

CESAR y GEORGETTE

EL CAFE DE LOS ENAMORADOS

CESAR Y GEORGETTE, LE NOUVEAU COFFEE SHOP DE L'HOTEL LA DÉPENDANCE, OUVRE SES PORTES

Expert dans le domaine de l'hospitality, Machefert Group, toujours à l'origine de moments étonnants, détonnants, saisissants et palpitants, lance son premier Coffee Shop aux accents péruviens « Cesar y Georgette » au sein de l'hôtel La Dépendance.

Adeptes des lieux à identité forte à l'instar de l'1K Paris et du Kube Hôtel, Machefert Group raconte avec cette nouvelle ouverture, l'histoire d'amour entre César Vallejo, célèbre poète péruvien venu s'installer à l'hôtel La Dépendance, et sa femme Georgette. C'est en février 1927 que le poète rencontre sa bien-aimée, la légende dit qu'il lui aurait offert un café lors du premier rendez-vous.

En hommage à cette idylle, l'Hôtel La Dépendance s'apprête à inaugurer un coffee shop baptisé « Cesar y Georgette », un lieu qui, à travers une carte fusion de cafés péruviens, célèbre le lien entre Paris et le Pérou. A cette occasion, Cesar y Georgette proposera une expérience de dégustation inédite en 5 temps, appelée « **Omakasé** », traduit du japonais « **Le Choix du Chef** » :



Premier temps
Feuilles de café



Deuxième temps
Cascara de café



Troisième temps
Cold brew



Quatrième temps
Filtre v60



Cinquième temps
Café au choix



À deux pas du Musée du Louvre, Cesar y Georgette a à cœur d'offrir une expérience exceptionnelle en mettant en avant un café cultivé dans les hauteurs de la province de Convención, située dans la région de Cuzco au Pérou, à plus de 1850 mètres d'altitude.

Les grains, récoltés dans ces vallées culminantes, captent la richesse des sols volcaniques et les variations climatiques de la région, offrant ainsi une palette de saveurs uniques. Le Café Cesar y Georgette, en partenariat avec la coopérative Incahuasi, signifiant « **Maison des Incas** », propose un produit authentique qui transcende la simple tasse de café. C'est une invitation à redécouvrir le café sous un nouvel angle, à savourer chaque gorgée et à explorer les arômes uniques de la région de Cuzco tout en soutenant les exploitations péruviennes locales.

L'établissement s'engage dans des pratiques durables, favorisant une relation éthique avec les producteurs de café péruviens. De plus, cette nouvelle adresse du Machefert Group se distingue à travers des méthodes d'infusion innovantes qui reposent sur l'extraction lente des effluves de café. L'usage du V-60 et du Cold Brew permettent de dégager pleinement les différentes saveurs dont regorgent nos fabuleux espresso. La torréfaction du café Cesar y Georgette est un hommage aux méthodes traditionnelles héritées des Incas. Chaque lot de grains est soigneusement torréfié pour révéler les arômes subtils et les profils de saveurs uniques propres au café péruvien.

Cette approche artisanale garantit une tasse de café exceptionnelle, équilibrée et **pleine de caractère, que vous les consommiez sur place ou à emporter.**

Et le soir venu, les verres à pied remplacent les tasses de café avec une sélection de boissons comme le Negroni, le Pisco Sour, alcool emblématique du Pérou, ou l'incontournable Espresso Martini. Les aficionados du cacao profiteront de ces dégustations baignés dans une déco des années 20 qui mélange à merveille ces deux cultures grâce aux célèbres tables rondes des bistrot parisiens et des couleurs terra cota qui rappellent le Pérou. Le spot idéal pour rencontrer son Cesar, ou sa Georgette.



À PROPOS DE MACHEFERT GROUP

Crée en 1992 par Patrick Machefert et Christiane Derory, ce groupe familial et indépendant rassemble actuellement 19 établissements hôteliers (1K Paris, Normandy Le Chantier, KUBE Paris, KUBE Saint-Tropez, Maison Eugénie, Villa Panthéon, Villa Beaumarchais à Paris...), 8 bars (REHAB, La Mezcaleria, La Malicia, Icebar – premier bar de glace en France - Montijo la cave à vins espagnole ...) et 6 restaurants (INKA, EL Vecino, Buckwheat...). Depuis le 1er Janvier 2022, c'est Kevin Machefert, le fils des fondateurs, qui est nommé au poste de CEO, après avoir été Directeur Général de l'hôtel 1K pendant 8 ans. Plusieurs ouvertures sont prévues en 2023, notamment de nouveaux restaurants qui répondent à un repositionnement global du F&B chez Machefert Group.

Pour plus d'informations sur le coffee shop et les événements à venir : www.la-dependance-hotel.com