

LA NOUVELLE GARDE DU CAFÉ

KAWA
TORRÉFIÉ

A PARIS



LE CONCEPT

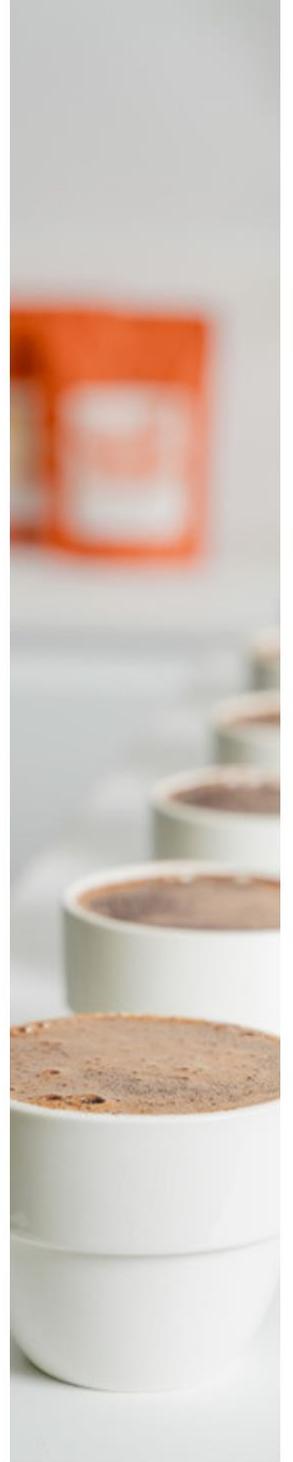
LA NOUVELLE GARDE DU CAFÉ

A u départ, il y avait un rêve : démocratiser le café de spécialité en France .

En repensant chaque étape, en privilégiant un travail main dans la main avec des caféiculteurs de renom et en sélectionnant les meilleurs cafés du monde, provenant d'une agriculture raisonnée et traçable, KAWA a fait de cette volonté une réalité .

Aujourd'hui KAWA fait incontestablement partie de cette nouvelle garde du café, cette génération de torréfacteurs qui souhaitent éveiller les papilles tout en sublimant les terroirs d'origine .

« KAWA est une chaîne de relations humaines : le café passe de main experte en main experte afin de sublimer le résultat en tasse après chaque étape. »



D'OÙ VIENNENT LES CAFÉS KAWA?

D'ordinaire, dans l'univers du café, le cultivateur et le consommateur - premier et dernier maillon de la chaîne - ne sont que peu écoutés . KAWA a une démarche consciente, le producteur est à l'origine de l'excellence du café et c'est au consommateur de découvrir, de profiter et de juger de sa qualité

(finesse) . KAWA souhaite partager ses connaissances, sa passion et son savoir - faire avec les amateurs . Un état d'esprit que l'on retrouve jusque dans l'expérience partagée avec ses clients aussi bien dans son lieu de dégustation parisien, que sur la boutique en ligne .

« Nous nous approvisionnons auprès de petites fermes ou coopératives de pays producteurs de café. Notre carte de cafés évolue toute l'année au fil des saisons et des récoltes. Nos terroirs préférés se trouvent en Afrique (Éthiopie, Kenya, Burundi), et en Amérique latine (Salvador, Brésil, Colombie). Tous nos cafés sont torréfiés de manière artisanale dans notre atelier à Paris. »



CHAQUE MÉTHODE MÉRITE UN PROFIL DE TORRÉFACTION

« Chez KAWA, nous sommes intimement convaincus qu'un café doit être torréfié d'une manière différente pour un usage espresso ou filtre ».

La première étape est de définir le rôle du café sélectionné : est - ce un café filtre, un café espresso voire un café pour un assemblage ? En effet, la devise de KAWA est d'offrir la meilleure torréfaction et avec la plus grande régularité .

