

kawwa

OCTOBRE
DÉCEMBRE 2019

*Réenchanter
la pause café*



DÉCOUVRIR CONTEMPLER AGIR SAVOURER SHOPPER LE MOT AGENDA

NESPRESSO[®]



Pour ce numéro qui amorce la saison des fêtes, libre à nous de **voyager au cœur des pays nordiques**, véritables spécialistes du "hygge", cet état d'esprit reposant et positif qui confère un sentiment de **bien-être**. Ces instants nous ont inspiré une **éloge de la douceur** (p.4)... Rien de tel pour l'accompagner qu'un **Latte** (d'ailleurs le mot de ce KAWA, p.30), plébiscité par l'**Expert café Ludovic Depie** (p.6). Tout un art dont vous comprendrez l'alchimie au travers de la gamme **Barista Creations** (p. 6 à 9). Nous parlions d'Europe du Nord... **Louise Campbell** nous offre une **élégante collection pour les fêtes de fin d'année** (p.10) en habillant capsules et tasses. Inspirés des pâtisseries scandinaves que l'on déguste lors du

"fika", les **cafés Variations aromatisés** en reprennent les parfums (p. 12 à 15, et 26). Nouveau design aussi pour la machine **Vertuo Next**, qui devient plus compacte (p.28), à retrouver dans nos nouvelles Boutiques (p.32). **Nespresso** ne perd pas encore le Nord puisque **#NespressoAgit** et vous explique comment **les capsules se transforment** (presque) magiquement **en... vélos**. Grâce au partenariat avec la marque **Velosophy** (p.16), **Nespresso** va un cran plus loin dans "l'upcycling" et crée **RE:CYCLE, un vélo responsable et design**. L'engagement se poursuit avec l'événement **Zéro Carbo** (p.20) qui met à l'honneur **deux Chefs jardiniers, James Henry** ancien de chez Bones et **Franck Baranger** du Coucou, avec qui nous avons rendez-vous pour

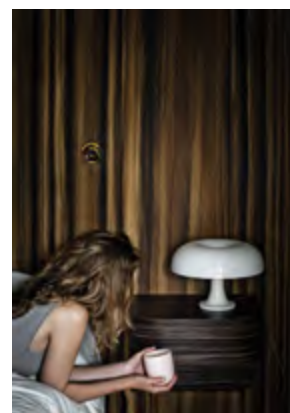
un repas décarbonné : le plus végétal et le moins énergivore possible. Une idée qui vous inspirera sans doute pour les fêtes, sinon on vous suggère les **recettes réconfortantes** (p.22). Puisque c'est Noël, vous avez également droit à des cadeaux. C'est ce qu'annonce l'agenda : avec notre **Programme de Fidélité** (p.31), gagnez des places pour un film, une exposition au Grand Palais ou encore un cocktail et une projection privée dans l'un des lieux les plus chic de Paris pour découvrir en avant-première "**J'ai perdu mon corps**", le film lauréat du **Grand Prix Nespresso de la Semaine de la Critique 2019**.

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

4

DÉCOUVRIR

L'éloge de la douceur du café



10

CONTEMPLER

L'élégance danoise par Louise Campbell



12

DÉCOUVRIR

La pause gourmande venue du Grand Nord "Fika"



16

AGIR

#NespressoAgit : de "l'up-cycling" au zéro carbone



22

SAVOURER

Quatre mets festifs et leurs accords café



26

SHOPPER

Shopper design : la gamme inspirée des Nordiques et la nouvelle machine Vertuo Next



30

LE MOT

Latte

31

AGENDA

Les rendez-vous à ne pas manquer à la rentrée

NESPRESSO OU L'ÉLOGE DE LA DOUCEUR

*Rares sont les moments
où l'on peut faire une pause
et se demander...
Qu'est-ce qui nous ferait
vraiment plaisir ?
À travers sa gamme de cafés
savoureux et réconfortants,
Nespresso nous offre enfin ce
moment de douceur, celui où
l'on prend le temps, une tasse
de café à la main.*



5

DÉCOUVRIR



Ces instants où le temps s'arrête sont précieux. Si Kundera, Pierre Sansot, ou Jean de la Fontaine en parlaient dès leur époque, nous vivons toujours dans une course effrénée contre la montre. Car mieux habiter nos vies, c'est s'accorder ce moment que l'on a mérité. Alors on attend le week-end ou les vacances pour s'évader. Et lorsque les fêtes de fin d'année approchent, on savoure ces précieux instants passés avec nos proches, où plus personne ne regarde l'heure. Le café rythme nos quotidiens. C'est lui qui nous réveille, nous réconforte, accompagne nos envies gourmandes, qui sert de point final à un très bon repas. Autant d'instant qui sont des pauses nécessaires, du Mug d'Odacio le matin en passant par le court Ristretto qui clôture le déjeuner pour finir avec l'Arpeggio Decaffeinato le soir.

