kawa

ÉDITION SPÉCIALE
NOUVEAUTÉS DE FIN D'ANNÉE

DU BON, DU BEAU, DU BIO...

NESPRESSO

SEPTEMBRE - DÉCEMBRE 2020_**KAWA#11**

À propos de Nestlé Nespresso SA

Nestlé Nespresso SA est le pionnier et la référence sur le marché du café portionné haut de gamme. Dans le cadre du Programme Nespresso AAA pour une Qualité Durable, l'entreprise travaille avec plus de 110 000 caféiculteurs de 14 pays différents, afin d'intégrer des pratiques durables dans les fermes et leur écosystème. Lancé en 2003 en collaboration avec l'ONG Rainforest Alliance, ce programme permet d'accroître la production et la qualité des récoltes afin de s'assurer d'un approvisionnement durable en café de la plus haute qualité et d'améliorer les conditions de vie des fermiers et de leur communauté. Basé à Lausanne, en Suisse, Nespresso est présent dans 84 pays et compte 14 250 collaborateurs. En 2019, l'entreprise gérait un réseau de 810 boutiques.
Pour en savoir plus sur nos engagements : **www.nespresso.com/agit**

Les produits **Nespresso** sont à découvrir dans les Boutiques **Nespresso**, sur le site internet **www.nespresso.com**

& 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.

Imprimé sur papier recyclé.

Conception & réalisation : Agence 14 septembre Studio — www.14septembre.com — Visuels disponibles pour les médias sur demande. Crédits photo : ©LouisTeran, ©AdobeStock, ©Nespresso

DU BON, DU BEAU, DU BIO...

_ÉDITO

Qui dit fin d'année dit l'heure du bilan. Nespresso fait le point sur ses engagements : ceux qui sont nés avec la marque, ceux approfondis depuis, tous ceux pour lesquels Nespresso œuvre au quotidien et continuera de le faire demain.

Le Bon

Nespresso exprime ici son savoir-faire unique à travers une gamme. ***Master Origins***, développée autour du respect et de la connaissance des traditions agricoles de terroirs légendaires, de l'Amérique Centrale à l'Asie en passant par l'Afrique : 8 cafés pour vous faire voyager à travers le monde.
Mais aussi la gamme ***Variations Italia***, qui s'inspire des origines de la marque, là où tout est né. En édition limitée pour la fin d'année, quatre variétés de cafés aux arômes venus d'Italie, pays emblématique dans l'histoire du café. Un espresso traditionnel, trois cafés aromatisés, dont les saveurs reflètent celles des biscuits italiens les plus renommés du monde : l'amaretti, la noisette pour la torta di nicciole et la noix de pécan qui revisite les délicieux cantuccini accompagnant à merveille votre café.

Le Bio

Nespresso a déjà lancé en 2003 le **programme AAA pour une Qualité Durable** en partenariat avec l'ONG Rainforest Alliance, un engagement de long-terme pour assurer un sourcing pérenne et intransigeant sur la qualité et sur la durabilité. Le premier café certifié biologique s'inscrit dans cette approche, cultivé selon nos critères d'exigence pour une qualité durable, comme tous nos cafés. Le café Peru Organic rejoint ainsi la gamme ***Master Origins***, dont les cafés sont issus à 100% d'un même terroir, d'un même pays et visent à valoriser le savoir-faire local pour élaborer des cafés de spécialité.

Le Beau

Depuis ses débuts et la création de sa capsule, Nespresso entretient un lien très fort avec le design. La marque le prouve encore une fois en s'alliant à des icônes du domaine nés dans le berceau de la discipline : l'Italie. **Federica Biasi** a ainsi imaginé la collection de tasses en porcelaine ***Lume***, et l'emblématique **Alessi** un présentoir à capsules, aux finitions ultra modernes.
Nespresso va plus loin et allie sa vision esthétique au durable en co-signant deux objets design : un nouveau **stylo Caran d'Ache** et le **vélo RE:CYCLE** de Velosophy, faits à partir de capsules en aluminium Nespresso usagées. Des objets éco-responsables, à l'instar de sa nouvelle machine **Vertuo Next** faite avec 54% de plastiques recyclés.
Et parce que le design c'est aussi créer et innover, découvrez la nouvelle machine à café **Creatista**, qui aide à réaliser simplement tous vos cafés, de l'espresso au plus complexe café latte, avec tout le savoir-faire d'un barista !

