

NESPRESSO

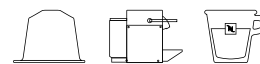
présente



EXCLUSIVE SELECTION
NEPAL LAMJUNG & KILIMANJARO PEABERRY

**Deux nouveaux Grands Crus
imaginés pour la Haute Gastronomie**

.....
Communiqué de presse / novembre 2016



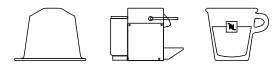
Nespresso dédie à la Haute Gastronomie deux Grands Crus d'exception issus de terroirs rares

Pour les experts Nespresso, la création d'un café dépasse toutes les idées reçues. C'est un art qui lie un terroir unique, une connaissance agricole ancestrale et une expertise de pointe. Les deux nouveaux Grands Crus – **Nepal Lamjung** et **Kilimanjaro Peaberry** – ne dérogent pas à la règle. Conçus spécialement pour offrir de nouvelles expériences et des saveurs inédites aux clients des restaurants étoilés, ces deux Pures Origines aux saveurs exceptionnelles font entrer le café dans l'histoire de la Haute Gastronomie.

Une expertise au service des Chefs

Malgré d'évidentes affinités, l'histoire du café dans la haute gastronomie reste encore à écrire. C'est pourquoi Nespresso a décidé de mettre son expertise au service des plus grands chefs parmi lesquels Martin Berasategui, Emmanuel Renaut, Mauro Colagreco, Heiko Nieder, Georges Blanc ou Yannick Alléno en leur dédiant ces deux Grands Crus exceptionnels et en leur permettant de les introduire dans leur processus de création en inventant des recettes originales ou de nouveaux rituels de service. Une expérience originale dont se réjouit le chef Yannick Alléno : *« C'est aujourd'hui une nécessité que le café devienne un moment unique pour nos clients. Nous avons poussé très loin la quête de l'excellence pour les vins, les produits maraîchers, les viandes, le pain... mais le café, qui est aussi un produit de terroir, n'avait pas encore eu autant d'égards. Il était important d'être écouté et aidé dans ce travail par Nespresso, une marque qui a permis de faire découvrir la qualité des grands cafés à un très grand nombre d'amateurs. »*

Cette nouvelle initiative marque les liens étroits qui unissent Nespresso et la gastronomie parmi lesquels le soutien d'événements prestigieux comme le Bocuse d'or, l'accompagnement du candidat français à ce concours, le partenariat avec les MOF (Meilleurs Ouvriers de France) pour n'en citer que quelques-uns.



Exclusive Selection Nepal Lamjung

Pour créer le Grand Cru *Nepal Lamjung*, les experts Nespresso sont allés à la rencontre d'une communauté de 3200 agriculteurs qui, depuis le début des années 1980, réussissent à faire pousser des caféiers au-delà de leur habitat naturel équatorial. Implantés entre 1 100 et 1 600 mètres d'altitude, face au mont Annapurna, leurs champs en polycultures arboricoles de caféiers Bourbon 100% arabica bénéficient du climat propice de l'Himalaya, entre chaudes journées ensoleillées et nuits fraîches. Dans ces conditions hors du commun, les mains avisées de ces fermiers ont permis l'avènement de l'une des fèves de café les plus rares au monde, reconnue pour sa douceur et sa rondeur en bouche. Un café d'origine unique produit en quantité infinitésimale dont la torréfaction par l'équipe Nespresso nécessite un soin méticuleux. Une partie du café est torréfiée de façon intense ou « noire » pour apporter intensité, caractère et structure ; l'autre partie est torréfiée lentement pour conférer de la rondeur. En attendant d'être dégustées, les saveurs de ce Grand Cru sont retenues dans une capsule bleue, couleur associée à l'esprit pur dans la philosophie bouddhiste.