À chaque gorgée, c'est une parenthèse dans laquelle les arômes se dévoilent. Le café nous réchauffe et nous emporte grâce à ses odeurs maltées, chocolatées, à sa texture légère ou sirupeuse, à ses arômes floraux et boisés, dans un voyage stimulant notre palais et réveillant nos souvenirs.

#NespressoAgit Pour parvenir à cet instant de grâce et garantir cette expérience, Nespresso a une approche durable et unique visant à pérenniser la très haute qualité des cafés verts tout en préservant l'environnement et les conditions de vie des caféiculteurs. L'entreprise travaille depuis 2003 avec l'ONG Rainforest Alliance, autour du programme **Nespresso AAA pour une qualité durable**, qui associe l'expertise de la maison en matière de café au savoir-faire de l'ONG pour une production durable. Aujourd'hui, plus de 100 000 caféiculteurs issus de 13 pays ont rejoint le programme AAA et adoptent de nouvelles pratiques agricoles promettant ainsi une meilleure productivité tout en assurant un approvisionnement plus durable du café. En fin de ligne, cela veut aussi dire de conditions de vie améliorées pour les fermiers et leurs communautés. Une étude révèle que les exploitations ayant rejoint le Programme AAA bénéficient de meilleures conditions sociales, environnementales et économiques et affichent en moyenne un revenu de 46 % supérieur à celui d'une ferme non AAA*. Aujourd'hui, plus de 90 % du café Nespresso est issu de fermes certifiées AAA.

* Etude de 2010 du CRCE, institut de recherche et de conseil colombien, menée auprès de 1 000 fermes colombiennes.

LE LATTE PAR L'EXPERT CAFÉ

Selon certains puristes, un très bon café se boit forcément court et serré. Une idée reçue que Ludovic Depie, Expert Café chez Nespresso France, tend à déconstruire : “Une excellente base est nécessaire pour réinventer les recettes lactées”.

Des préjugés laissent à penser que seul “le petit noir” permet d’apprécier les nuances et la qualité du café. Pensez-vous que le résultat est faussé dans les recettes lactées ?

Je ne suis pas d'accord. Comme le vin, grâce à d'innombrables variétés botaniques, la multitude de terroirs, et l'interaction de ces deux composantes, nous accédons à une palette de profils inépuisable, que le lait, animal ou végétal, et les sirops, ne font que révéler, lorsqu'on sait bien les marier. Un peu comme un plat qu'on saurait relever à l'aide d'herbes aromatiques, d'épices, ou même simplement, de sel et de poivre.

Quelle est, pour vous, la recette d'un café lacté réussi ?

Cela dépend de la recette. Certaines ont des ressorts très “quantifiables”, comme le flat white par exemple (classique ou glacé),

une recette venue d'Australie, qui nécessite deux shots de café pour une dose de lait, ce qui donne un café onctueux, mais avec tout de même de la force... D'autres redoublent d'inventivité, notamment ceux à base d'eau de coco, venus du Brésil, avec d'excellents cafés et un twist sucré intéressant, substituant le lait. Je dirai, comme expliqué précédemment, que tout est une question d'attention, d'intention et de respect de la base, c'est-à-dire de la qualité du café.

Quelle recette accompagne le mieux un bon Latte selon vous ?

On pense instinctivement au sucré, comme si le lait était réservé aux pauses gourmandes. Mais prenez un œuf à la coque relevé de piment d'espelette : le jaune coulant adoucit la puissance de la boisson ; cela se marie très bien avec un café Latte.



LE LATTE, TOUT UN ART !

L'art du Latte, pourtant récent, connaît déjà un renouveau grâce aux alternatives offertes par les laits végétaux, nouveaux sucres et sirops. Flat white, Cortados, Lattes sont réinventés, démocratisés, pour le grand plaisir des gourmands.



Une recette mille fois réinventée

Le café au lait trouve sa source en deux endroits. À Grenoble, en 1685, un médecin assistant le roi Louis XIV crée ce qui s'appelle d'abord le "lait cafeté". Au même moment, à Vienne, on se délecte de ce breuvage, hérité à la victoire contre l'empire Ottoman, que l'on adoucit avec du lait et qui ne se sert jamais sans délicieux croissants. La pause café gourmande voit alors le jour. Appelé crème, noisette, et aujourd'hui macchiato, cortado, flat white avec l'introduction récente du latte art dans les coffee shops, il n'a pas à rougir devant le café noir. Il lui a redonné vie avec des recettes défiant toujours un peu plus les codes : camaïeu d'onctuosité, de force, d'épices... et à présent la découverte de nouvelles saveurs, en optant pour un lait de vache, de chèvre, d'avoine, de coco, ou de soja.



Si lait et café se marient pour flatter nos papilles, il est difficile d'obtenir un café lacté aussi réussi que son café favori. C'est pour retrouver ce plaisir et laisser libre court à votre créativité que **Nespresso a déployé sa gamme Barista Creations, dédiée aux recettes lactées**. Obtenez les bons cafés et les bonnes instructions pour réaliser de nouvelles recettes... avant de vous régaler.