_SOMMAIRE

04 ____ FAÇONNER
Master Origins

08 ____ FAÇONNER
Peru Organic

12 ____ SAVOURER
Variations Italia

14 ____ CONTEMPLER
Nespresso X Alessi

16 ____ CONTEMPLER
Federica Biasi signe Lume

18 ____ CRÉER
Machine Creatista

20 ____ AGIR
Quand design et durable font la paire

22 ____ LE MOT
Kawa

Master Origins

Hommage au savoir-faire et aux terroirs de cafés légendaires de la Colombie à Sumatra !

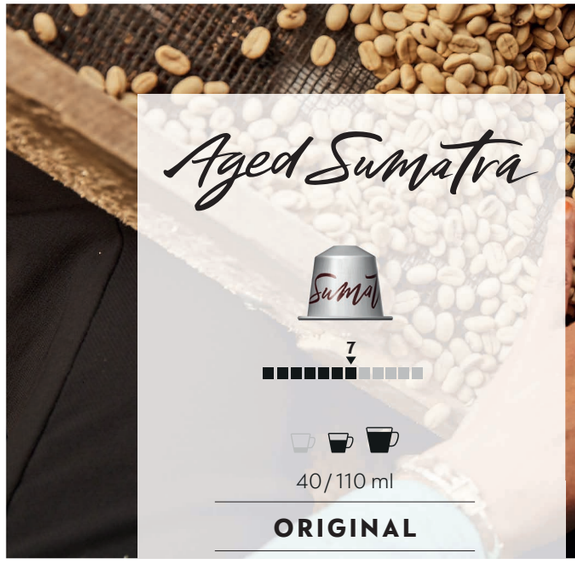
Les arômes distinctifs de ces cafés ne sont pas uniquement liés à leur pays d'origine mais aussi aux techniques, méthodes et traditions de traitement du café des caféiculteurs locaux. C'est pourquoi la gamme de cafés Master Origins a été imaginée : pour rendre hommage au savoir-faire des cafés de spécialité à travers le monde, et vous offrir une tasse de café à la fois de qualité et durable.

Au sein de cette gamme Master Origins, quatre nouveaux cafés sont nés, à découvrir sans plus attendre dès la rentrée 2020 !

Aged Sumatra, l'édition limitée, est un café issu d'une technique qui consiste à faire vieillir et maturer les grains verts pour leur donner un caractère charpenté.

Pour aller plus loin dans la préservation de nos terroirs de café, nous lançons également cette année **Peru Organic**. Cultivé selon nos critères d'exigence pour une qualité durable, comme tous nos cafés, ce premier café issu de l'agriculture biologique repose sur des pratiques qui augmentent naturellement la fertilité des sols, prônent l'équilibre des écosystèmes et préservent la biodiversité.

Costa Rica et Ethiopia, les nouveaux terroirs dans la gamme permanente de Vertuo, sont issus de de notre programme AAA pour une qualité durable, créé en 2003 en collaboration avec Rainforest Alliance.
Celui-ci garantit un approvisionnement avec une traçabilité à la ferme pour 95% de nos cafés, mais aussi des pratiques agricoles durables pour un café d'exception.



ORIGINAL

Sumatra

Boisé et doux

6,00 € TTC

Étui de 10 capsules

VERTUO

Sumatra

Boisé et doux

6,50 € TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie : 31 août 2020
sur www.nespresso.com
et en Boutique.

ÉDITION LIMITÉE

Aged Sumatra

Le café, qui pousse **dans les hauteurs de la montagne Gayo dans la province d'Aceh sur l'île de Sumatra**, est traité selon la méthode dite "Giling Basah" développée par les caféiculteurs locaux, et largement répandue en Indonésie. Le mucilage (substance végétale sucrée qui entoure le café, ainsi que la parche, "l'enveloppe" du grain de café) est alors retiré pour le faire sécher ainsi dénudé. Commence alors un long jeu de patience avec la nature : **pendant 3 à 5 ans**, les grains sont stockés dans des sacs perméables, puis maturés en s'hydratant et se déshydratant au rythme des conditions climatiques. De ce séchage très lent naît à la fois tout le caractère **boisé et épicé du café**, ses **notes douces et veloutées**, et son nez complexe **cacaoté**, relevé de notes de **caramel**.

L'anecdote

Le processus fend parfois en deux le grain de café, lui donnant l'aspect d'un sabot de chèvre, phénomène qui amuse beaucoup les caféiculteurs de la région.

NOUVEAUTÉS CAFÉ

Costa Rica

7

150 ml

VERTUO

Costa Rica

Malté et doux

5,50 € TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie : 31 août 2020
sur www.nespresso.com
et en Boutique.

