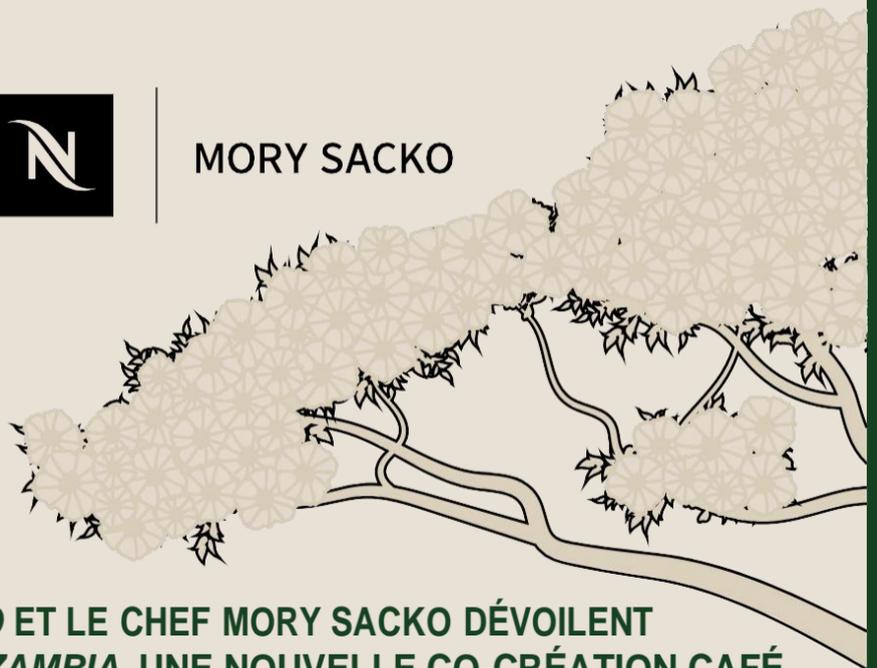




MORY SACKO



NESPRESSO ET LE CHEF MORY SACKO DÉVOILENT MASTER ORIGINS ZAMBIA, UNE NOUVELLE CO-CRÉATION CAFÉ QUI MET À L'HONNEUR LA ZAMBIE

Un café en édition limitée inspiré par la gastronomie, et un nouveau territoire pour Nespresso

Paris, le 25 avril 2024. Nespresso s'associe à Mory Sacko, Chef du restaurant étoilé MoSuke pour créer *Master Origins Zambia*, un café puisant ses racines au cœur de la Zambie, territoire exceptionnel pour l'Arabica de grande qualité. L'union des talents de ces deux experts du goûts, animés par une passion commune pour la création, donne naissance à un mélange café soigneusement conçu.

La proximité avec l'équateur, l'altitude et les sources d'eau douce de sa province septentrionale font de la Zambie une terre idéale pour la culture du café Arabica. Dotée d'un terroir exceptionnel, elle produit un café au goût distinctif et mémorable, sublimé par un processus de fermentation innovant mis au point par Nespresso. Cette nouvelle création, en édition limitée et disponible à partir du 30 avril, s'inspire du spectacle naturel époustouflant de la faune et la flore qui peuplent ce pays d'Afrique australe. Une influence qui se retrouve jusque dans le design soigneusement travaillé des étuis et des capsules, véritable hommage à la Zambie et à l'élégance de ce profil café.

“ Je suis heureux de célébrer le caractère de ce café venu d'Afrique, terre dont les influences m'inspirent au quotidien. Main dans la main avec les experts Nespresso, nous avons travaillé sur la torréfaction de ces grains pour révéler les saveurs inoubliables de cet Arabica si particulier. Avec cette création, nous avons souhaité transmettre les mêmes émotions que dans les plats que j'élabore et penser le café comme une invitation au voyage ”, commente **Mory Sacko**.



LE FRUIT D'UN SAVOIR-FAIRE

Master Origins Zambia offre aux amateurs de café une expérience inoubliable qui met en valeur tout le potentiel de cette nouvelle terre d'origine. En introduisant de la levure pendant la fermentation naturelle après la récolte, l'Arabica se déploie dans un profil aromatique inattendu. Cette technique, permet de préserver la richesse des arômes des grains mûrs.

Disponible en versions *Original* et *Vertuo*, cette co-création vient compléter, le temps d'un moment, la variété de la gamme Master Origins. Les profils aromatiques de ces cafés mettent en lumière le savoir-faire des caféiculteurs zambiens tout en révélant la créativité du Chef Mory Sacko.

Version Original • aux arômes floraux avec des notes de rhum et de fruits exotiques
Étui de 10 capsules : 5,20€

Version Vertuo • révèle des notes de fruits tropicaux mûrs et de céréales sucrées
Étui de 10 capsules : 6,10€

Édition limitée proposée à partir du 30 avril dans les boutiques Nespresso ainsi que sur Nespresso.com, dans la limite des stocks disponibles.



À propos de Nestlé Nespresso SA

Nestlé Nespresso SA est le pionnier et la référence en matière de café portionné de haute qualité. L'entreprise collabore avec plus de 150 000 caféiculteurs dans 18 pays dans le cadre de son programme AAA pour une Qualité Durable™ afin de favoriser la mise en œuvre de pratiques agricoles plus durables dans les fermes et leur écosystème. Lancé en 2003 en collaboration avec l'ONG Rainforest Alliance, ce programme permet d'accroître le rendement et la qualité des récoltes, afin de s'assurer d'un approvisionnement plus durable en café de la plus haute qualité et d'améliorer les conditions de vie des caféiculteurs et de leurs communautés.

En 2022, Nespresso a obtenu la certification B Corp™, rejoignant ainsi un mouvement international de 7 900 entreprises engagées qui répondent aux normes de B Corp élevées en matière de responsabilité sociale et environnementale et de transparence.

Basée à Vevey, en Suisse, Nespresso est présent dans 93 pays et compte plus de 14 000 collaborateurs. En 2023, l'entreprise gérait un réseau mondial de 791 boutiques. Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.nestle-nespresso.com.

À propos de Mory Sacko

Après une formation dans de prestigieux palaces, Mory Sacko ouvre son premier établissement en 2020 dans le 14^{ème} arrondissement de Paris. Entre sagesse et discrétion, ce chef va faire sa place dans le paysage gastronomique français avec MOSUKE. Esprit libre et visionnaire, il réalise une cuisine audacieuse et créative dans la continuité d'un voyage initiatique entre l'Afrique et le Japon, magnifié par une cuisine gastronomique à la française. Auréolé d'une étoile Michelin en 2021, MOSUKE poursuit son ascension et Mory est nommé Next Generation Leaders par le prestigieux Time Magazine dont il fait la couverture.

Après avoir créé MOSUGO - son enseigne Comfort Food - et d'autres projets éphémères, Mory s'épanouit aujourd'hui dans des univers propices à sa cuisine plurielle et délicate.