Et pour cultiver davantage votre "slow life", inutile d'aller en Boutique ou penser à passer commande. **L'abonnement Nespresso** garantit dès à présent tous vos cafés préférés tous les mois, avec **UNE MACHINE À 1 €.**



Louise Campbell habille la Collection Festive Nespresso 2019

Pour sa collection de fin d'année, Nespresso a choisi de collaborer avec la designer danoise Louise Campbell, qui a habillé les capsules et les tasses en édition limitée. Une collection design inspirée de l'art de vivre scandinave pour une pause café aux parfums nordiques.

Louise Campbell est une designer incontournable reconnue pour sa façon de détourner subtilement mais librement, non seulement les objets du quotidien, mais aussi les matériaux et les nouveaux moyens de les façonner. Elle a été plusieurs fois distinguée et a reçu des récompenses pour son travail, dont ses projets en collaboration avec de grandes maisons de design comme Louis Poulsen, Zanotta, Baccarat, HAY et Royal Copenhagen. Certaines pièces de cette icône du design sont exposées dans des musées en Europe et aux Etats-Unis.

"J'espère que ces produits et ces designs apporteront aux clients de Nespresso une bouffée d'air frais scandinave lors de cette période chargée. J'espère aussi que cela évoquera la beauté de la nature et le plaisir de prêter attention aux détails. Chacun de mes travaux peut être vu comme une carte postale du Nord".

Louise Campbell



La pause gourmande venue du Nord

Si la cuisine danoise est tendance et se réinvente sans cesse partout dans le monde, les pâtisseries, quant à elles, sont issues de traditions locales et ont le goût de l'authenticité scandinave... Gâteau à l'amande ou à la vanille, roulé à la cannelle ou encore fruits et baies polaires, ces petites douceurs ont inspiré Nespresso pour une collection festive réconfortante venue du Nord pour nous réchauffer.



110 ml

ORIGINAL

VARIATIONS NORDIC
BLACK

4,50 € TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie :
fin octobre 2019

– *Élégant et fruité* –

Un café inspiré de la culture nordique pour un petit noir revisité en version Lungo.

Recette lactée recommandée :
Latte Macchiato



40 ml

ORIGINAL

VARIATIONS NORDIC
CLODBERRY FLAVOURED

4,50 € TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie :
fin octobre 2019

– *Aromatisé aux baies polaires* –

Un café aromatisé au petit-mûrier, petit fruit jaune doré à l'acidité délicate

qui pousse en Arctique dans un climat extrêmement froid.

Recette lactée recommandée :
Latte Macchiato



40 ml

ORIGINAL

VARIATIONS NORDIC
ALMOND CAKE FLAVOURED

4,50 € TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie :
fin octobre 2019

– *Aromatisé à l'amande* –

Un café aromatisé à l'amande inspiré du célèbre dessert nordique "Kvaefjordkake" aux notes d'amandes, de crème fouettée et de meringue.

Recette lactée recommandée :
Flat White



*“Fika”,
plus qu'un goûter,
un art de vivre
à la scandinave*

“Fika” est un art de vivre qui va bien au-delà de la pause café, c’est le droit de passer un bon moment. Les pays nordiques n’apprécient pas seulement le café, ils aiment la chaleur du partage du café. **Nespresso** s’est inspiré de cet état d’esprit pour créer des cafés ronds et savoureux, qui appellent à la convivialité et à la douceur.



150 ml

VERTUO

NORDIC BLACK

6,00 € TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie :
fin octobre 2019

– *Élégant et fruité* –

Un café inspiré de la culture nordique pour un petit noir revisité en version Gran Lungo.

Recette lactée recommandée :
Due Bianco



230 ml

VERTUO

**VARIATIONS NORDIC
CINNAMON SWIRL**

6,50 € TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie :
fin octobre 2019

– *Aromatisé à la cannelle* –

Un café aromatisé à la cannelle, inspiré de l'incontournable pâtisserie suédoise, le Kanelbulle, brioche roulée à la cannelle, l'épice emblématique des Scandinaves.

Recette lactée recommandée :
Due Bianco



230 ml

VERTUO

**VARIATIONS NORDIC
VANILLA PRINCESS CAKE**

6,50 € TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie :
fin octobre 2019

– *Aromatisé gâteau à la vanille* –

Un café aromatisé à la vanille inspiré du dessert préféré de la cour royale de Suède, rebaptisé "Prinsesstarta". Un gâteau aux notes de vanille et de framboise recouvert de pâte d'amande verte.

Recette lactée recommandée :
Entrelatte

AVEC SON DESIGN ÉPURÉ ET FONCTIONNEL, LE VÉLO RE:CYCLE PARCOURT LA VILLE AVEC STYLE. Écolo et branché, il sert autant pour les petites courses que pour les grandes balades ! Moins morose que le métro, moins polluant qu'une voiture, c'est l'indispensable de tous les déplacements urbains.