Costa Rica

Tout en haut des montagnes du Costa Rica, sont sélectionnés les meilleurs grains de ce café Arabica pour être trempés dans les sources chaudes de la forêt tropicale. Les eaux thermales, dont la température est d'environ 65°C à la source, sont acheminées par les caféiculteurs au pied de la montagne jusqu'au moulin à café humide. Tandis que l'eau refroidit, les grains de café encore entourés de leur mucilage se gorgent de sa richesse minérale. L'eau plus chaude accélère la fermentation et façonne la finesse de ce café. Équilibré, d'une pureté de cristal, il brille presque au fond de la tasse. Un procédé très particulier qui fait aussi **la rareté de ce café**, et souligne ses notes de **céréales à la fois douces et maltées**.

L'anecdote

En 1979, le gouvernement costaricain interdit la culture du robusta, plus difficilement consommable seul. Depuis le pays ne produit plus que de l'Arabica.

Ethiopia

Dans le Sud-Ouest éthiopien se perpétue un savoir-faire ancestral exigeant. **Les fermiers éthiopiens étaient les premiers à utiliser la méthode sèche**. Jusqu'à quatre semaines, les cerises de café sèchent en plein soleil et à l'air libre avec leur mucilage – substance végétale sucrée qui entoure le café – et sont retournées à la main toutes les heures. C'est ainsi que **des notes sucrées et de fruits mûrs naissent** au coeur de ces grains de café. Un travail de longue haleine parfait par deux torréfactions finales, une légère et une plus poussée, qui permettent de **préserver les délicats arômes floraux, aux accents de myrtilles, avec des notes de musc**.

L'anecdote

Les Ethiopiens sont férus de macchiato depuis que celui-ci a été importé dans le pays sous l'occupation italienne, durant la Seconde Guerre mondiale.

Ethiopia

4

150 ml

VERTUO

Ethiopia

Fleuri et délicat

5,50 € TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie : 31 août 2020
sur www.nespresso.com
et en Boutique.

Certifié biologique

ORIGINAL

Peru Organic

Fruité et élégant

4,50 € TTC

Étui de 10 capsules

VERTUO

Peru Organic

Fruité et élégant

4,50 € TTC

Étui de 10 capsules

Date de sortie : 26 octobre 2020 sur www.nespresso.com et en Boutique.

Peru Organic

Nous avons parcouru les régions éloignées du Pérou à la recherche des meilleurs Arabicas issus de l'agriculture biologique. C'est **à plus de 1000 mètres d'altitude, niché sur les pentes des Andes**, que nous avons trouvé notre premier café biologique, cultivé méticuleusement par les fermiers locaux.

Les versants éloignés des Andes, dans le Nord-Est du Pérou, bénéficient de **la combinaison unique de la haute altitude, du microclimat et de l'extrême soin que lui portent les caféiculteurs**. De la même façon, dans de petites fermes de moins d'un hectare, ceux-ci offrent toute l'attention dont a besoin cet Arabica : **les cerises sont ramassées à la main une à une**, puis séchées dans leurs propres jardins.

Soucieux de suivre des pratiques durables, ils apportent le plus grand soin au café, **préservent la faune et la flore locales**, et utilisent des fertilisants artisanaux et naturels, comme la pulpe de café, des peaux de banane cultivées sur place et les déjections de cochons-d'Inde et de poules.

De parfaites conditions pour faire pousser un café biologique de très bonne qualité. Résultat : un café **élégant et fruité qui révèle une douce note de céréales grillées**.

« Chez Nespresso nous privilégions d'abord et avant tout la qualité, la traçabilité et la durabilité de nos cafés. Notre priorité, c'est de proposer un café de haute qualité, aux notes aromatiques particulières : un café que souvent seules quelques coopératives de producteurs savent cultiver.
Avant de le faire certifier biologique, nous avons avant tout voulu le rendre durable, c'est-à-dire qu'il doit préserver les écosystèmes et assurer aux producteurs des conditions de vie décentes.
C'est tout l'enjeu de notre programme AAA pour une Qualité Durable. »

explique Ludovic Depie, expert café Nespresso France

Que veut dire "biologique" ?

Un café certifié biologique est un café cultivé et créé à partir de méthodes qui respectent les normes de l'agriculture biologique.

L'agriculture biologique repose sur des pratiques qui augmentent naturellement la fertilité des sols, prônent l'équilibre des écosystèmes et préservent la biodiversité.

Peru Organic est avant tout un café de haute qualité, durable et neutre en carbone, en plus d'être certifié biologique.

Cette nouvelle offre représente une étape supplémentaire dans la démarche que Nespresso a initiée il y a plus de 15 ans pour créer une filière café de qualité plus durable.

Pourquoi Nespresso n'avait pas de café certifié biologique avant aujourd'hui ?

