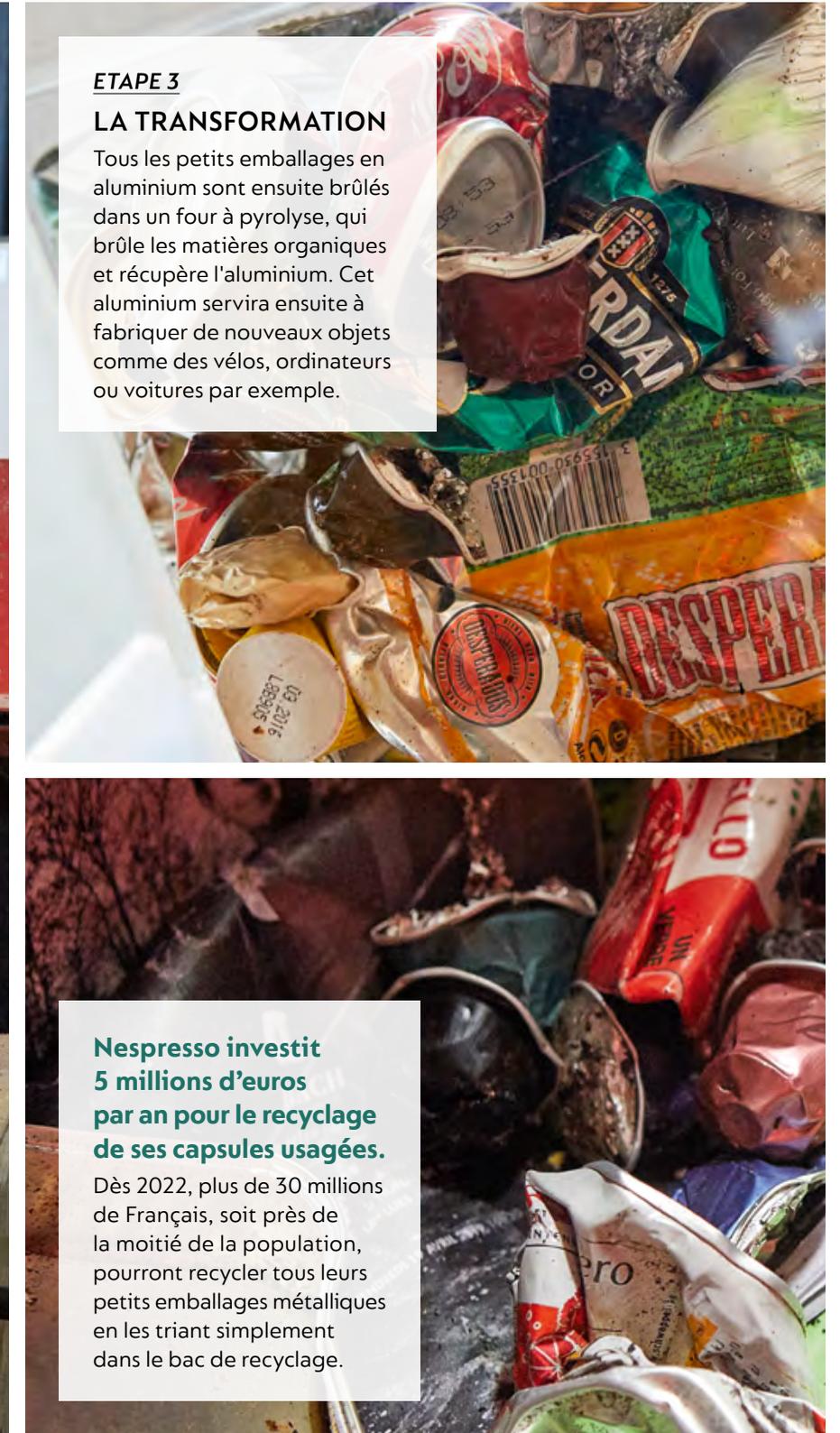
Cette machine permet de capter les matériaux réagissant à un flux électromagnétique, le séparant des autres à l'aide d'un puissant champ magnétique : ici, les petits emballages en aluminium, qu'il était auparavant impossible de trier.



ETAPE 3

LA TRANSFORMATION

Tous les petits emballages en aluminium sont ensuite brûlés dans un four à pyrolyse, qui brûle les matières organiques et récupère l'aluminium. Cet aluminium servira ensuite à fabriquer de nouveaux objets comme des vélos, ordinateurs ou voitures par exemple.

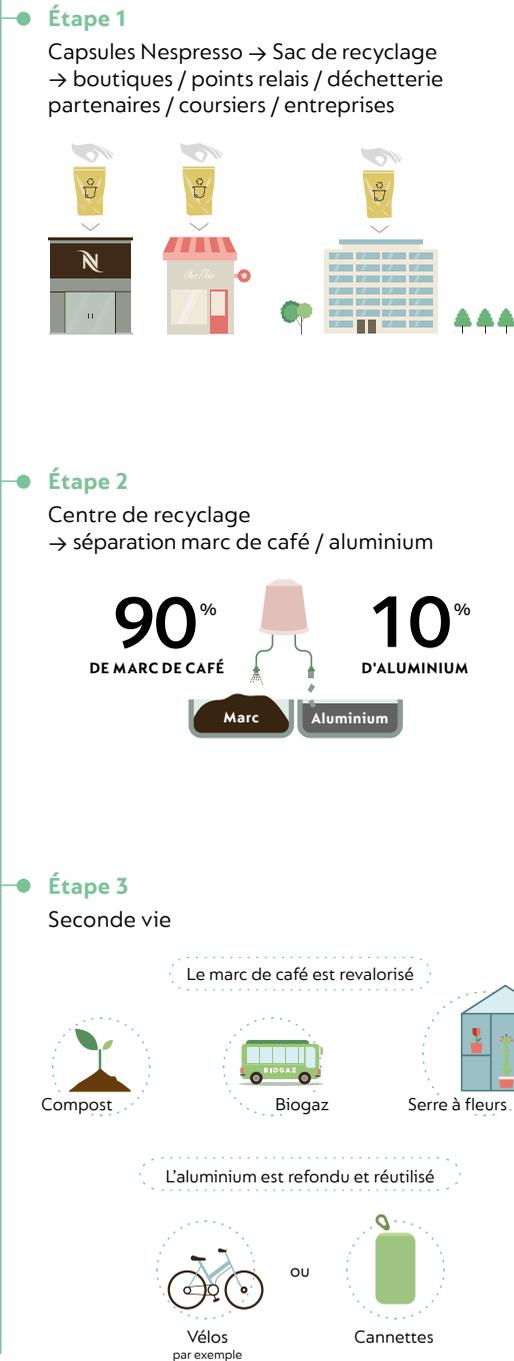


Nespresso investit 5 millions d'euros par an pour le recyclage de ses capsules usagées.

