COMMUNIQUÉ DE PRESSE

BIBO, l'alternative française au café qui sublime les céréales torréfiées, fait son entrée à La Grande Épicerie de Paris

En France, chaque habitant boit en moyenne 500 tasses de café par an, soit près de 3 kilos de grains torréfiés. Un rituel immuable qui fait du café la boisson chaude préférée des Français.

Mais à quel prix ? Devenu un produit de luxe (+90% d'augmentation des cours du café en 2024), importé du bout du monde, il représente l'une des productions agricoles les plus émétrice de CO_2 et nous maintient dans une dépendance totale aux cultures étrangères.

Pourtant, le territoire français regorge d'ingrédients aux arômes riches et profonds, capables de réinventer la dégustation de boissons chaudes.

C'est précisément ce que propose BIBO, une marque qui bouscule les codes en torréfiant des céréales et racines françaises pour créer une alternative au café, locale, bio et artisanale.

Et aujourd'hui, BIBO passe un cap : du 17 février au 2 mars, la marque s'installe en corner à La Grande Épicerie de Paris.

Un événement clé qui signe la montée en gamme de cette jeune maison française et son ambition de réinventer les boissons chaudes avec élégance et exigence.

BIBO, une boisson chaude torréfiée qui puise dans le terroir français

Née d'une volonté de réduire l'empreinte écologique des boissons chaudes tout en valorisant les productions locales, BIBO propose une expérience sensorielle aussi riche qu'un café, mais sans caféine.

Les ingrédients sont sélectionnés avec rigueur : chicorée, orge, épeautre et sarrasin, torréfiés artisanalement pour développer des arômes profonds et complexes. Cette approche permet de retrouver dans chaque tasse des notes de pain toasté, de noisette, de châtaigne ou encore de caramel, pour une alternative au café à la fois réconfortante et audacieuse.

Contrairement aux substituts instantanés industriels, BIBO travaille des grains à infuser de manière artisanale afin de préserver toute l'intensité aromatique de ses matières premières.

Une présence stratégique à La Grande Épicerie de Paris

Pendant deux semaines, les visiteurs pourront découvrir sa nouvelle identité et déguster ses créations, avec une nouveauté de taille : une recette inédite au sarrasin, inspirée du sobacha japonais, qui dévoile des notes grillées de noisette et de châtaigne.

« Être référencé à La Grande Épicerie de Paris, c'est une reconnaissance de la qualité et de l'originalité de nos produits. Nous voulons offrir une nouvelle vision des boissons chaudes conciliant goût, innovation et engagement. » déclare Benjamin Bienert.

Informations pratiques

- Où ? Corner BIBO à La Grande Épicerie de Paris ;
- Quand ? Du 17 février au 2 mars 2025

Une gamme pensée pour tous les moments de la journée

Chaque référence de la gamme BIBO propose une expérience gustative unique, mettant en valeur le savoir-faire de la torréfaction artisanale appliqué aux céréales et racines françaises. Ces boissons, toutes bio et 100 % françaises, se dégustent en infusion, révélant des arômes subtils et raffinés, sans caféine mais avec une profondeur de goût remarquable.

L'Original : Le goût réconfortant du pain toasté et des céréales caramélisées
(A la Grande Epicerie de Paris : 9,95€ – 100g)

Mélange signature de chicorée, orge, épeautre et sarrasin, L'Original dévoile une infusion aux notes de pain toasté et de céréales caramélisées. Sa torréfaction artisanale lui confère une rondeur en bouche, idéale pour un moment de douceur et de réconfort à toute heure de la journée.

Le Sarrasin : L'infusion douce et raffinée façon sobacha
(A la Grande Epicerie de Paris : 16,95€ – 200g)

Inspiré du sobacha japonais, Le Sarrasin est une boisson tout en subtilité. Avec ses notes naturelles de noisette et de châtaigne grillées, cette infusion offre un moment de sérénité, idéal pour se détendre en fin de journée. 100 % sarrasin français, torréfié artisanalement, il séduit par son goût délicat et son absence totale d'amertume.

La Chicorée : L’intensité revisitée, entre caramel et épices
(A la Grande Epicerie de Paris : 6,95€ – 100g)

Composée à 100 % de chicorée française, cette boisson intense et envoûtante surprend par ses notes naturelles de caramel et d’épices douces. Une alternative savoureuse pour ceux qui recherchent du caractère sans caféine, parfaite en infusion pure ou avec un nuage de lait.

À travers ces créations, BIBO ne propose pas seulement une alternative au café, mais une nouvelle façon de penser les boissons chaudes, ancrée dans la gastronomie et les savoir-faire français.

5 RAISONS DE TROQUER SON CAFÉ POUR BIBO

BIO
ORIGINE FRANCE

Une boisson qui célèbre le terroir français

BIBO valorise les céréales et racines françaises. Chicorée, orge, épeautre et sarrasin sont cultivés localement, offrant une alternative durable, ancrée dans le patrimoine agricole français.

TORRÉFACTION
ARTISANALE

Un savoir-faire artisanal et une torréfaction maîtrisée

Chaque ingrédient est torréfié avec précision pour révéler toute la richesse de ses arômes. Ce procédé, hérité des techniques utilisées pour le café, assure une boisson chaude aux notes profondes et complexes, loin des substituts solubles standardisés.

SANS CAFÉINE
NI EXCITANTS

Une nouvelle expérience gastronomique

BIBO ne cherche pas à imiter le café, mais à proposer une alternative gustative inédite. Pain toasté, céréales caramélisées, noisettes grillées ou châtaignes... Chaque infusion offre une palette aromatique subtile, qui s'intègre parfaitement aux rituels de dégustation des amateurs de boissons chaudes.

RICHE EN
MICRONUTRIMENTS

Un engagement pour la qualité et la transparence

BIBO, c'est 100 % bio, 100 % français et 100 % traçable. Sans additif ni transformation industrielle, la marque garantit une production responsable et une transparence totale sur l'origine de ses matières premières.

GRAINS
À INFUSER

Un design et une identité en phase avec son époque

BIBO incarne une nouvelle culture de la boisson chaude, où le goût, le respect du terroir et l'esthétique se rejoignent. Chaque détail, du packaging raffiné à l'identité graphique moderne, fait de BIBO une marque qui allie innovation et tradition, avec un regard porté vers l'avenir.

Portrait de Benjamin Bienert, un artisan torréfacteur engagé pour une boisson d'avenir

Derrière BIBO, il y a une conviction forte et un parcours atypique : celui de **Benjamin Bienert**, fondateur et torréfacteur, qui a grandi au cœur des terres agricoles du Limousin.

Passionné par les problématiques environnementales, il se tourne naturellement vers des études en sciences de l'environnement (Imperial College London, University of Oregon, Tsinghua University), qui le conduisent à mesurer l'empreinte écologique des produits de consommation courante, notamment celle du café. Constatant l'absence d'une véritable alternative locale, il décide d'explorer une nouvelle voie en alliant gastronomie, agriculture et artisanat.

Après s'être formé à la torréfaction artisanale, il devient torréfacteur en 2022 et crée BIBO dans la foulée, avec l'ambition de construire une marque à la croisée du goût, du savoir-faire et de l'engagement environnemental.

En 2024, Benjamin a été reconnu Producteur Artisan de Qualité par le **Collège culinaire de France**.

BIBO

Pour en savoir plus

SITE WEB

Réalisé par **Mon studio graphique**