Tout simplement parce qu'il est difficile de trouver du café certifié biologique de grande qualité, en grande quantité, avec une traçabilité depuis la ferme comme nous avons l'habitude de le faire chez Nespresso.

Pour développer ses cafés certifiés biologiques, Nespresso privilégie une approche qui consiste à amener ces producteurs de café partenaires vers des pratiques agricoles biologiques, de façon progressive mais aussi plus durable afin de continuer à s'approvisionner auprès d'eux.

Car il est essentiel pour l'entreprise de préserver la relation de confiance nouée avec ces producteurs.

Former ces producteurs partenaires aux pratiques agricoles biologiques permet de s'assurer à la fois de la qualité du café, de sa durabilité, et de sa traçabilité à la ferme Des critères que Nespresso privilégie pour tous ses cafés.

Est-ce que Nespresso lancera d'autres cafés biologiques à l'avenir ?

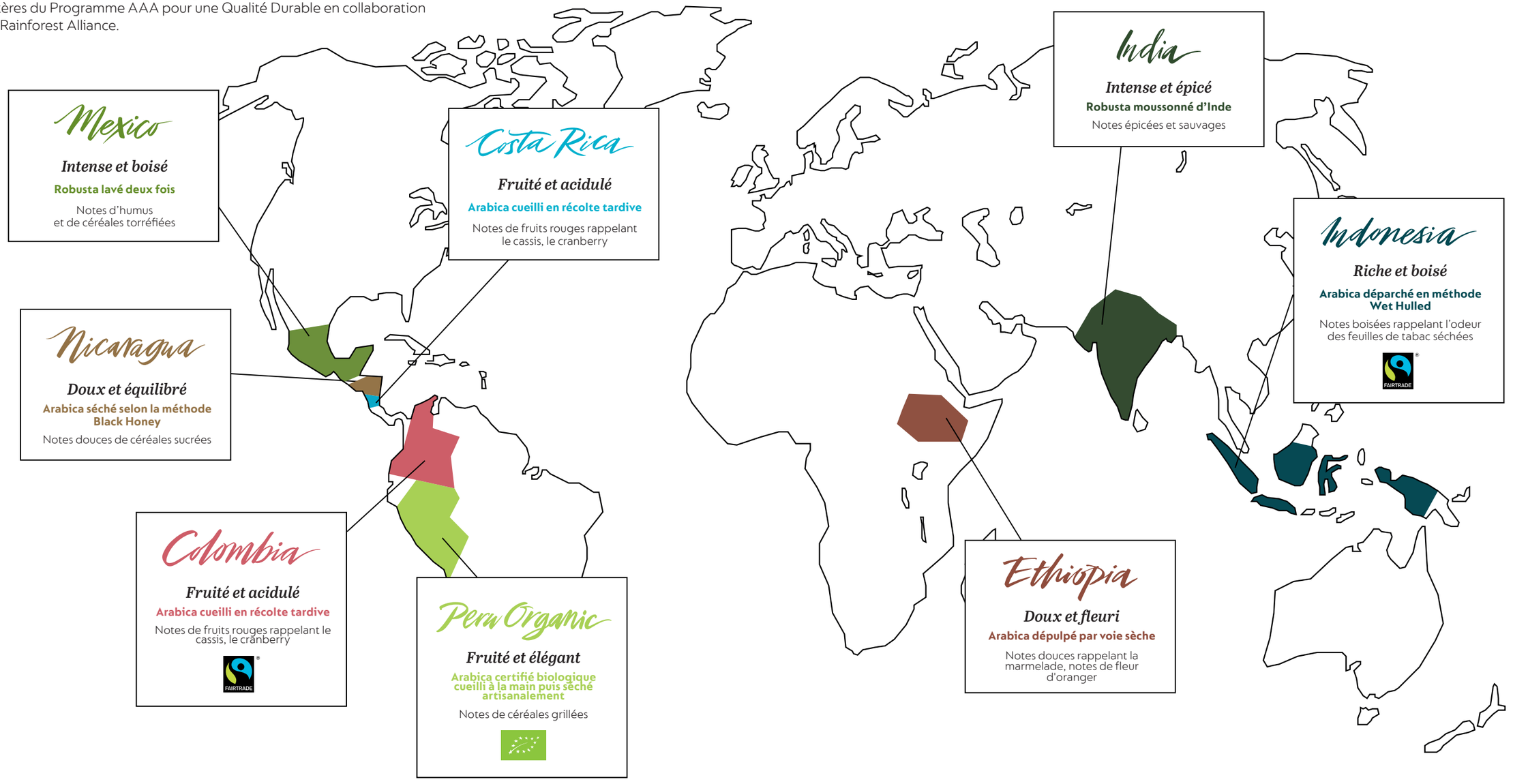
Nous le souhaitons, oui, même si la création de cafés biologiques est un processus complexe pour les agriculteurs en raison de l'investissement nécessaire en amont au niveau des fermes et de la phase de certification. Il faut généralement trois ans pour se convertir à l'agriculture biologique, ce qui peut impliquer pour les agriculteurs une réduction considérable de leurs revenus durant la phase de transition.