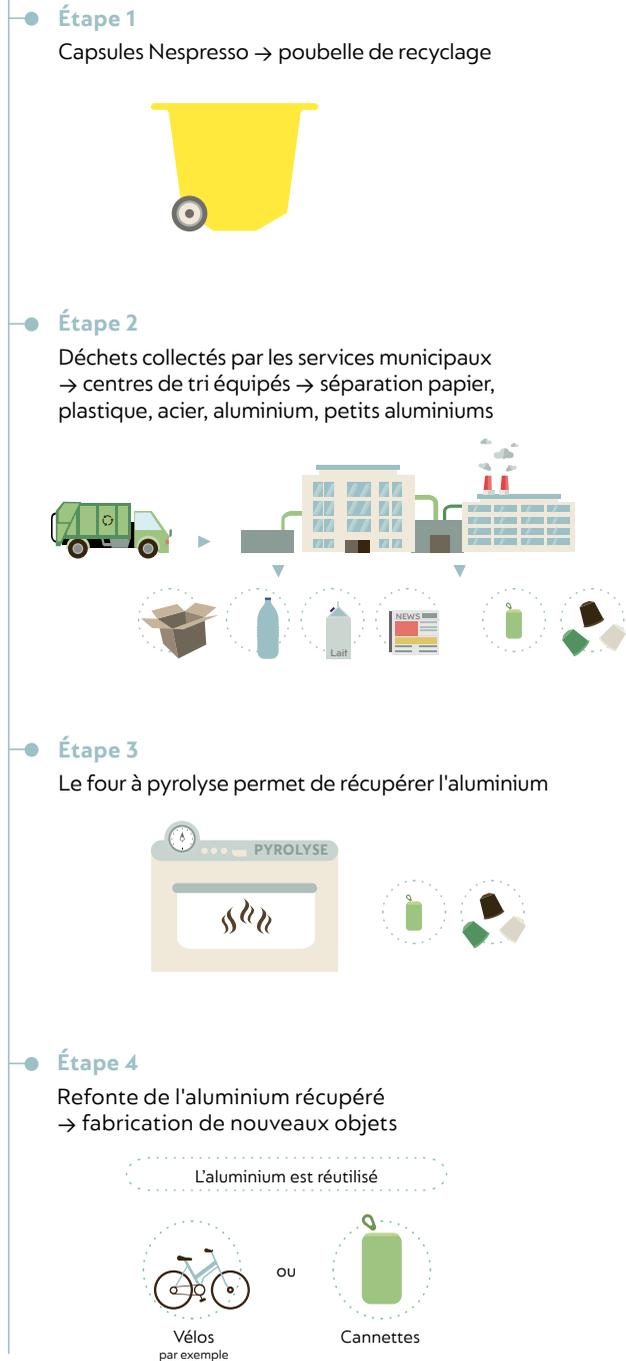
Dès 2022, plus de 30 millions de Français, soit près de la moitié de la population, pourront recycler tous leurs petits emballages métalliques en les triant simplement dans le bac de recyclage.

En bref, les 2 filières de recyclage mises en place par Nespresso France pour ses capsules usagées :

La filière de collecte et de recyclage propre à Nespresso France



La filière de collecte et de recyclage collective des petits emballages métalliques en France



QUAND "ART" RIME AVEC "DÉVELOPPEMENT DURABLE"...

De l'Art au Design, Nespresso accompagne et soutient les initiatives qui permettent d'accélérer l'intégration des questions liées au développement durable. Matière première, mais aussi matière réutilisable, le café, ou plutôt le marc de café, a suscité la créativité des jeunes designers de l'École nationale supérieure des Arts Décoratifs. Parmi les projets de réflexions et propositions menées, les étudiants et enseignants ont su appréhender tout le potentiel du marc de café dans des procédés de mise en forme, en vue de réaliser un matériau esthétique et durable. Des projets très intéressants autour du grain comme élément de vide, associé à différents matériaux, sont actuellement au stade de développement.

AVEZ-VOUS DÉJÀ VU... UN STYLO EN CAPSULES NESPRESSO ?

Nespresso a choisi l'aluminium pour ses capsules car c'est un matériau 100 % recyclable et redoutablement efficace pour protéger les quelques 900 arômes du café de l'air, de la lumière et de l'humidité jusqu'au moment de la préparation. Une fois collecté, l'aluminium des capsules est refondu pour fabriquer de nouveaux objets comme des vélos, des ordinateurs ou des voitures, par exemple. Nespresso a d'ailleurs déjà fait équipe avec de nombreuses entreprises tout aussi engagées pour fabriquer de beaux objets à partir de l'aluminium recyclé : couteau suisse et économe avec Victorinox, stylo ultra-élégant avec Caran d'Ache... Des outils aussi chics que fonctionnels !

SURPRENANT MARC DE CAFÉ

Quand il n'est pas utilisé pour lire et prédire l'avenir, le marc de café offre de multiples usages propices à son recyclage : riche en azote, phosphore et potassium, il peut notamment servir d'engrais pour vos plantes, tout en les protégeant contre les insectes nuisibles. Mélangé avec un peu d'huile végétale, il constitue également un excellent gommage pour adoucir la peau. Certains l'utilisent aussi en cataplasme, ou comme teinture ! Chez Nespresso, le marc de café est utilisé comme compost agricole ou encore transformé en biogaz. Ainsi, de nombreux bus roulent aujourd'hui au marc de café !



Stylo en capsules recyclées, réalisé avec Caran d'Ache / Céramique en marc de café et en aluminium, réalisée par les étudiants de l'ENSAD



L'actrice Amira Casar et le Chef japonais Katsuaki Okiyama (Abri, Paris) lors de leur dîner sur la Plage Nespresso

À CANNES, L'AUTRE STAR C'EST LA GASTRONOMIE

À l'occasion de la 72^e édition du Festival de Cannes, Nespresso, partenaire historique, s'est entouré une fois de plus des nouvelles étoiles de la table et du grand-écran pour une série d'événements coup-de-foudre entre cinéma et gastronomie sur la Plage Nespresso.

Photos : Emmanuel Nguyen Ngoc

Côté Gastronomie

La Grande Battle des Guides Michelin vs Fooding

Moment d'anthologie culinaire, la Grande Battle des Chefs a réuni la nouvelle garde de la gastronomie française. Invités à monter sur le ring, les Chefs distingués par le guide Michelin et les Chefs adoubés par Le Fooding ont eu le beau privilège de s'affronter sur la Plage Nespresso, pour le plus grand plaisir des invités de la soirée. Un casting au sommet qui a fait saliver la croisette !