COFFEE ON THE GO. Bonne nouvelle, le café est 100 % compatible avec RE:CYCLE, grâce à un porte-mug ultra-pratique dans le panier à l'avant !



JIMMY OLSTOM, FONDATEUR DE VELOSOPHY, a voulu créer une marque engagée, qui mêle vélo et philosophie.

Velosophy : quand la capsule devient vélo

L'aluminium des capsules Nespresso n'est pas à usage unique : il a plusieurs vies ! Après une première utilisation dédiée au café, il est récupéré, recyclé et transformé. Ici, la seconde vie des capsules Nespresso sera un vélo design et épuré.

Engagé depuis plus de 10 ans en faveur du recyclage, **Nespresso** va plus loin en s'associant avec la marque suédoise de vélo **Velosophy** pour produire un vélo ultra-design à partir de capsules de café. Le résultat ? **RE:CYCLE**, un équilibre parfait entre durabilité et style, qui illustre le potentiel de l'aluminium recyclé. **L'aluminium est une ressource 100 % recyclable et réutilisable à l'infini ! Capsules, vélos, stylos...**

Avec RE:CYCLE, Nespresso et Velosophy ont créé une icône de l'upcycling, ou comment donner une seconde vie aux objets du quotidien, alliant recyclage, design et utilité.

"Nespresso a un fort engagement en faveur du développement durable, et c'est la raison pour laquelle nous avons créé ce partenariat, dont nous rêvions

depuis longtemps", explique Jimmy Östholm, fondateur de Velosophy. *"Nous sommes fiers d'avoir co-créé un vélo qui fait un pas vers l'avenir. Il est magnifiquement conçu, fabriqué de manière responsable et produit de manière durable."*

Outre l'aspect recyclage, Velosophy est la seule marque de vélo au monde à mettre en place une action humanitaire, en partenariat avec World Bicycle Relief : pour chaque vélo RE:CYCLE vendu, un vélo est offert à une écolière africaine pour améliorer son accès à l'éducation.

Violet vif, en référence au célèbre Arpeggio de **Nespresso**, RE:CYCLE ravira les amateurs de café avec sa cloche en forme de capsule et son panier doté d'un porte-gourde, pour emporter leur boisson préférée partout avec eux.



Jimmy Olstom, un monde qui roule

Passionné de vélo depuis toujours, Jimmy Olstom a construit pièce par pièce sa première bicyclette. Ce Suédois à l'allure cool et souriante a travaillé chez Ikea et fondé plusieurs agences de communication avant de vivre de sa passion pour les deux-roues. En 2011, il rejoint l'entreprise **Cycleurope** avant de fonder **Velosophy**. Il est également co-fondateur de **Bonne Mécanique**, un café-garage qui vend et répare les vélos usagés.

Velosophy en chiffres :

300
capsules recyclées
pour un vélo

1 000
vélos
en édition limitée



ROULER VERT.
Se déplacer d'un coup
de pied sans polluer grâce
au café... c'est possible !