Il s'agit d'un objectif qui est souvent hors de portée pour un grand nombre d'entre eux. Notre approche consiste plutôt à amener les plus de 110 000 caféiculteurs partenaires de notre Programme Nespresso AAA pour une Qualité Durable vers des pratiques agricoles biologiques, de façon progressive mais aussi plus durable afin de continuer de nous approvisionner auprès d'eux.

Master Origins

La gamme Master Origins trouve ses racines du Nord au Sud, de l'Est à l'Ouest, en balayant l'Amérique Latine et Centrale, l'Asie, jusqu'en Afrique, dans des terroirs où pousse un café de haute qualité, soigné selon des méthodes locales ancestrales, perpétuées par les caféiculteurs de chaque région.

L'ensemble de ces cafés comme 95% de la gamme de Nespresso sont élaborés selon les critères du Programme AAA pour une Qualité Durable en collaboration avec l'ONG Rainforest Alliance.



POUR L'ENSEMBLE - vendus en étuis de 10 CAPSULES sur www.nespresso.com et en Boutique.
GAMME ORIGINAL - COLOMBIA - ETHIOPIA - INDIA - INDONESIA - NICARAGUA : 4,30€ TTC / PERU ORGANIC : 4,50€ TTC
GAMME VERTUO - MEXICO - COLOMBIA : 6,50€ TTC / ETHIOPIA - COSTA RICA : 5,50€ TTC / PERU ORGANIC : 4,50€ TTC

DES CAFÉS AUX SAVEURS ITALIENNES
ÉDITIONS LIMITÉES DE FIN D'ANNÉE

L'Italie a une histoire de la cuisine riche, et **chaque région peut se targuer d'avoir de véritables bijoux locaux**.

Parmi eux, les plaisirs sucrés, comme **l'amaretti de Venise**, les **cantuccini toscans**, ou encore les biscuits aux noisettes du Piémont, **les Brutti ma buoni**. C'est ainsi que nous avons pensé, pour bien finir les repas de fêtes, à une gamme d'espresso dont les saveurs reflètent cette diversité de la tradition gourmande : amande, noisette et noix de pécan...
Le design de cette gamme a été pensé dans l'esprit des fêtes et constitue un joli cadeau à offrir à ses convives.

Mais l'Italie, c'est aussi le pays du caffè. Fidèles et inspirés depuis toujours par la tradition italienne, nous vous proposons cette année l'espresso le plus intense que nous avons développé, Il Caffè, pour accompagner vos pauses gourmandes pendant les fêtes.

IL CAFFÈ

*Dans la tasse, la légère note d'**Arabica colombien** ajoutée aux deux **robustas vietnamiens et indonésiens** lavés offre une puissante combinaison de **saveurs rondes et veloutées**, avec des notes de **céréales grillées**.*

25 / 40 ml

40 ml

TORTA DI NOCCIOLE

*La café Torta di nocciole Flavour étoffe les notes persistantes de **céréales d'Arabicas** d'Amérique du Sud avec des notes de **noisettes grillées et de vanille.***

40 ml

POUR L'ENSEMBLE - vendus en étuis de 10 CAPSULES disponibles à partir du 26 octobre 2020
IL CAFFÈ ORIGINAL : 4,50 € TTC / **IL CAFFÈ VERTUO** : 4,50 € TTC / **TORTA DI NOCCIOLE** : 4,50 € TTC

PECAN BISCOTTI

*Le café Pecan Biscotti Flavour offre une délicieuse note de **fruits secs** relevant les saveurs onctueuses de **céréales des Arabicas** d'Amérique latine et d'Afrique.*

230 ml

AMARETTI

*Le café Amaretti Flavour a des arômes **doux-amers d'amande et de vanille**, qui créent un bel équilibre avec les notes persistantes de **céréales d'Arabicas** d'Amérique du Sud, réhaussées d'une surprenante **note fruitée**.*

40 ml

230 ml

POUR L'ENSEMBLE - vendus en étuis de 10 CAPSULES disponibles à partir du 26 octobre 2020
PECAN BISCOTTI : 6,50 € TTC / **AMARETTI ORIGINAL** : 4,50 € TTC / **AMARETTI VERTUO** : 6,50€ TTC

Nespresso cultive
l'esprit design

Nespresso cherche toujours à se réinventer en s'alliant aux meilleurs designers. Cette année la marque collabore avec des créateurs venus d'Italie, pays où nos disciplines respectives sont nées !