Côté Michelin : Mauro Colagreco (Le Mirazur, Menton), Kei Kobayashi (Kei, Paris), Christophe Roure (Le Neuvième Art, Lyon).

Côté Fooding : Robert Compagnon

& Jessica Yang (Le Rigmarole, Paris), Michele Farnesi (Dilia, Paris), Moko Hirayama & Omar Koreitem (Mokonuts, Paris).

Les Petits Déjeuners Vertuo

Réveil tout en douceur sur la croisette, avec un menu healthy et locavore signé par la jeune Cheffe Ella Aflalo (Yima, Marseille). Les petits déjeuners ensoleillés de cette édition 2019 ont été l'occasion de partager des instants gourmands sous influence levantine.

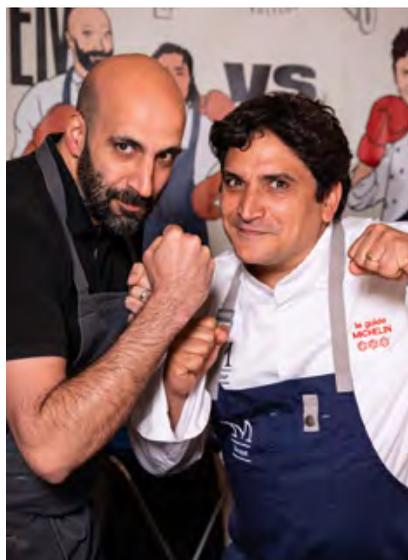
Les Dîners Chefs à la Carte

Théâtre de rencontres exaltées entre 7^e art et gastronomie, la Plage Nespresso a accueilli durant toute la

quinzaine quelques dîners d'exception réunissant en duo des stars de cinéma et leur Chef préféré. À la carte, le réalisateur Quentin Dupieux et le Chef Stéphane Jego (L'Ami Jean, Paris), l'humoriste Nora Hamzawi et le Chef italien Simone Tondo (Racines, Paris), l'actrice Amira Casar et le Chef japonais Katsuaki Okiyama (Abri, Paris), le réalisateur Bertrand Bonello et le Chef niçois Dominique Le Stanc (La Merenda, Nice).

Sans oublier Franck Audoux, le maître du mix parisien à la tête du Bar Cravan (Paris), venu illuminer chaque soirée de ses drinks !

Revivez ces moments ENTRACTES dans le sujet SAVOURER (p. 14 à 19)



Le Chef Mauro Colagreco (Le Mirazur, Menton, 3 étoiles Michelin) affronte le Chef Omar Koreitem (Mokonuts, Paris, Fooding d'amour en 2017)



La jeune Cheffe marseillaise Ella Aflalo



Le Chef italien Simone Tondo et l'humoriste Nora Hamzawi



NESPRESSO TALENTS SÉLECTION INTERNATIONALE
Les lauréats Joshua Morrice, Marco Aurelio Celis et Achyutanand Dwivedi. À l'arrière plan : Boris Diaw, James Thompson et Brad Leone, membres du jury international.



NESPRESSO TALENTS SÉLECTION FRANCE
Les lauréats Aline-Sitoé N'Diaye, Antoine Paley et Pierre Comas. À l'arrière plan : Boris Diaw, membre du jury France.



JURY DE LA SEMAINE DE LA CRITIQUE
Marianne Slot, Amira Casar, Ciro Guerra, Djia Mambu, Jonas Carpignano.



GRAND PRIX NESPRESSO DE LA SEMAINE DE LA CRITIQUE
Nicolas Duplaix et Nathalie Gonzalez (Nespresso), Les lauréats Jérémy Clapin (réalisateur) et Marc Du Pontavice (producteur) du **Grand Prix Nespresso J'ai perdu mon corps** (sortie en salle prévue fin d'année 2019).

Nespresso Talents

Hommage à la création vidéo, **Nespresso Talents** a invité, pour la quatrième année consécutive, la nouvelle génération de jeunes réalisateurs à raconter une histoire dans une vidéo originale, tournée au format vertical. Pour cette édition 2019, des centaines de candidats venus des 4 coins du monde se sont essayés au thème **"We are what we eat"**, un hommage à la nourriture et à toutes ses évocations. Parmi eux, trois jeunes réalisateurs français ont eu l'honneur de recevoir le titre de lauréat : **Aline-Sitoé N'Diaye, Antoine Paley et Pierre Comas.**



Le Grand Prix Nespresso de la Semaine de la Critique

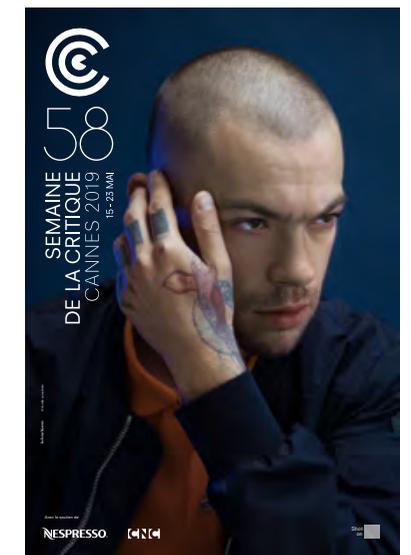
Le soutien à l'innovation est au cœur des valeurs de **Nespresso**. C'est par passion et conviction que la marque encourage aujourd'hui de jeunes talents du cinéma dès leurs débuts, moment clé de leur carrière. En témoigne le **Grand Prix Nespresso de la Semaine de la Critique**, qui depuis 2011, se voit décerner au **meilleur premier ou second long métrage de la sélection**. Marqué par son engagement en faveur de la création, **Nespresso** encourage ainsi depuis de nombreuses années des artistes de tout horizon.

Retrouvez l'ensemble des vidéos des lauréats sur le site nespresso.com/talents

Côté 7^e art

Depuis 2011, ont été récompensés : **Jeff Nichols** pour *Take Shelter* (2011), **Antonio Méndez Esparza** pour *Aquí y Allá* (2012), **Fabio Grassadonia** et **Antonio Piazza** pour *Salvo* (2013), **Myroslav Slaboshpytskiy** pour *The Tribe* (2014), **Santiago Mitre** pour *Paulina* (2015), **Oliver Laxe** pour *Mimosas* (2016), **Emmanuel Gras** pour *Makala* (2017) et **Gabriel Abrantes** et **Daniel Schmidt** pour *Diamantino* (2018). Pour cette 58^e édition du Festival de Cannes, et pour la première fois, la Semaine de la Critique a remis, le 22 mai dernier, le **Grand Prix Nespresso** à un film d'animation, *J'ai perdu mon corps*, de **Jérémy Clapin**.