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

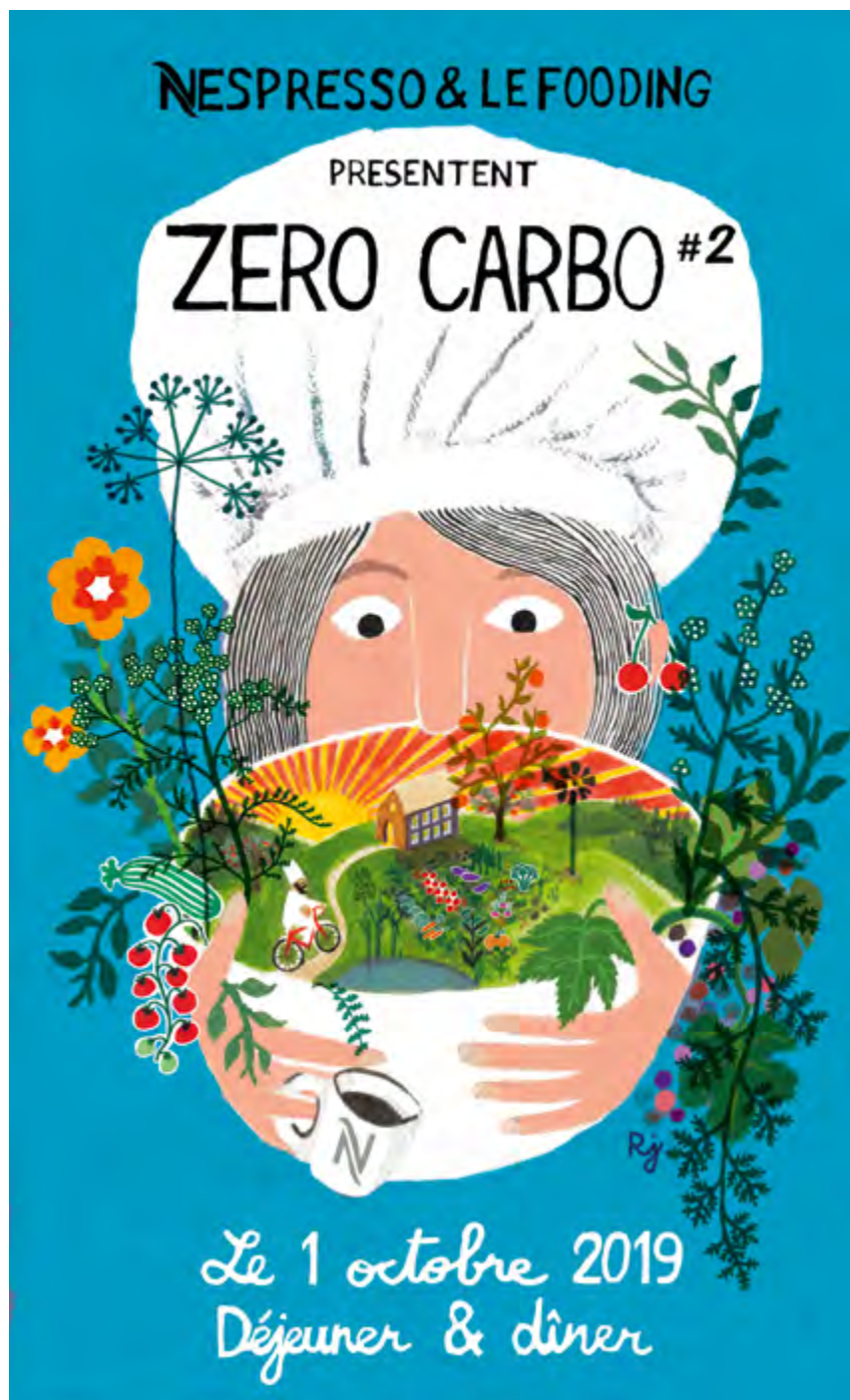
En partenariat avec le

*Après Rennes, Perpignan, Cannes, Rouen,
ou encore Strasbourg, Paris rejoint le mouvement :
il est désormais possible de recycler tous ses petits
emballages métalliques en les mettant dans
les poubelles jaunes !*

Depuis 2008, Nespresso France se mobilise pour le recyclage de ses capsules usagées : avec le **Projet Métal**, l'entreprise associée de nombreux acteurs de l'aluminium pour déployer une nouvelle filière de recyclage en France, afin que l'aluminium soit effectivement recyclé. **Le défi ?** Trier les petits déchets (moins de 6 cm), qui sont souvent incinérés ou mis en décharge par manque d'infrastructures adaptées dans les centres de tri. Aujourd'hui, 25 % des Français peuvent jeter leurs capsules dans la poubelle jaune et Nespresso s'engage pour que d'ici 2022, la moitié de la population française soit couverte.

Une fois les capsules collectées, le marc et l'aluminium (100 % recyclable) sont séparés puis valorisés et réutilisés : biogaz et compost pour le marc ; nouveaux objets comme des voitures, vélos et ordinateurs pour l'aluminium.

Zéro Carbo



Le 1^{er} octobre prochain, à l'abri de l'effervescence de la rue, Nespresso et Le Fooding présenteront la seconde édition de Zéro Carbo (sans carbonade ni spaghettis carbonara, et presque sans carbone) ! Un rendez-vous qui met à l'honneur deux décarbonisateurs "terroiristes" parisiens et franciliens : **James Henry** (ex Bones) et **Franck Baranger** (Pantruche), deux Chefs jardiniers qui régaleront avec ce qui pousse sur leurs terres... Le tout arrosé de cocktails au café, fruits et légumes de saison, par le binôme de mixologues du **Bar Kouto**.

Il y a urgence à décarboner ! OK, mais comment ? En arrêtant de consommer ? Non. En diminuant l'empreinte carbone de ce que nous consommons et en plantant des arbres...

Rencontre avec le cuisinier engagé Franck Baranger (Pantruche, Belle Maison, Caillebotte et Café Coucou).

Une cuisine savoureuse, vertueuse et sans carbone... c'est possible ?

Bien sûr ! Les principes sont assez simples : de la méthode, un bon approvisionnement, savoir transformer la matière, mieux consommer et apprendre à traiter correctement ses déchets... Et même si tout cela peut paraître légèrement casse-tête, cela en vaut vraiment le coup ! La preuve, le "zéro carbone" est devenu un sujet prédominant qui appelle à prendre collectivement conscience de notre environnement.

Côté cuisine, se rapprocher du zéro carbone cela veut dire utiliser le plus de végétaux possible et n'utiliser aucune autre énergie que la nôtre. La route étant encore longue avant d'en arriver à travailler de façon totalement décarbonée, je parlerai pour l'instant d'une cuisine à "objectif zéro carbone"

Quel a été le moment déclencheur qui vous a fait basculer vers une philosophie du "bon" et du "bien" ?