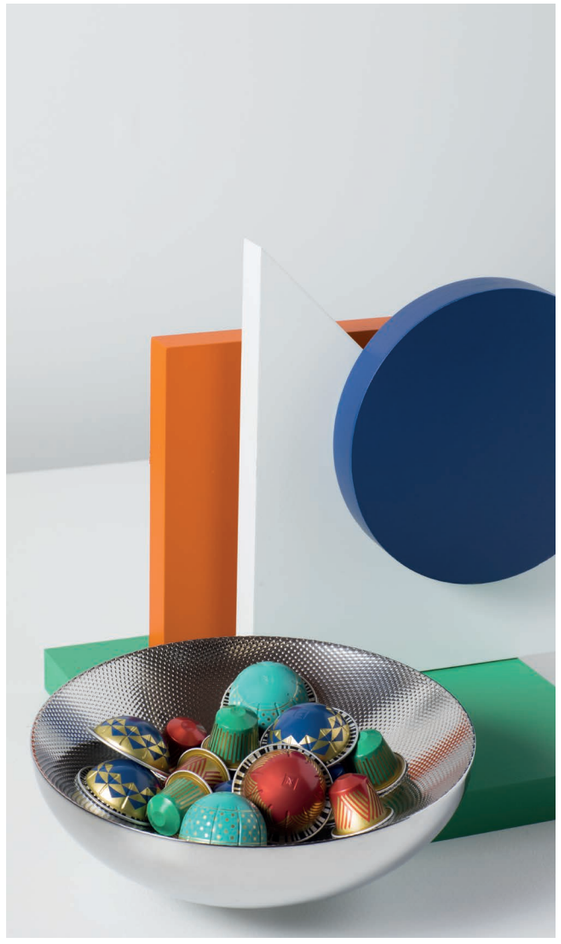
Ces nouveautés raviront les passionnés de design, grâce à une collaboration inédite avec l'emblématique **Alessi** qui a créé pour la marque un présentoir à capsules en forme de bol, en métal embouti, le matériau iconique du créateur. Nespresso est également fier de collaborer avec la très en vogue **Federica Biasi**, identifiée en 2018 par Maison&Objet comme une "Rising Talent" du design, qui a conçu pour la marque une élégante collection de tasses en porcelaine : **LUME**.

La maison continue également de co-créer des objets alliant design et durabilité avec notamment **Caran d'Ache** et **Velosophy**. Des objets écologiquement plus vertueux, à l'instar de sa nouvelle machine **Vertuo Next**, composée à 54% de plastiques recyclés et qui possède un mode d'économie d'énergie après 2 minutes d'inutilisation.

Découvrez également, la dernière machine de Nespresso, **Creatista**, qui vous permet de devenir un vrai barista à la maison : le café façon Latte n'aura plus de secret pour vous.

NESPRESSO x ALESSI
L'alliance des pionniers

L'histoire de Nespresso et celle d'Alessi se rejoignent par bien des aspects. D'abord par le souci de **créer des produits d'exception** : à sa création il y a presque 100 ans, Alessi développe une véritable obsession pour la qualité. La marque est réputée pour **le soin porté à l'exécution**, mais aussi aux **finitions parfaites de ses produits**.
Ensuite l'esprit pionnier. En 1921, Alessi est aussi le premier à proposer des produits en cuivre, laiton ou maillechort, qui sont ensuite nickelés, chromés ou argentés.
Cette année, Alessi s'associe à Nespresso et **crée un nouveau design iconique** : un **bol à capsules en acier inoxydable, appelé "Double"** en raison de sa double paroi en caisson. Au cœur de la surface en métal interne, des granularités en relief, piquetées dans l'acier, sont un clin d'oeil aux codes graphiques de Nespresso.



Ensemble, **Nespresso et Alessi rappellent tout ce qu'un bon design peut apporter de magique dans le quotidien**, jusqu'à constituer un parfait cadeau pour les fêtes à tous les passionnés du design.

Disponibles dès novembre au prix de 100€ en boutique Nespresso.

L'anecdote

La granulation sur le bol est la réinterprétation d'une ancienne technique d'orfèvrerie, revisitée sous un esprit industriel.