Côté jury, son président, le cinéaste colombien **Ciro Guerra**, s'est entouré dans cette mission de la comédienne franco-britannique **Amira Casar**, venue à la Semaine de la Critique avec le réjouissant *Filles perdues, cheveux gras* ; de la productrice française d'origine danoise **Marianne Slot**, co-productrice de tous les films de Lars Von Trier, de la journaliste et critique de cinéma belgo-congolaise **Djia Mambu** et du scénariste et réalisateur italien **Jonas Carpignano**, découvert à la Semaine de la Critique où il a présenté son court métrage *A Ciambra* puis son premier long *Mediterranea*.



La Grande Battle Michelin vs Fooding



Mauro COLAGRECO,
3 étoiles au Guide
MICHELIN 2019
(Mirazur, Menton)

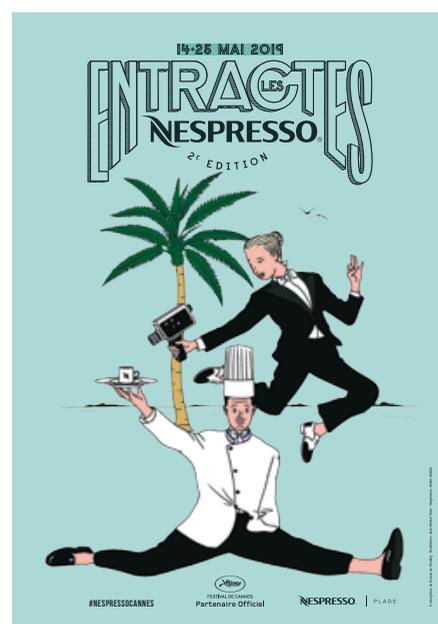
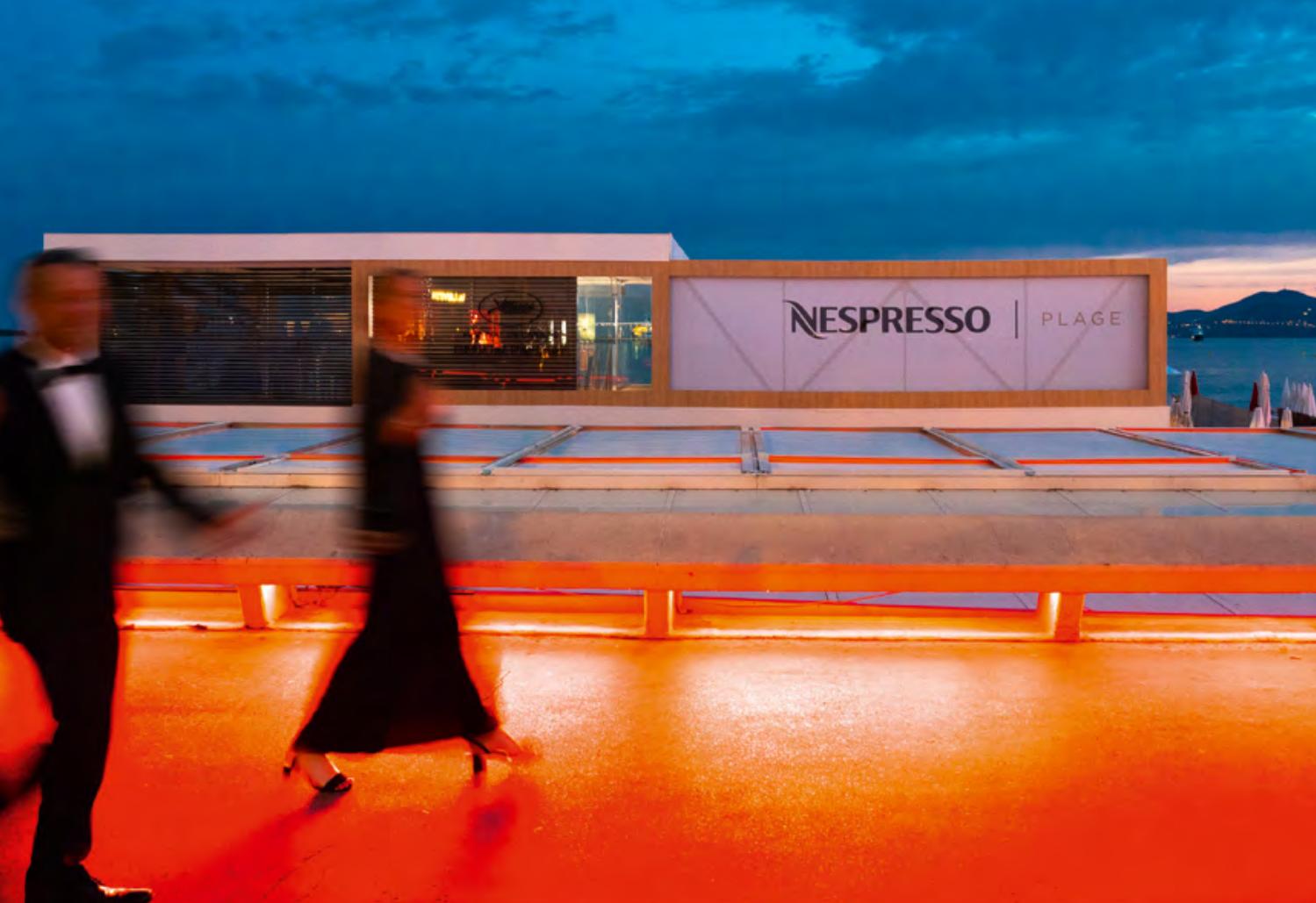
Tartelette de brandade
au café Master Origin Indonesia,
Fairtrade. Créée pour l'occasion,
cette délicieuse recette de brandade
de morue était un véritable
hommage à sa grand-mère basque
dont c'était l'une des spécialités.
Mais trois étoiles obligent, Mauro
Colagreco l'a entièrement revisitée,
en servant une tartelette brandade
relevée au café Nespresso.



Robert COMPAGNON & Jessica YANG
Meilleure table Guide Fooding 2019
(Le Rigmarole, Paris 11^e)

Cornet de sorbet banane-crème fraîche,
grué de cacao et café
Master Origin Indonesia, Fairtrade.

Lui, Franco-Américain épris de cuisine, elle pâtissière américano-taïwanaise. De leur rencontre chez Guy Savoy est né Le Rigmarole, table de haute voltige où le produit, roi, est bichonné au binchotan. Entre Japon et Italie, leur cuisine à quatre mains dessine de nouvelles pistes en forme de petites assiettes de grande envergure.



