



ROUTIN
shake your talents

**ROUTIN DYNAMISE
LA TENDANCE
"COFFEE SHOP":
PLACE AU POUVOIR
DES ÉMOTIONS.**



Présent dans 84 pays, le **Drink Designer Français** des marques d'ingrédients pour boissons créatives innove en proposant une nouvelle approche expérientielle du café issue des baristas de premier rang.

Fin 2023, des chercheurs italiens ont réussi à mesurer les émotions générées par le café (Journal of Science of Food And Agriculture). En effet, depuis longtemps, l'intuition du lien entre **l'état émotionnel** et **la dégustation** existait. C'est une hypothèse aujourd'hui confirmée, et qui explique la demande croissante des Français pour de nouvelles recettes et une personnalisation accrue de leurs boissons. La demande pour du café de haute qualité est en hausse, principalement poussée par les jeunes consommateurs. Cela inclut ainsi une préférence pour le **café de spécialité et les boissons originales**.

En qualité de designer français de marques d'ingrédients pour boissons créatives à destination des coffee shops et bars à cocktail à l'international, le **Groupe ROUTIN stimule le marché avec de régulières avancées sensorielles et aromatiques**.



Mutation de l'industrie du café : l'arrivée de nouvelles tendances de consommation

Environ 72 % des Français **consomment du café régulièrement** et on observe une recherche de saveurs uniques avec des méthodes de préparation innovantes, des présentations multisensorielles et des combinaisons d'ingrédients inhabituelles. Cet attrait pour l'aromatisation du café explique **l'expansion des coffee shops** dans l'hexagone car ils sont réputés pour leurs boissons personnalisables et multiplient les profils gustatifs gourmands en créant ainsi une **dégustation unique et mémorable**.

Un esprit gourmand qui gagne aussi la consommation à la maison via le boom des "coffee corners", l'avancée technologique des machines et l'engouement pour le DIY qui accélèrent la demande de boissons créatives aromatisées. **Le café fait-maison offre une exploration émotionnelle à l'envie** : les consommateurs libèrent leur créativité en mixant différents ingrédients aromatiques tel que le sirop, les sauces ou les toppings, en jouant sur les textures, les saveurs ou les couleurs, en quête d'un **café qui leur ressemble**.



Baristas : l'enjeu des émotions

Pour créer une expérience café marquante, l'enjeu ne réside pas qu'au niveau des saveurs. A l'instar des chefs gastronomiques, les baristas doivent relever le défi des sensations et des émotions pour que **chaque dégustation soit une expérience inoubliable**. Aromatisation à la noisette, à la vanille, au caramel, ... autant d'exemples illustrant une soif de nouvelles émotions gustatives.

Chaque étape de la préparation, depuis le choix des grains jusqu'à la finition artistique de la boisson, est minutieusement orchestrée par les savoirs du professionnel. Les compétences techniques du barista lui permettent de jouer avec la texture du lait, l'intensité du café et la subtilité des arômes, transformant ainsi une simple boisson en une œuvre d'art gustative.

Les coffee shop aspirent à créer des expériences sensorielles complètes avec **la fusion de nouveaux ingrédients créatifs pour boissons chaudes ou froides** : du sirop aux sauces, en passant par les poudres pour le café frappé, les baristas peuvent enrichir le champ gustatif de saveurs, de sensations et de styles.

*"L'univers du café expérimente de nouvelles saveurs grâce par exemple aux sirops 1883 muffin myrtille ou popcorn, et renouvelle les cartes à la façon des restaurants gastronomiques. Surprendre les consommateurs avec de nouvelles sensations est une clé de la réussite car nous sommes loin d'avoir encore expérimenté toute la richesse du café." témoigne **Stéphanie CHARVOZ, Directrice Marketing de ROUTIN.***



ROUTIN : l'excellence au service du café gastronomique

Pour répondre aux envies expérientielles des consommateurs, le Groupe a développé le **Drink Design : un mouvement d'experts pluridisciplinaires qui expérimentent les boissons de demain au coeur du Drink Design Center, l'école de formation de ROUTIN située à La Motte Servolex.**

Grâce à une vision créative du métier de mixologue et de barista, le Groupe a acquis plusieurs marques d'excellence qui portent le même objectif émotionnel de la dégustation de boissons chaudes ou froides.

" Avec les marques 1883, Artonic et Cappuccine, Routin possède une large palette de saveurs et de textures hautement sensorielles et créatives : de la sauce caramel à la purée de fraises, en passant par les bitters, les sirops et les poudres, ces ingrédients apportent des nuances et des variations gustatives, olfactives, tactiles et visuelles multiples. Les baristas plébiscitent ces textures nouvelles, intenses en goût et au profil aromatique le plus juste." précise
Loïc COUILLOUD, Président de ROUTIN.





Toffee Cappuccino Frappe



INGRÉDIENTS

- 3cl Sauce Caramel 1883
- 9cl Lait froid
- Double espresso
- 2 Cuillères de Cappuccine Extreme Toffee Coffee
- Glaçons

PRÉPARATION

1. Verser l'ensemble des ingrédients à l'exception des glaçons dans un blender.
2. Remplir un verre Tumbler de glaçons et les ajouter au blender.
3. Mixer 22 sec. jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
4. Verser le mélange dans le verre Tumbler, puis garnir de crème fouettée, de sauce caramel et de morceaux de toffee.

Iced Marshmallow Latte

INGRÉDIENTS

- 1cl Sirop Vanille 1883
- 1cl Sirop Chamallow Grillé 1883
- 15cl Lait
- 6cl Espresso

PRÉPARATION

1. Verser tous les ingrédients en commençant par le sirop, le café puis le lait dans un verre.

2. Ajouter des glaçons, mélanger et servir.





Snowstorm Mocha

INGRÉDIENTS

- 1,5cl Sirop Peppermint 1883
- 1,5cl Sauce Chocolat Blanc 1883
- Double Espresso
- 24cl Lait

PRÉPARATION

Verser le sirop Peppermint 1883, la sauce Chocolat Blanc 1883, le double espresso et le verser dans une tasse. Faire chauffer le lait à l'aide d'une buse vapeur et verse-le dans la tasse. Mélanger et garnir de chantilly aromatisée au peppermint.

Zest of Zeus

INGRÉDIENTS

- 1cl 1883 Sirop Cardamome
- 50cl Indian tonic Artonic
- 50cl Cold brew

PRÉPARATION

Verser les ingrédients dans un verre dans l'ordre listé.



ROUTIN

shake your talents

À propos Routin

Maître Sirupier Français depuis 140 ans, Routin développe avec passion une expertise aromatique des plus exigeantes au monde. En France comme à l'international, Routin est reconnu comme un acteur de référence dans le domaine des drinks, notamment à travers la marque 1883 à destination des professionnels barmen et baristas. Routin est le seul sirupier d'envergure internationale à fabriquer 100% de ses sirops en France.

Pour plus d'informations ou pour une rencontre avec nos experts, contactez-nous !