FEDERICA BIASI signe LUME

Élégance à l'italienne

Imaginées par la designer milanaise Federica Biasi, ces tasses en porcelaine blanche réinterprètent avec subtilité un grand classique italien : le café.
Quand la finesse du design scandinave rencontre la tradition italienne cela donne des tasses avec un rendu poudreux, doux au toucher, aux lignes subtiles et modernes.

Comment en êtes-vous venue à faire du design ?

J'ai grandi à Saronno, à côté de Milan, dans une villa traditionnelle où j'avais une passion ardente pour tout réaménager, réinventer, tout le temps.
J'ai toujours porté une grande attention aux détails, et j'aime proposer aux gens de beaux, agréables espaces, un cocon qui offre comme une respiration hors-du-temps. C'est ma philosophie !

Pourquoi pensez-vous avoir été choisie pour le projet ?

La marque voulait lancer une collection de tasses qui **rendrait hommage aux origines du café italien tout en restant ancrée dans le présent**. Il s'avère que ça me ressemble beaucoup. Mon style est une ligne tracée entre la sensibilité milanaise et une influence nordique très poussée.

Dites-en nous plus sur le café... et vous.

Je le bois long, ce qui n'est pas vraiment italien !
J'ai grandi dans une famille traditionnelle qui trouvait toujours le temps pour un bon caffè mocha. Depuis 10 ans, je vais dehors pour boire un café pour le petit déjeuner. Je prends une table, et je lis le journal en buvant un long café et j'observe les gens. C'est mon moment à moi, mon temps de pause.

Comment avez-vous imaginé la forme finale des tasses Lume ?

Depuis toute petite, je collectionne les cuillères. Avec ce projet, j'ai commencé une collection de tasse à café ! J'en ai pris une dans chaque bar ou restaurant que j'ai visité à cette période.
Je les comparais ensuite à **la version traditionnelle des baristas napolitains, qui sont la quintessence de la tasse à café italienne**. Elles sont petites, le café court, alors la porcelaine est dense pour le garder chaud. **J'ai gardé l'épaisseur, l'anse, les proportions mais j'ai opté pour un design mat, poudreux, assez doux au toucher.** J'ai aussi ajouté un côté plus rectangulaire, avec un rendu plus contemporain. Enfin, les **rebords biseautés offrent une dégustation plus agréable**, et mettent en avant la densité de la porcelaine.

> *« Lascia che le decisioni e le forme fluiscano »*

Le mantra de Federica Biasi :
"Laissez nos premiers instincts et la forme que prend l'objet guider notre création."

La collection de tasses LUME, disponible à partir du 26 octobre 2020

Ensemble de 2 tasses Espresso 30 ml : 21 € TTC
Ensemble de 2 tasses Lungo 40 ml : 25 € TTC
Ensemble de 2 tasses Mug 230 ml : 23 € TTC

Le Dispenser, disponible à partir du 2 novembre 2020

Dispenser de la collection LUME : 28 € TTC

MACHINE CREATISTA

Tous les talents d'un barista, de l'espresso au latte, en une machine

La machine **Creatista de Nespresso**, à l'allure élégante, permet de déguster ses cafés favoris et de **créer les recettes lactées les plus sophistiquées**, simplement, chez soi.

Grâce à la buse vapeur programmable, il est possible de **donner au lait le style et la température souhaitée** (8 niveaux de texture et 11 températures). L'écran haute résolution **sert de guide** à chaque étape de la préparation, ainsi que pour le paramétrage et l'entretien de la machine.

Appréciables également : le **temps de chauffe rapide**, de trois secondes seulement, et **l'entretien facilité** grâce à la buse vapeur autonettoyante.

Avec la machine au design épuré en inox brossé, un pot à lait en acier inoxydable vous est proposé.

Pour ce lancement, Nespresso s'associe à la marque **Sage**, appartenant au groupe australien Breville.

Synonyme d'**innovation**, de **design** et de **haute qualité**, Sage est une entreprise de passionnés, à la renommée internationale, connue pour ses machines à café, ses bouilloires ou encore ses robots culinaires. Les produits Sage sont très souvent primés et se distinguent par leur design intemporel et élégant, leur technologie de pointe et leur fonctionnement intuitif.

Les atouts techniques

– Gamme : Original. Ristretto, Espresso, Lungo
– Écran digital TFT qui permet une assistance simple et guidée pour toutes les préparations, réglages et aspects de maintenance (nettoyage, détartrage, etc.).
– Recettes : Cappuccino, Latte Macchiato, Flat White, Café Latte & Mousse de Lait
– Buse vapeur programmable et auto-nettoyante (8 niveaux de texture et 11 températures programmables)

Disponible à partir du mercredi 14 octobre 2020 en avant-première pour les clients Ambassadeurs.