J'ai eu la chance de travailler avec des chefs amoureux des produits. Et donc de la terre. Je dirais qu'il n'y a pas

eu de moment réellement précis qui m'ait fait basculer vers une cuisine "du bon" et du "bien", mais bien évidemment, quand tu deviens parent, un changement s'opère en toi et ta seule envie devient de voir grandir tes enfants sur une planète propre.

Quels conseils simples donneriez-vous à quelqu'un qui voudrait se lancer dans une cuisine "zéro carbone" ?

Plusieurs conseils : utiliser des produits de saison, manger le plus local possible et diminuer sa consommation de viande et poissons (je suggère de demander à son poissonnier ceux qui sont issus d'une pêche durable) et enfin, composter.

Quels sont vos adresses de tables Zéro Carbo ?

Celles que j'affectionne le plus : La Petite Ourse (à Rennes), La Grenouillère (du Chef étoilé Alexandre Gauthier, à La Madeleine-sous-Montreuil), D'une Île (du duo Fanny Payre / Valentin Burteaux à Rémalard) et enfin Le Petit Hôtel du Grand Large (du Chef étoilé Hervé Bourdon à Saint-Pierre Quiberon).

L'agroforesterie : le cercle vertueux des arbres

Pour un meilleur café et une tasse de café neutre en carbone, **Nespresso** a lancé le **Programme AAA** en 2003. Il vise à pérenniser la très haute qualité des cafés verts nécessaires à la création des cafés **Nespresso**, tout en préservant l'environnement et en améliorant les conditions de vie des caféiculteurs. Dans ce cadre, **Nespresso France plante 500 000 arbres par an directement dans les pays producteurs de café et désormais chaque tasse de café Nespresso consommée en France est 100 % neutre en carbone.**

L'agroforesterie, kesaco ? Cette technique agricole ancestrale utilise l'arbre pour une culture plus vertueuse. Les arbres dans les plantations de café offrent de nombreux avantages : **1** Ils favorisent la biodiversité **2** Leurs racines permettent au sol de mieux se nourrir et de mieux retenir l'eau **3** Ils protègent les cultures des excès climatiques (sécheresse, inondation...) **4** Ils stockent du carbone **5** Ils offrent une source diversifiée de produits et donc de revenus pour les fermiers (bois, fruits...)

Les recettes pour les fêtes



Le brunch

Avocat écrasé sur toast et Mug de café Odacio pour 6 personnes

Préparation : 20 min Cuisson : 5 min

Pour la boisson : 1 capsule Mug Odacio (230 ml) par personne

Pour les toasts : 200 g de feta • 2 avocats bien mûrs • 1 gros citron confit et 2 càs de son jus • 3 branches de thym effeuillées • huile d'olive • 5 œufs • 100 g de farine • 100 g de chapelure • huile de friture • 1/2 tomate • 2 poivrons confits entiers marinés à l'huile d'olive • 1/2 oignon rouge • 1 gousse d'ail • 5 tiges de coriandre • 1 càc de vinaigre de cidre • 10 petites tranches de pain au levain • le jus d'1/2 citron bio • Mélange zataar • fleur de sel

Découpez la feta et le citron confit en petits cubes et mélangez-les avec les feuilles de thym, le jus de citron confit et versez de l'huile d'olive à hauteur. Couvrez et placez au réfrigérateur 10 min. Placez 3 œufs dans de l'eau frémissante pendant 6 min. Écalez-les et roulez-les dans la farine, puis dans le reste des œufs battus, puis dans la chapelure avant de les faire frire dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Mixez la tomate, les poivrons, l'oignon rouge, l'ail et la moitié de la coriandre finement coupés avec le cidre pour obtenir une sauce. Écrasez en purée la chair des avocats avec le jus du citron, salez et poivrez. Tartinez le pain toasté avec la purée d'avocat, parsemez de feta, déposez la moitié d'un œuf et parsemez du reste de coriandre, de sel et de mélange zataar et avec la sauce au poivron rouge. Servez avec un Mug Odacio.



Le dessert

Croissants-muffins au café et Gran Lungo Arondio pour 6 personnes (16 pièces)

Préparation : 45 min Repos : 3 h 15 Cuisson : 25 min

Pour la boisson : 1 capsule de Gran Lungo Arondio (150 ml) par personne

Pour les croissants-muffins : 250 ml de lait tiède • 8 g de levure boulangère déshydratée • 20 g de miel • 450 g de farine • 1 pincée de sel • 50 g de sucre • 150 g de beurre fondu • 50 g de beurre mou • 1 jaune d'œuf

Pour la crème pâtissière : 2 jaunes d'œuf • 30 g de sucre • 15 g d'amidon de maïs • 140 ml de lait entier • 1 capsule de Gran Lungo Arondio

