Jean Imbert signe un brunch en collaboration avec Nespresso

pour mettre à l'honneur le programme Reviving Origins

Ayant à cœur de cultiver des moments de dégustation uniques, le chef Jean Imbert s'associe à Nespresso pour un brunch d'exception mettant le café à l'honneur et le programme Reviving Origins de Nespresso qui vise à faire renaître des terroirs de cafés disparus.

Durant les **trois premiers week-ends de juin**, le chef Jean Imbert et Nespresso s'associent le temps d'un brunch gourmand autour du café.

Le chef a choisi de mettre en lumière la nouvelle variété de **café Congo certifié Bio de Nespresso**, pour créer une recette inédite : **le pain perdu au café Congo et aux cerises**.

Ce café est le fruit du programme ***Reviving Origins*** de Nespresso, qui s'attache depuis 4 ans à nouer des partenariats avec des fermiers locaux pour faire renaître des cultures de café oubliées dans des terroirs fragilisés : la Colombie, le Zimbabwe, l'Ouganda et plus récemment le Congo.
En 1980, le café était le second produit exporté par la République Démocratique du Congo mais sa production et sa qualité ont décliné dans les années 2000 du fait de l'instabilité politique et économique, en réduisant les volumes de café par dix. Nespresso, en partenariat notamment avec l'**ONG TechnoServe** et l'**agence des Etats-Unis USAID**, a travaillé main dans la main avec 2500 caféiculteurs de la région du Sud Kivu pour améliorer la qualité du café et leurs récoltes, ainsi que pour les amener à des pratiques agricoles plus durables. Nespresso souhaite également développer ce programme au Nord Kivu pour inclure jusqu'à 1700 fermiers dans la certification biologique.

Sensible à l'engagement de Nespresso, le chef du restaurant *Mamie* a puisé dans son héritage culinaire pour imaginer une recette inédite mettant à l'honneur la variété ***Kahawa ya Congo*** de la gamme ***Reviving Origins***, la première à obtenir la certification bio, dans le cadre d'un délicieux brunch à partager, parfait pour se faire plaisir tout en soutenant une caféiculture plus responsable !

Brunch en édition limitée, disponible en livraison partout en France durant les trois premiers week-ends de juin.

Ouverture des commandes :
le 1er juin sur le site
www.mamiejeanimbert.com

Prix : 95€ la box
pour deux personnes
(hors frais de livraison)

Inclus dans la box :
un menu exclusif signé
Jean Imbert,
un coffret de deux tasses
à café LUME et 4 étuis de capsules
Nespresso de la gamme
Reviving Origins
(dont la variété Congo Bio).

MAMIE & JEAN

X

NESPRESSO

Reviving Origins
la renaissance de terroirs de cafés oubliés.

BRIOCHE PERDUE AU **CAFÉ CONGO BIO**
CERISE ISSUE D'ARBRE HISTORIQUE

Un Arabica rare de la région du Kivu dont les notes de céréales et fruitées se marient parfaitement à la brioche.

TOMATES OUBLIÉES & PICKLES

COURGETTES DISPARUES & TRUITE FUMÉE

OEUF COCOTTE AUX HERBES INTROUVABLES
DE MON POTAGER

CRÈME CARAMEL À LA MAMIE AU **CAFÉ ZIMBABWE**

La fine acidité typique des Arabicas d'Afrique de l'Est donne du relief à cette gourmandise de notre enfance : la crème caramel.

PÂTE À TARTINER AU **CAFÉ OUGANDA**

Les notes boisées et florales de cet Arabica des montagnes du Rwenzori apportent une touche d'élégance à la régressive pâte à tartiner.

CAKE À LA FARINE DE 10 000 ANS
AU **CAFÉ COLOMBIA**

Ce café de la région de Caqueta disparu pendant une cinquantaine d'années renaît grâce à l'engagement des fermiers colombiens.

CONFITURE DE FRAISE ANAÏS

À

LA MAISON

JEAN IMBERT X NESPRESSO

La recette du pain perdu café & cerises de Jean Imbert

Pour préparer vos pains perdus, tailler deux belles tranches de brioche, puis les faire sécher.

Lait de poule : mixer tous les ingrédients cités. Mettre les tranches de brioche dans ce mélange une à deux minutes, le temps de bien les ramollir.

Garniture : couper en deux les cerises puis enlever les noyaux. Dans une poêle, faire un caramel avec le sucre puis ajouter le beurre, une fois celui-ci fondu ajouter les cerises et cuire deux à trois minutes, les garder tièdes.

Finition : sécher les tranches de pain brioché, les saupoudrer de sucre. Dans une poêle faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il ait une coloration noisette puis saisir chaque face des brioches. Déguster chaud avec les cerises mi-confites.

Ingrédients

2 belles tranches
de pain brioché

Lait de poule
10cl de lait
20gr de crème crue
1 espresso Reviving
Origins Congo Bio
3 œufs
½ gousse de vanille
15gr de sucre

Garniture
100gr de cerises
10gr de beurre
15gr de sucre

Finition
20gr de sucre
50gr de beurre

Ils prennent la parole avec Nespresso

Georges Clooney, **Chiara Ferragni**, **Sonia Rolland** ou encore **Jean Imbert** font partie des ambassadeurs de la marque qui se sont réunis pour donner leur vision de ce que **prendre soin** signifie pour eux. Une problématique qui les touche au quotidien, raison pour laquelle ils soutiennent la démarche entreprise par Nespresso, qui vise à agir chaque jour pour **une caféiculture plus éthique et plus respectueuse de l'environnement, et pour pérenniser la culture du café de haute qualité.**

Découvrez la vidéo sur www.nespresso.com/agit

> ***"Prendre soin, c'est protéger nos vies en pensant aux générations futures."***
>
> George Clooney

AGENCE 14 SEPTEMBRE

Contact presse

Lola Taleb
+33 6 51 08 52 90
lolataleb@14septembre.fr