Les Entractes

Au Festival de Cannes, on passe constamment d'une interview à un tapis rouge, d'une projection à un deal, d'un photocall à un selfie...

Heureusement, Nespresso et Le Fooding étaient là pour appuyer sur pause (café, mais pas seulement) en inventant les "Entractes Nespresso".

Au menu de ces rendez-vous d'exception ? Quatre dîners organisés par des stars de cinéma avec leur Chef préféré, la Grande Battle opposant trois Chefs du guide Fooding à trois Chefs du guide Michelin et, le matin, un petit déjeuner healthy et locavore autour d'un café Vertuo pour tout effacer et mieux repartir... Le tout sur la **Plage Nespresso, where else ?**

Revivez les plus savoureux moments de Nespresso à Cannes en images et en recettes sur : nespresso.com/evenements

Les dîners Chefs à la Carte

Du matin au soir, ces instants privilégiés orchestrés par Nespresso ont pu célébrer le 7^e art avec passion et gourmandise en réunissant en duo une peinture du cinéma et son Chef préféré pour un dîner unique. Partenaire du Festival de Cannes depuis déjà douze ans, Nespresso a toujours cultivé des liens étroits avec le monde du cinéma et de la gastronomie.

Quentin DUPIEUX & Stéphane JÉGO

Bistrot à la française

Foie gras en saumure café Master Origin Indonesia Fairtrade, anguille fumée et bonbon de crevette Formé auprès du Chef star palois Yves Camdeborde, le Breton Stéphane Jégo n'a pas son pareil pour cuisiner le Sud-Ouest. Avec L'Ami Jean, institution basco-parisienne qu'il a repris en 2002, le Chef combine esprit bistrot, excellence et créativité. Affranchi des conventions et fort en convictions, Stéphane Jégo ne transige jamais avec sa liberté de goût. C'est dans cet esprit qu'il a imaginé un dîner au goût authentique avec le réalisateur Quentin Dupieux, venu à Cannes pour présenter son film *Le Daim* avec, en tête d'affiche, Jean Dujardin.



Amira CASAR & Katsuaki OKIYAMA

Sobriété Niponne

Canette sauce diable, endive, pommes de terre gratinées, truffe et émulsion au café Master Origin Indonesia Fairtrade Formé à La Table de Joël Robuchon à Tokyo, l'ancien second de Bertrand Grébaut à L'Agapé et au Septime est le Chef et patron d'Abri : un restaurant lilliputien encensé par le guide Fooding depuis son ouverture en 2012 et étoilé depuis cette année, où il faut réserver sa place 8 semaines à l'avance ! La marque de fabrique de ce Chef nippon ultra-exigeant ? Une cuisine française hyper-créative, mitonnée avec une précision d'orfèvre, à l'image d'Amira Casar, actrice pluridisciplinaire et polyglotte portant son exigence créative et son élégance altière entre cinéma et théâtre.



Nora HAMZAWI & Simone TONDO

Boudoir

Tiramisu revisité au café Master Origin Indonesia Fairtrade Au restaurant Racines à Paris – une étoile Guide Michelin 2019 – on oscille entre le bistrot parisien et la trattoria italienne. Simone Tondo mise sur une cuisine transalpine savoureuse et une carte des vins à tomber. À l'image de son amie humoriste Nora Hamzawi, le Chef a pensé un dîner typique italien avec simplicité, amour et décontraction.



Bertrand BONELLO & Dominic LE STANC

"La Merenda" aux accents niçois

Mousse au chocolat, au café Master Origin Indonesia Fairtrade Formé auprès de Husser, Haeberlin, Lenôtre, Senderens et Chapel, le Chef qui dirigea les fourneaux de l'hôtel Le Negresco (1989-1996) choisit finalement de la jouer profil bas à bord de sa Merenda ("casse-croûte" en italien), véritable monument de la cuisine niçoise où il régale midi et soir une trentaine d'avertis au coude-à-coude, avec des plats authentiques et libérés. Pour son ami de longue date, le réalisateur Bertrand Bonello, le Chef a mis en lumière leur origine niçoise commune.





Les Petit Déjeuners Vertuo

Au programme de ces rendez-vous healthy... Tartines à la boutargue ou à la ricotta et petits pois, une variation de tchoutchouka, des baklavas, et un sublime cake praliné-café **Master Origin Colombia Fairtrade**, glacé au chocolat-fèves de tonka et aux noisettes !



Cake café Master Origin Colombia Fairtrade et tonka, glaçage chocolat et noisettes torréfiées

Jeune Cheffe diplômée de l'institut Paul Bocuse et candidate de Top Chef 2018, **Ella Aflalo** s'est surtout fait remarquer lors de son pop-up dans le magasin marseillais Jogging. Depuis, elle a enchaîné les pop-ups avec brio avant d'ouvrir son restaurant **Yima** à Marseille, en avril 2019. Ses origines levantines se ressentent dans sa cuisine tant sur le salé que sur le sucré.



Gin infusé au café Nespresso Master Origin Colombia Fairtrade, vermouth Dolin dry et zestes de citron

Meilleur Bar d'auteur Guide Fooding 2019 – Cravan – Paris. **Franck Audoux**, un ancien de salle du Chateaubriand, réveille le 16^e arrondissement avec son délicieux bar **Cravan**. Il y joue une partition radicale de cocktails divins. Ses créations sont toujours parfaitement réalisées et équilibrées. Avec Cravan, Franck fait un sans faute sur toute la ligne.

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.

Ethiopia

4

Doux et fleuri

Un café naturel non-lavé

Nicaragua

5

Doux et équilibré

Un café séché selon la technique "Black Honey"

Colombia

6

Fruité et acidulé

Un café de récolte tardive

Colombia

5

Fruité et acidulé

Un Arabica lavé

Mexico

7

Intense et boisé

Un Robusta lavé deux fois

Indonesia

8

Riche et boisé

Un café déparché humide

India

11

Intense et épicé

Un Robusta moussonné

Le label Fairtrade est un mouvement international soutenant les producteurs de café grâce à des pratiques agricoles et commerciales durables, en leur garantissant notamment une meilleure rémunération.