LONGUEUR DE TASSE : Ristretto (25 ml) et Espresso (40 ml)

NOTE AROMATIQUE CLÉ : Pain fraîchement grillé

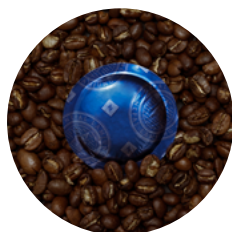
PROFIL AROMATIQUE : *Nepal Lamjung* est un Grand Cru puissant, généreux, consistant avec des notes de pain fraîchement grillé, de noisettes et de céréales grillées.

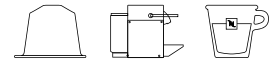
AMERTUME ■■■■□□

ACIDITÉ ■■□□□□

TORRÉFACTION ■■■■□□

CORPS ■■■■□□





Exclusive Selection *Kilimanjaro Peaberry*

C'est en Tanzanie, sur la plus haute montagne d'Afrique, que les experts Nespresso ont trouvé l'un des meilleurs arabicas au monde, aux saveurs délicates, idéal pour la création d'un Grand Cru unique et intense, le *Kilimanjaro Peaberry*. Introduit par des missionnaires à la fin du XIX^e siècle, la culture du café, maintenant exercée par des milliers de petits producteurs, y jouit de conditions particulièrement propices. Fertilisées pendant des millénaires par les coulées de lave de ce volcan assoupi, les pentes du Kilimanjaro recèlent un terroir unique au monde qui permet l'épanouissement de cerises aux qualités gustatives remarquables. Variété remarquable par sa petite taille et sa rondeur dignes d'un petit pois, le grain caracoli – « peaberry » en anglais – est un concentré de saveurs intenses qui nécessite tout le savoir-faire des fermiers puis des équipes Nespresso afin de révéler, par la torréfaction, toute la rondeur et la profondeur de ce café vif et nerveux. Une partie est torréfiée rapidement pour éveiller des arômes purs et sans amertume, l'autre, à plus faible température, pour aiguïser les notes fruitées naturelles du caracoli qu'illustre parfaitement la couleur cuivrée et terrienne de la capsule.

LONGUEUR DE TASSE : Espresso (40 ml) et Lungo (110 ml)

NOTE AROMATIQUE CLÉ : Fruité

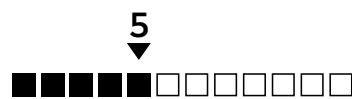
PROFIL AROMATIQUE : Le Grand Cru *Kilimanjaro Peaberry* possède des notes **douces, fruitées, exotiques** avec des notes de fruits jaunes comme l'ananas, la mangue ou les baies.

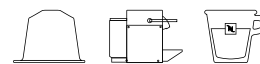
AMERTUME ■■■■□□

ACIDITÉ ■■■■□□

TORRÉFACTION ■■□□□□

CORPS ■■■■□□





Une démarche engagée, de la culture au recyclage

Pour Nespresso qui travaille avec plus de 70 000 caféiculteurs et 300 agronomes dans 12 pays, l'exigence de qualité va de pair avec une vision durable de toutes les étapes de la production. C'est pourquoi Nespresso travaille avec Pur Project, un opérateur de projets d'agroforesterie dans plus de 30 pays, pour planter 500 000 arbres par an au cœur des fermes de café en Colombie, Guatemala et Ethiopie. Les arbres apportent de multiples bénéfices : ils améliorent la fertilité des sols et la qualité du café, favorisent la biodiversité, limitent l'érosion des sols et apportent des revenus supplémentaires aux caféiculteurs.

Une exigence durable qui se retrouve jusque dans le recyclage des capsules 100% recyclables qui peuvent être collectées dans plus de 5 500 points répartis sur le territoire français.

Pour plus d'informations :

www.nespresso.com/entreprise

Informations lecteurs :

<https://www.nespresso.com/pro>

T. 0805 11 07 11

Visuels disponibles sur demande

Contacts Presse

Agence 14 septembre

Tiffany Roughol – tiffanyroughol@14septembre.fr

Thomas Frébourg – thomasfrebourg@14septembre.fr

T. +33 1 55 28 38 28