Fouettez un peu de lait avec la levure et le miel et laissez reposer 15 min avant d'ajouter farine, sel, sucre, le reste du lait et 100 g de beurre fondu. Mélangez. Pétrissez la pâte 10 min sur un plan de travail fariné. Laissez reposer 1h30 dans un saladier fariné couvert d'un torchon. Divisez la pâte en 8 pâtons. Mélangez le reste de beurre fondu avec le beurre mou. Étalez 1 pâton en un rectangle et badigeonnez de beurre. Roulez la pâte sur elle-même et découpez le boudin obtenu en deux dans sa longueur. Roulez chaque boudin sur lui-même, face découpée vers le haut et placez-les dans des moules à muffin beurrés. Couvrez d'un torchon et laissez gonfler dans un endroit chaud.

Préparez un Linizio Lungo. Fouettez les jaunes d'œuf et le sucre. Ajoutez l'amidon de maïs et fouettez. Versez le lait frémissant sur le mélange, ajoutez le café et fouettez. Remettez sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe. Versez dans un bol, couvrez et placez au réfrigérateur. Badigeonnez les croissants-muffins avec du jaune d'œuf et du lait. Enfourez 20 min dans un four à 180°C (th. 6) puis insérez la crème avec une poche à douille. Servez avec un Gran Lungo Arondio.

Le petit déjeuner

Coconut porridge, poires pochées et Barista Creations Chiaro en Cappuccino

pour 6 personnes

Préparation : 15 min **Repos :** 1 nuit **Cuisson :** 50 min

Pour la boisson : 6 capsules de Barista Creations Chiaro • 80 ml de lait à faire mousser

Pour le porridge : 3 poires • 75 g de flocons d'avoine • 3 càs de graines de chia • 500 g de sucre en poudre • 1 gousse de vanille • 2 clous de girofle • 1 bâton de cannelle • 6 gousses de cardamome • 450 ml de lait de coco • 1 càc d'extrait de vanille • 2 càs de sirop d'érable • 450 g de yaourt • flocons de noix de coco toastés

La veille, fendez la gousse de vanille en deux dans sa longueur et prélevez ses graines. Faites chauffer le sucre avec 1 l d'eau, portez à ébullition puis ajoutez les graines de vanille, le bâton de cannelle, les clous de girofle et les gousses de cardamome. Baissez le feu, ajoutez les poires épluchées et faites mijoter à feu doux pendant 45 min ou jusqu'à ce que les poires soient tendres et légèrement translucides. Réservez au frais. Versez-le lait de coco frémissant dans un bol sur les flocons d'avoine et les graines de chia, ajoutez l'extrait de vanille, le sirop d'érable, mélangez et laissez reposer au réfrigérateur toute la nuit. Le lendemain, ajoutez le yaourt et mélangez. Ajoutez un peu d'eau, de lait de coco ou de yaourt. Servez avec les poires découpées en quartiers et leur sirop, parsemez de flocons de noix de coco toastés. À déguster avec un cappuccino préparé à l'aide d'un café Barista Creations Chiaro et du lait moussé, versé par-dessus.

Le goûter

Banana bread et Master Origin Nicaragua en Espresso

pour 6 personnes

Préparation : 20 min **Repos :** 1 h **Cuisson :** 45 min à 1 h

Pour la boisson : 6 capsules de Master Origin Nicaragua

Pour le banana bread : 4 bananes bien mûres • 115 g de beurre à température ambiante • 2 œufs légèrement battus • 150 g de sucre en poudre • 1 càc de bicarbonate de soude • 1 pincée de sel • 180 g de farine • 1 càs de cannelle en poudre • un peu de noix de muscade râpée • 5 clous de girofle réduits en poudre • 75 g de noix de pécan

Pour le glaçage : 125 g de cream cheese • 50 g de beurre mou • 1 capsule de Master Origin Nicaragua • 300 g de sucre glace.

Banana bread : préchauffez le four à 180°C (th. 6). Mélangez le beurre et les bananes écrasées. Ajoutez les œufs, le sucre, le bicarbonate de soude et le sel, mélangez. Ajoutez la farine et les épices et mélangez pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez les noix de pécan concassées, mélangez et versez dans un moule à cake beurré et fariné. Enfourez pour 45 min à 1 h.

Glaçage : dans un bol, fouettez un Master Origin Nicaragua (25 ml) avec le beurre mou et le cream cheese. Ajoutez le sucre glace et fouettez pour obtenir une consistance lisse et souple mais assez ferme. Attendez que le cake ait refroidi pour le couvrir de glaçage. Placez au réfrigérateur 1 h avant de servir. À déguster avec un Master Origin Nicaragua.

Noël aux couleurs nordiques

Avec leur design pastel épuré, les capsules de la Collection Festive conçues par Louise Campbell appellent au temps pour soi. Un bon café chaud, quelques bougies, et on profite de l'hiver tout en douceur !