L'Étui de 10 capsules
GAMME ORIGINAL : 4,20 € TTC
MUG GAMME VERTUO : 6 € TTC



LE CAFÉ RÉINVENTÉ

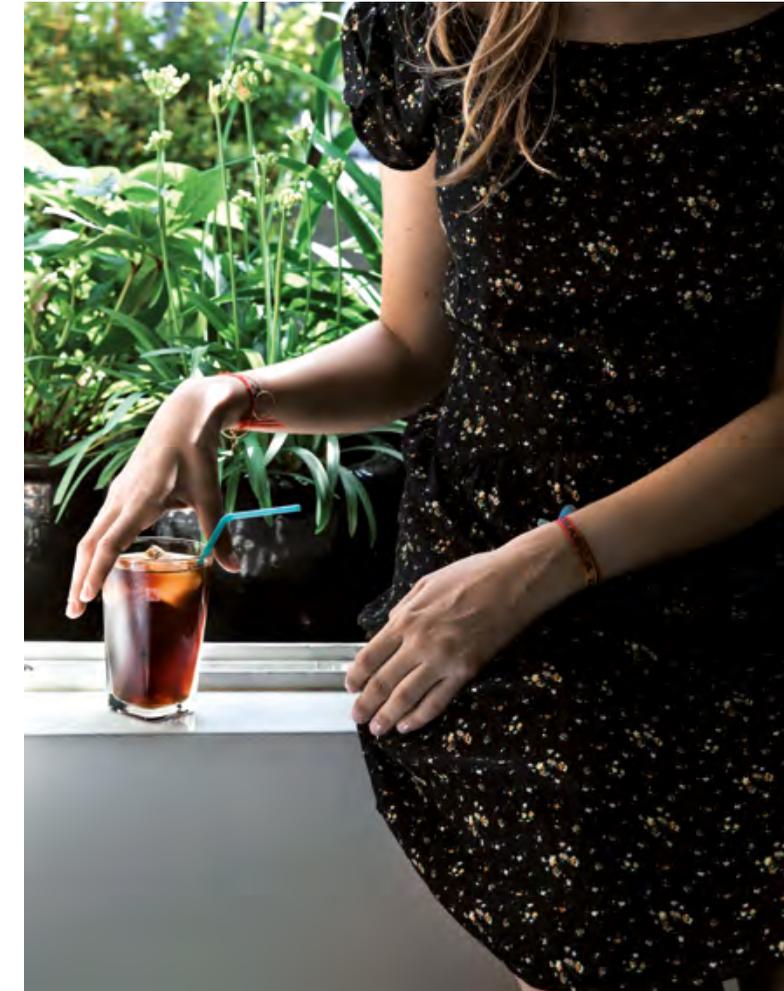
Aujourd'hui, le "petit noir au comptoir" n'est plus le seul café apprécié des Français... Depuis quelques années, il se transforme, de l'Espresso au "long drink", en passant par les cafés glacés ou en version latte. Chaque moment de la journée a son café que l'on peut adapter au gré de son goût et de ses envies : long, court, nature, avec du lait, du sirop ou de l'eau pétillante... Pour tout savoir sur cette boisson qui ne cesse de se réinventer, on a posé quelques questions à Ludovic Depie, Expert Café Nespresso.

Comment expliquez-vous la transformation des usages du café ces dernières années ?

Le café est une boisson plaisir, mais aussi une boisson sociale, qui invite à un moment de partage, que ça soit au bureau, en famille après un bon repas... Pour s'adapter à tous les goûts, il a évolué pour créer de nouvelles boissons : on est parti de l'Espresso pour arriver, peu à peu, à des recettes latte élaborées, avec du lait, des sirops... Les modes de consommation ont aussi évolué, pour s'adapter à tous les moments de la vie : latte à emporter le matin, café court au bureau à midi, et l'été, le café frappé pour se rafraîchir.

Quelles sont les tendances du café en 2019 ?

Il n'existe pas véritablement de tendance dans le monde du café. Selon leur histoire, leur pays, les consommateurs auront des goûts très différents. C'est d'ailleurs tout l'intérêt de proposer une gamme très large, allant des cafés très intenses et puissants qui correspondent mieux à une consommation "méditerranéenne" jusqu'aux cafés plus délicats et ronds qui auront la préférence des pays nordiques.



Le café glacé est de plus en plus consommé en Europe depuis quelques années, mais d'où vient-il ?

Si le café glacé est tendance depuis peu de New York à Athènes, il a fait ses débuts en... Australie ! Depuis le 19^e siècle, sa dégustation est devenue une véritable institution, là-bas, et fait littéralement partie de la culture du pays. Les baristas ont tous leur recette et chaque café glacé est le fruit d'un savoir-faire particulier. Il s'est ensuite implanté en Grèce, où il est très populaire depuis les années 60, avant de conquérir l'Europe et le reste du monde.

La farniente à l'australienne... version glacée

Dès l'arrivée des beaux jours, les boissons réconfortantes laissent place aux breuvages tout en fraîcheur et le café ne fait pas exception ! Pour la troisième année consécutive, 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

4 glaçons • 1 café Vertuo Long Black Over Ice • de l'eau pétillante • du sirop de noix de coco

Dans un shaker, préparez le double Espresso Long Black Over Ice. Ajoutez les glaçons, l'eau pétillante (120 ml), le sirop de noix de coco et secouez énergiquement jusqu'à obtenir une belle mousse à la surface. Servez et consommez immédiatement.



Long Black Over Ice

— Double Espresso —

Cette recette est surprenante et délicieuse. Elle mélange des cafés d'Amérique du Sud et d'Afrique de l'Est pour leurs arômes frais, fruités et floraux. **Une torréfaction légère garde ces arômes intacts.** Le mélange a du corps, et son goût acidulé est rafraichissant. Servi sur une eau pétillante glacée, ce café est idéal pour se désaltérer n'importe quand dans la journée.



80 ml

VERTUO

Long Black Over Ice

5,50€ TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie : juin 2019



Flat White Over Ice

— Double Espresso —

Ce café possède des notes épicées de café longuement torréfié.

La rondeur des céréales grillées de ce mélange contraste avec la douceur du lait pour un équilibre parfait.

Ce café est corsé, intense, et sa texture douce et crémeuse rappelle le soleil australien.



80 ml

VERTUO

Flat White Over Ice

5,50€ TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie : juin 2019



@nespresso.fr #NespressolcedCoffee

Une boisson gourmande et rafraichissante

4 glaçons • 1 café Vertuo Flat White Over Ice • du lait • du sirop de caramel

Dans un shaker, préparez le double Espresso Flat White Over Ice. Ajoutez les glaçons, le lait (90 ml), le sirop de caramel et secouez énergiquement jusqu'à obtenir une belle mousse à la surface. Servez et consommez immédiatement.

Le café autrement... version café lacté

Il n'y a pas une seule façon de boire du café ! Il y a de nombreuses recettes, et leur délicieuse harmonie n'arrive pas au hasard. Tout commence avec le bon café !

Inspiré par les créations des baristas aux quatre coins du monde, la collection Barista Creations a été créée pour répondre à la créativité des amoureux du café, et tester des recettes originales aux goûts variés, alliés à la douceur du lait.