Disponible pour tous les clients Nespresso à partir du 5 novembre 2020.

499€ + 0,24€ d'éco-participation

LE DESIGN VA AUSSI DE PAIR AVEC LE RECYCLAGE

Depuis 12 ans, nous agissons pour une économie circulaire en facilitant le recyclage de nos capsules en aluminium, 100% recyclables et à l'infini. Cette vision est ici illustrée à travers nos deux éco-créations avec Caran d'Ache et Velosophy : un stylo et un vélo fabriqués à partir de nos capsules en aluminium usagées. Mais également avec notre machine Vertuo Next conçue en partie avec du plastique recyclé.

NOUVEAUTÉS DESIGN

Velosophy

Nespresso s'est associée en 2019 à la marque suédoise de vélos Velosophy pour fabriquer un vélo ultra-design à partir de capsules en aluminium recyclé.
Le résultat ? **RE:CYCLE, un équilibre parfait entre durabilité et style, qui illustre tout le potentiel de l'aluminium recyclé** : une ressource **100% recyclable et réutilisable à l'infini**.

Plus d'infos sur ***www.velosophy.cc/product/recycle/, 1290€***

Caran d'Ache

Une nouvelle série du stylo Caran d'Ache x Nespresso, réutilisant des capsules en aluminium. Et qui dit nouvelle année, dit nouvelle couleur. L'objet, **arbore cette fois le violet emblématique de la capsule Arpeggio**, à qui on a donné une nouvelle vie.

Plus d'infos sur ***www.carandache.com***
Stylo Bille 849 NESPRESSO Édition Limitée, 39€

Vertuo Next

25 variétés de café de haute qualité disponibles en 5 tailles de tasses. Si elle est résolument design et innovante avec sa technologie d'extraction par centrifusion, elle est aussi toujours plus écologique : **composée à 54% de plastiques recyclés**, elle se met en veille automatiquement au bout de 2 minutes d'inutilisation, pour une économie d'énergie optimisée. **Son packaging est fait à 95% de matériaux recyclés et est 100% recyclable**.

Vertuo Next est disponible dans les modèles suivants :

Machine Vertuo Next - *Coloris : Rouge, Blanc, Anthracite, Gris, 149€*
Machine Vertuo Next Premium - *Coloris : Marron, Noir, 179€*
Machine Vertuo Next Deluxe - *Coloris : Pure Chrome, Chrome intense, 199€*

Les machines Vertuo Next Premium sont disponibles à 1€ avec l'Abonnement Nespresso.
Pour plus d'infos : ***www.nespresso.com/fr/fr/abonnement-machine***

LE MOT

ENTRE LES LIGNES DU CAFÉ

KAWA

Le mot café vient très probablement de l'arabe qahwah, terme dont l'origine elle-même divise les linguistes. Certains le rattachent au mot Kaffa, nom d'une province située au sud-ouest de l'Éthiopie, berceau du café. D'autres le font remonter au mot kahwe (qui signifie « rôti » en Turc) ou à kahoueh, (« boisson qui excite l'appétit »).

C'est par la médiation des Arabes que le café Arabica s'est répandu à travers le monde, comme en témoigne le nom dont on le désigne dans les diverses langues… jusqu'à l'argot kawa (ou caoua) en français, qui a conservé l'empreinte directe de son étymologie.

À noter que le qhawah ne doit pas être confondu avec le kahwah, une boisson originaire du Pakistan, d'Afghanistan et de la vallée du Cachemire, à base… de thé vert !

L'anecdote

En japonais, "kawa" signifie "cours d'eau", pas du tout la même signification !

NESPRESSO

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

Magali Bluzat : magalibluzat@14septembre.fr
Carole-Anne Beauchamp : caroleannebeauchamp@14septembre.fr
Agathe Cros : agathecros@14septembre.fr
Chloé Rigomier : chloerigomier@14septembre.fr

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

NESPRESSO®

RE-RE-RE-RE
RE-CYCLABLE.

L'aluminium de nos capsules est **100 % recyclable**.
Nous faisons en sorte que toutes nos capsules Original soient issues à 80 % d'aluminium recyclé d'ici fin 2021.

NESPRESSO AGIT POUR LE RECYCLAGE.
Nos actions sur Nespresso.com/agit

*what else?**

ALLIANCE POUR LE RECYCLAGE DES CAPSULES EN ALUMINIUM
INITIÉE PAR NESPRESSO

* Quoi d'autre ?

NESPRESSO France SAS - SIREN 382 597 821 - RCS PARIS, 27 rue du Colonel Pierre Avia, 75015 Paris.