

Information presse

Lyon, le 23 Janvier 2015

# NESPRESSO | ATELIER

Nespresso et la haute gastronomie font table commune pendant une semaine d'expériences culinaires d'exception

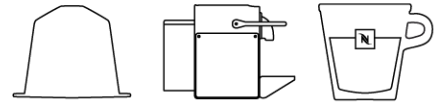
**L'Atelier Nespresso**  
**Expériences culinaires**  
23-29 janvier 2015 – Lyon  
[www.nespresso.com/atelier](http://www.nespresso.com/atelier)

Christelle Bina   Yann Couvreur   Jean-François Piège   Emmanuel Renaut

Thibault Sombardier   Joannic Taton   Davy Tissot   David Tontain

NESPRESSO | ATELIER

Informations & visuels presse sur [www. EPK](http://www.epk.com)



## L'Atelier Nespresso ouvre ses portes pour une semaine d'expériences culinaires uniques !

Jusqu'au 29 janvier 2015, dans un lieu tenu secret en plein cœur de Lyon, Nespresso installe son restaurant éphémère et invite de grands chefs pour une expérience unique et exceptionnelle.

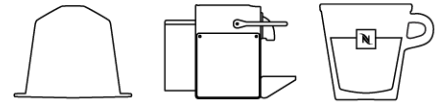


©Emmanuel Nguyen Ngoc



Ce loft, à l'atmosphère postindustrielle accueille le retour à Lyon de L'Atelier Nespresso si apprécié des amateurs. Durant sept jours, l'Atelier ouvre ses portes aux Membres du Club Nespresso heureux gagnants du concours lancé début janvier, et à des invités du monde entier. Tous sont conviés à l'un des trois moments privilégiés quotidiens : brunch ou déjeuner, « café gourmand » ou dîner, et à découvrir et déguster les Grands Crus de la maison.

Cette année, ce sont 8 Chefs et Chefs Pâtisseries, parmi lesquels les chefs étoilés Michelin Jean-François Piège, Emmanuel Renaut, Davy Tissot et Thibault Sombardier, qui surprendront les participants par une expérience culinaire sur-mesure dans laquelle les Grands Crus Nespresso sont les vedettes du spectacle. Ils ont imaginé en duo des menus de cinq plats, chacun intégrant des Grands Crus Nespresso pour le plus grand plaisir de tous les participants.



## Programme des Chefs pour l'Atelier Nespresso

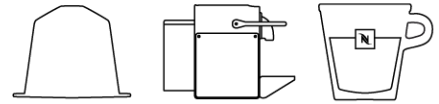
	SEANCE	CHEFS	CHEF PATISSIER	SOMMELIER
Vendredi 23/01	Dîner	<i>Davy Tissot</i>	<i>Joannic Taton</i>	<i>Fabrice Sommier</i>
Samedi 24/01	Brunch	<i>Thibaut Sombardier</i>	<i>Yann Couvreur</i>	
	Café Gourmand		<i>Yann Couvreur</i>	
	Dîner	<i>Davy Tissot</i>	<i>Joannic Taton</i>	<i>Fabrice Sommier</i>
Dimanche 25/01	Brunch	<i>Thibaut Sombardier</i>	<i>Yann Couvreur</i>	
	Café Gourmand		<i>Yann Couvreur</i>	
	Dîner	<i>Davy Tissot</i>	<i>Joannic Taton</i>	<i>Fabrice Sommier</i>
Lundi 26/01	Dîner	<i>Emmanuel Renaut</i>	<i>Yann Couvreur</i>	<i>Paolo Basso</i>
Mardi 27/01	Déjeuner	<i>Emmanuel Renaut</i>	<i>Christelle Brua</i>	<i>Paolo Basso</i>
	Café Gourmand		<i>Christelle Brua</i>	
	Dîner	<i>Emmanuel Renaut</i> <i>David Toutain</i>		<i>Paolo Basso</i>
Mercredi 28/01	Déjeuner	<i>JF Piège</i>	<i>Christelle Brua</i>	<i>Paolo Basso</i>
	Café Gourmand		<i>Christelle Brua</i>	
	Dîner	<i>Jean-François Piège</i>	<i>Christelle Brua</i>	<i>Paolo Basso</i>
Jeudi 29/01	Déjeuner	<i>David Toutain</i>	<i>Christelle Brua</i>	<i>Fabrice Sommier</i>
	Dîner	<i>David Toutain</i>	<i>Christelle Brua</i>	<i>Fabrice Sommier</i>



### Accords parfaits !

Aux côtés de ces chefs renommés, L'Atelier Nespresso accueillera également deux sommeliers réputés dans le monde entier qui auront la tâche difficile de présenter une symphonie de notes sensorielles accordant

vins, mets et cafés : Paolo Basso, Coffee Sommelier en 2009 et ASI World Best Sommelier 2013-2016, et Fabrice Sommier, distingué « Meilleur Ouvrier de France » sommelier en 2007 et Meilleur Sommelier de l'Année en 2014 par Gault & Millau.



