



Columbus
CAFÉ

Communiqué de presse

5 octobre 2026

Columbus Café s'associe au chef colombien Juan Arbelaez pour une collection automne-hiver inédite

Du 20 octobre 2026 au 14 mars 2027, Columbus Café et Juan Arbelaez proposeront quatre recettes salées qui revisitent les classiques de la carte.

Columbus Café s'ouvrira cet automne à la gastronomie sud-américaine en collaborant avec le chef Juan Arbelaez, qui s'est fait connaître du grand public grâce à l'émission Top Chef. Arrivé en France pour se former à la gastronomie française, il a fait ses premières armes auprès de chefs emblématiques tels que Pierre Gagnaire, Éric Briffard et Éric Frechon et il est aujourd'hui à la tête de plusieurs adresses entre Paris, Cannes, Biarritz, la Suisse et le Salvador.

Juan Arbelaez revendique une cuisine généreuse, inspirée de ses origines colombiennes et des fondamentaux de la gastronomie française. C'est cette cuisine de rencontre qu'il va transposer chez Columbus Café dans une collection hivernale, qui sera disponible du 20 octobre 2026 au 14 mars 2027 dans l'ensemble du réseau.

Pour cette collaboration, le chef a imaginé quatre recettes inédites articulées autour de deux grandes inspirations : **le chimichurri** et les **épices satay**.

Condiment emblématique d'Amérique du Sud, le chimichurri apporte sa fraîcheur et ses notes acidulées au **Club Smoky Chimichurri** qui marie poulet, cheddar fumé et sauce chimichurri.

Les épices asiatiques satay sont, elles, à l'honneur dans le **Bagel Chicken Satay** (poulet, pickles de chou rouge, cream cheese aux épices satay et épinards) et sa déclinaison végétarienne, la **Focaccia Veggie Satay**, composée de cheddar fumé, poivrons grillés, tomates confites, cream cheese aux épices satay et épinards.



Crédit photo : Sébastien Dray

Enfin, la carte de cette édition limitée est enrichie avec la **Focaccia Smoky Beef**. Cette création revisite la recette italienne de la focaccia grâce à un effiloché de bœuf à la sauce sucrée-salée, associé au fruit du jacquier, au cheddar fumé, aux pickles de chou rouge et aux épinards.

Cette collaboration avec Juan Arbelaez s'inscrit dans la dynamique engagée par Columbus Café autour de son offre salée, entièrement repensée à l'été 2026. À travers cette collection, l'enseigne poursuit son exploration d'une cuisine généreuse et gourmande.

À PROPOS DE COLUMBUS CAFÉ

Créée en 1994, Columbus Café appartient depuis 2007 au groupe français Wagram Food Services. La marque, élue Meilleure Chaîne de coffee shop en France par l'European Coffee Symposium, regroupe 280 coffee shops dans le monde, dont 253 en France et 25 au Canada. Son réseau compte 121 entrepreneurs franchisés indépendants et 2 000 baristas, qui proposent une offre de boissons chaudes et froides et de recettes sucrées et salées. Columbus Café dispose par ailleurs d'une offre retail de 60 références distribuées en GMS. Entreprise française, Columbus Café entend jouer à plein son rôle d'employeur et d'acteur économique et revendique son engagement pour un sourcing de haute qualité responsable, français dès que possible et labellisé. www.columbuscafe.com