25 ml

ORIGINAL

CHIARO

4,30€ TTC

Étui de 10 capsules

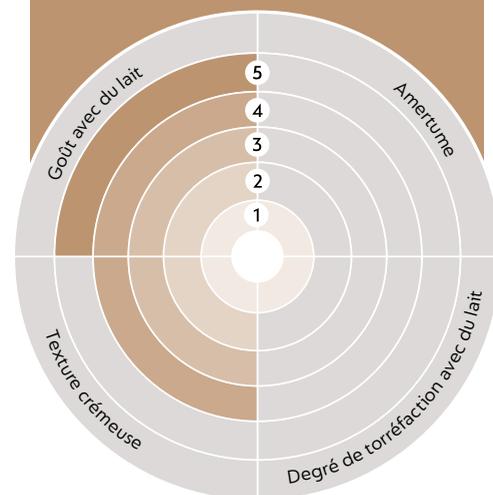
En Boutique et sur
www.nespresso.com

– Doux et gourmand –

Arabicas du Kenya et d'Indonésie

Notes de caramel
et de biscuit sucré

Pour plus de gourmandise,
servir en **Cappuccino**
(25 ml de café +
60 ml de mousse de lait)
ou en **Latte Macchiato**.



25 ml

ORIGINAL

SCURO

4,30€ TTC

Étui de 10 capsules

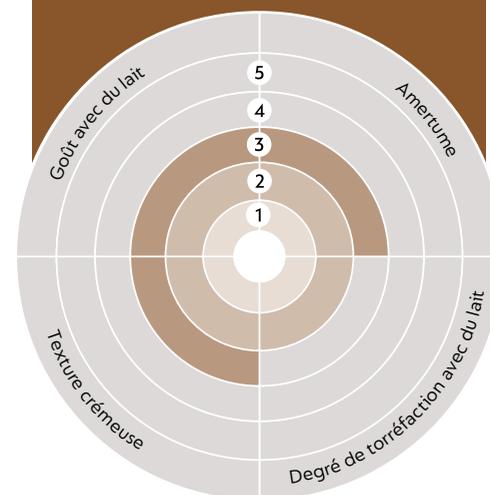
En Boutique et sur
www.nespresso.com

– Corsé et équilibré –

Arabicas de Colombie
et d'Éthiopie

Notes de céréales grillées
et de noix

Pour plus de gourmandise,
servir en **Cappuccino** (25 ml
de café + 60 ml de mousse
de lait) ou en **Latte Macchiato**.



25 ml

ORIGINAL

CORTO

4,30€ TTC

Étui de 10 capsules

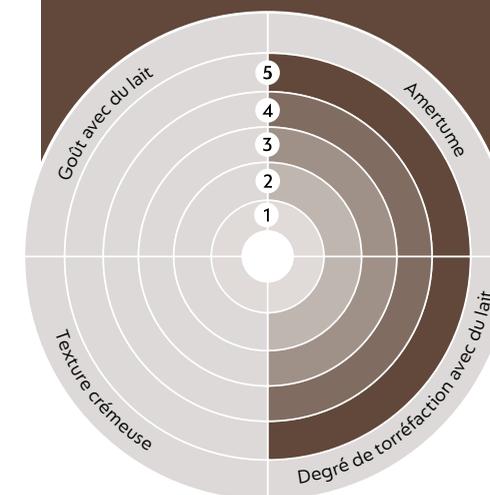
En Boutique et sur
www.nespresso.com

– Intense & généreux –

Robusta et Arabicas d'Afrique

Notes intenses d'épices poivrées

Pour tester la recette
de **cortado traditionnelle** :
40 ml de café (Espresso) + 10
à 20 ml de lait chaud + 2 cuillères
à dessert de mousse de lait
en guise de nappage.





80 ml

VERTUO

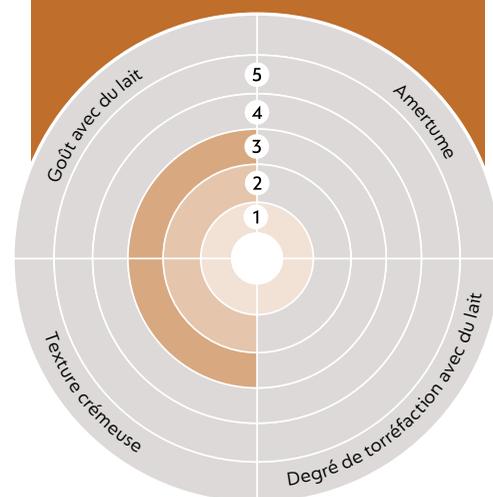
BIANCO LEGGERO

5,00€ TTC

Étui de 10 capsules

En Boutique et sur
www.nespresso.com

– *Doux et onctueux* –
Arabicas du Kenya et d'Indonésie
Notes de caramel
et de biscuit sucré
Pour encore plus de saveur,
ce café mérite d'être servi
en **Double Cappuccino**
(80 ml de café + 120 ml
de mousse de lait).



230 ml

VERTUO

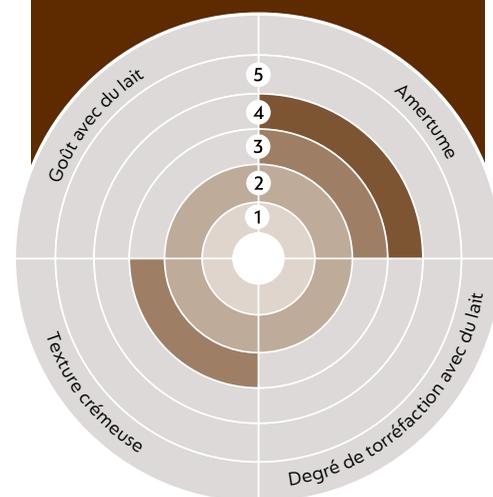
BIANCO FORTE

6,00€ TTC

Étui de 10 capsules

En Boutique et sur
www.nespresso.com

– *Puissant et équilibré* –
Arabicas de Colombie
et du Kenya
Notes grillées et de céréales
Pour encore plus de saveur,
ce café mérite d'être servi
en **Reverso Intenso** : 50 ml de lait
froid recouvert de 230 ml de café.