---

## Nespresso partage son expérience du café au Bocuse d'Or 2015

Le Bocuse d'Or, du nom du « pape de la gastronomie » Paul Bocuse, est l'événement phare sur l'agenda de tous les chefs étoilés Michelin – une parenthèse annuelle où un jury et non plus des clients jugent la perfection de l'art culinaire des prétendants au titre. Pour Nespresso, la participation à cet événement majeur est le prolongement naturel de la relation que l'entreprise entretient avec la haute gastronomie dans une stimulation mutuelle où l'accent est mis sur la qualité et l'innovation.

Partie intégrante du SIRHA, le rendez-vous mondial de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, le concours du Bocuse d'Or est le championnat culinaire le plus prestigieux au monde. Le soutien de Nespresso à une compétition qui célèbre et promeut l'excellence est au cœur de sa philosophie, la quête du café parfait.. Pour la cinquième année consécutive, Nespresso est Café officiel incontesté du Bocuse d'Or 2015.

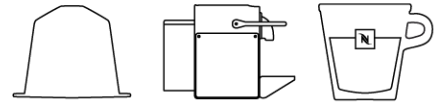
Pour l'édition 2015, Nespresso déploiera pas moins de 120 machines sur place et offrira plus de 80 000 Grands Crus sur le salon.

## Nespresso Chef Academy Quand l'expérience du café s'invite à la table

Pour la deuxième fois, la Nespresso Chef Academy prend ses quartiers à Lyon (France), et réunit 10 grands chefs internationaux. Le programme de la Nespresso Chef Academy qui s'étend sur deux journées mettra en scène les chefs pâtisseries réputés Jean-Philippe Darcis (Belgique) et Yigit Pura (États-Unis) aux côtés du chef primé Frédéric Laplante (Canada), reconnu Meilleur Chef national de l'Année en 2014 au Canada. Les chefs seront accompagnés par le Nespresso Sensory Expert Edouard Thomas.

La Nespresso Chef Academy fait partie du programme Nespresso Coffee Expertise qui vise à partager les savoirs sur la totalité de la chaîne de valeur du café. Ce programme qui réunit des chefs et des sommeliers du monde entier leur permet de rencontrer des experts Nespresso et d'échanger sur leur recherche commune de la qualité et de l'excellence gustatives.

Les cours, qui ont lieu quatre fois par an, associent leçons théoriques et ateliers au cours desquels sont révélées toute la subtilité et la sophistication des Grands Crus Nespresso. Toutes les facettes d'un café sont passées en revue (comme une académie d'œnologie enseigne le vin et ses propriétés organoleptiques) de façon à mettre en valeur son potentiel d'alliance avec les mets, les vins et les alcools. Le café est ainsi convié à prendre sa place légitime dans la gastronomie, celle d'un produit aux



---

possibilités infinies. Les programmes Coffee Expertise permettent aux experts culinaires d'utiliser le café comme ingrédient et de créer les alliances originales ouvrant des découvertes sensorielles inédites pour le plus grand plaisir des hôtes. Cinq ans après la création du programme Coffee Expertise, *Nespresso* est fier de compter aujourd'hui plus de 300 anciens élèves, sommeliers et chefs internationaux.

**Découvrez l'Espace *Nespresso* au Sirha – stand 6E56 et dans l'Espace des Chefs.**

## A propos de Nestlé Nespresso SA

Nestlé Nespresso SA est pionnier et désormais la référence dans le domaine du café de grande qualité en portions. Nespresso, dont le siège social est à Lausanne, est représenté dans près de 60 pays et emploie plus de 9 500 personnes. En 2013, l'entreprise exploitait un réseau de distribution mondial de plus de 320 boutiques exclusives. Pour plus d'information, rendez-vous sur le site [www.nestle-nespresso.com](http://www.nestle-nespresso.com)

Contacts Presse : AGENCE 14 SEPTEMBRE - T. 01 55 28 38 28  
Thomas Frébourg - [thomasfrebourg@14septembre.fr](mailto:thomasfrebourg@14septembre.fr) & Julien Despinasse – [julien despinasse@14septembre.fr](mailto:julien despinasse@14septembre.fr)  
AGENCE 14 SEPTEMBRE Grand Sud – Alexandre Lopez – [alexandrelopez@14septembre.fr](mailto:alexandrelopez@14septembre.fr)