Noël en mode Vertuo

NORDIC BLACK, l'étui de 10 capsules
GRAN LUNGO, 6 €

VARIATIONS NORDIC CINNAMON SWIRL
VARIATIONS NORDIC VANILLA PRINCESS CAKE, l'étui de 10 capsules MUG, 6,50 €

Noël en mode original

VARIATIONS NORDIC BLACK,
VARIATIONS NORDIC CLOUDBERRY FLAVOURED et **VARIATIONS NORDIC ALMOND CAKE FLAVOURED**,
l'étui de 10 capsules, 4,50 €

Le coffret 2 tasses PIXIE FESTIVE
Espresso, 24 €
Lungo, 27 €



What's Next ?

Avec son nouveau design plus compact, Next est la nouvelle génération Vertuo à l'allure alternative. Toute l'innovation de Vertuo concentrée pour des cafés de l'Espresso à l'Alto.



Vertuo NEXT
149 €



Vertuo NEXT
179 €



Vertuo NEXT
199 €

Bonne nouvelle pour les amoureux du café !

LA MACHINE NESPRESSO EST À 1€ grâce à l'abonnement café ! Cet abonnement mensuel entre 19 et 29€ TTC donne accès à des crédits qui permettent de commander du café selon ses besoins : au feeling ou en livraison préprogrammée, on peut commander à la fréquence de son choix, avec une livraison gratuite en 48 h. Idéal pour profiter librement de la technologie Vertuo : un café subtilement dosé, disponible en différents formats, de l'Espresso (40 ml) à l'Alto (414 ml). En Boutiques et sur www.nespresso.com



Machine Vertuo NEXT, 149 € TTC
Coloris : Cherry Red, White, Light Grey et Dark Grey

Machine Vertuo NEXT, 179 € TTC
Coloris : Classic Black et Rich Brown

Machine Vertuo NEXT, 199 € TTC
Coloris : Dark Chrome et Pure Chrome
(+ 0,24€ d'éco-participation)

Le coffret de 2 tasses VIEW :
Espresso, 16 €,
Lungo, Cappuccino ou Mug, 19 €

L'étui de 10 capsules VERTUO :
Alto (414 ml), 7 €
Mug (230 ml), 6 €
Gran Lungo (150 ml), 5 €
Double Espresso (80 ml), 5 €
Espresso (40 ml), 4 €

LE MOT

ENTRE LES LIGNES DU CAFÉ

LATTE

Comme du petit lait

Blancheur, pureté, nuage, le lait est l'un des alliés majeurs du « petit noir ». À l'instar du sucre, il apporte *gourmandise* et rondeur au café, tout en ajoutant une note d'enfance à cette boisson d'adulte.

Au petit-déjeuner, le café au lait est une douceur qui évoque l'ère des chocolats chauds, dont l'odeur complète si bien celle des tartines de pain grillé. Au comptoir, le célèbre « *café crème* » accompagne à merveille la gourmandise d'un croissant bien doré.

Plus sophistiqué dans sa version italienne, le Caffè Latte – signifiant littéralement « café au lait » – désigne une boisson au café préparée avec un ou deux shots d'Espresso que l'on coiffe de lait émulsionné à la vapeur. La mousse de lait doit être à la fois ferme et onctueuse, aérienne et persistante.

Si la recette originale est servie dans un verre, avec 2/3 de lait pour 1/3 de café, le Latte permet de *nombreuses variations* sur un même thème, des classiques Macchiato ou Cappuccino aux recettes plus élaborées incluant Chantilly, sirop ou liqueur. Il se réinvente aujourd'hui au travers du « Latte Art », une pratique consistant à réaliser dessins et motifs à la surface du café, comme la célèbre « Rosetta ».



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

Programme Fidélité



Un café et un ciné. Partenaire officiel du Festival de Cannes depuis 5 ans, **Nespresso** soutient le cinéma via différentes actions, comme le concours **Talents**, qui met en lumière de jeunes réalisateurs. Hors du tapis rouge, **Nespresso** continue de mêler café et 7^e art, et partage également son amour du cinéma avec ses clients : **de septembre à décembre, ils pourront gagner des places via leur programme de fidélité sur www.nespresso.com.** Comme le café **Nespresso**, un film se choisit selon vos goûts : alors, vous êtes plutôt romantique, thriller ou comédie ?

Le Grand Prix Nespresso



Le 6 novembre sortira le film d'animation "J'ai perdu mon corps", réalisé par Jérémy Clapin. Lauréat en mai dernier du **Grand Prix Nespresso de la Semaine de la Critique** remis pendant la **quinzaine de Cannes**, le film interroge la notion de destinée à travers l'odyssée d'une main sectionnée cherchant à retrouver son corps.

Les Ouvertures Boutiques



- Gare Lille Flandres, octobre 2019
- Noyelles Godault, octobre 2019
- Centre Commercial Rosny 2, décembre 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

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

Agathe Cros : agathecros@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