Idées recettes café au lait végétal



BIANCO LEGGERO ALTERNATIVE LAIT DE SOJA

Ingrédients

10 ml de sirop de caramel
Environ 120 ml de lait de soja
80 ml de **Bianco Leggero**

Matériel

Tasse Vertuo Mug
Machine **Nespresso Barista**
ou autre émulsionneur de lait

Recette

- Versez le lait de soja dans votre machine **Nespresso Barista** (entre le niveau maximum et le niveau minimum) ou dans votre émulsionneur de lait.
- Sélectionnez la recette "Latte Macchiato" sur votre **Nespresso Barista** ou préparez de la mousse de lait chaude dans votre émulsionneur.
- Versez 10 ml de sirop de caramel au fond d'une tasse Vertuo Mug.
- Ajoutez 180 ml de lait de soja chaud et recouvrez de 80 ml de **Bianco Leggero**.



BIANCO FORTE ALTERNATIVE LAIT D'AVOINE

Ingrédients

20 ml de crème de marron
Environ 75 ml de lait d'avoine
230 ml de **Bianco Forte**

Matériel

Verre à recette Vertuo (450 ml)
Machine **Nespresso Barista**
ou autre émulsionneur de lait

Recette

- Versez le lait d'avoine dans votre machine **Nespresso Barista** (niveau minimum) ou dans votre émulsionneur de lait.
- Sélectionnez la recette "Flat White" sur votre **Nespresso Barista** ou préparez de la mousse de lait chaude dans votre émulsionneur.
- Déposez 2 cuillères de crème de marron au fond d'un verre à recette Vertuo.
- Ajoutez la mousse de lait d'avoine (100 ml) et recouvrez de 230 ml de **Bianco Forte**.



GLACÉ OU LATTE : LE CAFÉ POUR TOUS LES GOÛTS

Aujourd'hui, plus besoin de courir au coffee shop le plus proche pour une envie de café latte ou glacé : la gamme lactée **Barista Creations** et le **Mousseur à Lait** permettent de laisser libre cours à son imagination pour créer des recettes originales et savoureuses. Côté fraîcheur, la gamme **Iced Coffee** et le **View Iced Kit** sont le must-have de l'été, pour des cafés glacés à siroter au soleil.



CHIARO, SCURO, CORTO : 4,30 € l'étui de 10 capsules Nespresso Original. **BIANCO LEGGERO** : 5 € l'étui de 10 capsules Nespresso Vertuo et **BIANCO FORTE** : 6 € l'étui de 10 capsules Nespresso Vertuo. **Mousseur à lait BARISTA** : H 20,9 x l 15,4 cm. 195 € TTC (+ 0,24 € d'éco participation).



Machine Vertuo® en exclusivité dans le réseau Trade : H 23 x l 20 x p 35,4 cm. Modèles bleu ou blanc, 179 € TTC (prix variable selon revendeurs). **VERTUO LONG BLACK OVER ICE** ou **VERTUO FLAT WHITE OVER ICE** : 5,50 € l'étui de 10 capsules. **View ICED Kit** : bac à glaçons, verres shakers View et cuillères View, 30 € TTC

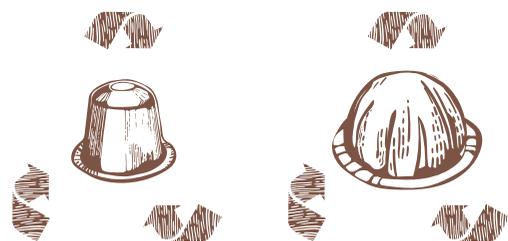
LE MOT

ENTRE LES LIGNES DU CAFÉ

RECYCLAGE

Le seconde vie du marc de café

Quand il n'est pas utilisé pour lire et prédire l'avenir, le *marc de café* offre de multiples usages propices à son recyclage : riche en azote, phosphore et potassium, il peut notamment servir d'engrais pour vos plantes, tout en les protégeant contre les insectes nuisibles. Mélangé avec un peu d'huile végétale, il constitue également un excellent gommage pour adoucir la peau. Certains l'utilisent aussi en cataplasme, ou comme teinture !



Chez Nespresso, le marc de café est transformé en biogaz et utilisé comme compost agricole. Mais il serait réducteur de limiter le recyclage du café à la réutilisation de son marc.

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 dans l'un des 5 000 points de collecte comme les Boutiques Nespresso, les points relais Mondial Relay, des déchetteries... et même des entreprises. Une fois collecté, l'aluminium des capsules est refondu pour fabriquer de nouveaux objets comme des vélos, des canettes, des ordinateurs ou des voitures, par exemple.

En parallèle, afin de faciliter le geste de tri des Français, Nespresso a initié et co-finance la 1^{re} filière de recyclage des petits emballages métalliques en France.

Aujourd'hui, grâce à l'équipement des centres de tri, 15 millions de Français, soit près de 25 % de la population française, peuvent désormais recycler leurs capsules en les mettant directement dans leur poubelle de tri sélectif ("poubelle jaune").

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.exploratriceadesaveurs.com)

AGENDA



MASTER CLASS EN BOUTIQUE

Le cœur du café, c'est le partage. C'est pour cela que Nespresso a créé des Masterclass en Boutiques, pour partager son expertise café avec ses clients. **Envie de devenir un pro du cappuccino ?** C'est l'occasion ! Plus de renseignements sur Nespresso.fr



LES OUVERTURES BOUTIQUES

Nespresso Nancy a ouvert le 6 juin dernier au 47 de la rue des Dominicains.

Nespresso Dijon ouvrira le 11 juillet 2019.

PRÉSENTATION PRESSE

Le 12 septembre 2019, venez découvrir les nouveautés Nespresso dans un showroom 100 % café. Au programme, l'incontournable collection **Festive**, la collection **Barista**, pour un hiver doux et réconfortant, et de nombreuses surprises...
Au 126, rue de Turenne
De 10h à 20h30. *Sur invitation*



ZÉRO CARBO

un repas "décarboné" et a imaginé un déjeuner Zéro carbo (sans spaghetti carbonara et presque sans carbone !). *Sur invitation uniquement.*

Aujourd'hui, grâce à la plantation de 500 000 arbres chaque année dans les pays producteurs de café, chaque tasse de café Nespresso en France est 100 % neutre en carbone. Nespresso s'est demandé à quoi pourrait ressembler

Contacts médias : Agence 14 septembre, T. +33 1 55 28 38 28

Magali Bluzat : magalibluzat@14septembre.com
Agathe Cros : agathecros@14septembre.com
Romain Rocher : romainrocher@14septembre.com

Visuels disponibles pour les médias sur demande
www.14septembre.com

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



RECYCLONS !

**À PARIS,
RECYCLEZ VOS CAPSULES NESPRESSO
DANS LE BAC JAUNE**

L'aluminium est 100 % recyclable. 10 ans d'investissements et de partenariats pour vous permettre de trier tous vos petits emballages en aluminium.



#NespressoAgit

En partenariat avec le  et 

Donnons ensemble une nouvelle vie à nos produits.