« Chaque café a son histoire, il nous en incombe la lourde responsabilité de sublimer le travail de nos partenaires caféiculteurs mais aussi de faciliter l'extraction de celui-ci. »



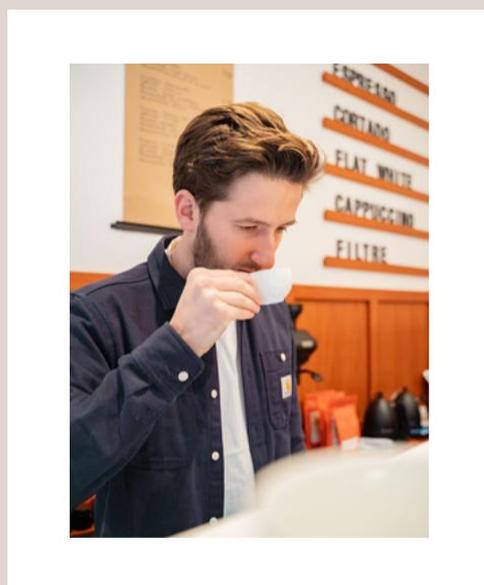
L'APPROCHE : DIRECT TRADE

Depuis le début de l'aventure, KAWA a décidé d'adopter une approche Direct Trade quant à l'approvisionnement des cafés verts . Concrètement, cela signifie qu'entre un producteur et un torréfacteur, une relation de confiance est établie mais aussi de la transparence, de la traçabilité, et de la transmission d'information . Cela est possible grâce à la réduction des intermédiaires et permet de mieux valoriser le travail des caféiculteurs .

« Chez KAWA, via l'approche Direct Trade, nous payons nos cafés à un prix bien supérieur au prix du commerce équitable. Nous établissons des partenariats qui garantissent des revenus au producteur sur plusieurs années. Pour le consommateur, c'est un café à un prix raisonnable, car nous avons limité les intermédiaires et que nous torréfions nos cafés nous-mêmes. Concrètement, nos cafés sont traçables jusqu'à la ferme (et très souvent la parcelle), nos producteurs sont mieux rémunérés et l'accent est mis sur la qualité et les partenariats à long terme ».

DES CHEFS D'ORCHESTRE

PASSIONNÉS DE TORRÉFACTION



Antoine Vayson de Pradenne et Alexis Gagnaire sont Maîtres torréfacteurs et cofondateurs de KAWA . Avec leurs savoir - faire et expertises, ils identifient les terroirs, sélectionnent les différents cafés et les assemblent pour obtenir un résultat juste et équilibré . C'est aussi eux qui veillent à ce que chaque café soit torréfié avec le plus grand soin, afin de révéler son tempérament .

LES EXPERTS KAWA



COMMENT L'AVENTURE KAWA A-T-ELLE COMMENCÉ ?

"J'ai grandi dans une famille intimement liée à la gastronomie au travers de

QUE VOUS LA PRATIQUEZ INCARNE LE FUTUR POUR NOTRE PLANÈTE ?

plusieurs générations et qui incarnent un art de vivre à la française . Même si je ne m'imaginai pas cuisinier, le bon, le beau et le bien font partis de mon éducation .

Lorsque j'ai découvert le monde du café de spécialité alors que je vivais à Londres, c'est presque naturellement que j'ai plongé dans cette aventure, en entraînant Antoine avec qui je collaborais déjà ! Et nous avons voulu aborder l'univers du café avec la même excellence, authenticité et de cette façon "vraie" qu'auraient des cuisiniers" .

POURQUOI PENSEZ-VOUS QUE L'APPROCHE DIRECT TRADE TELLE

"Une évidence pour nous et notre génération de torréfacteurs de travailler main dans la main avec les caféiculteurs . La qualité du produit est la première raison mais vient ensuite la rémunération des producteurs qui doit être juste et plus élevée . Aujourd'hui avec le dérèglement climatique, nous estimons que la consommation de café va changer et ce grain si précieux deviendra une denrée rare notamment sur les lots de meilleure qualité" .

DANS LES CAFÉS KAWA, IL Y A PLUSIEURS TYPES DE TORRÉFACTION. POURQUOI ?

"Nous sommes intimement convaincus qu'un café doit être torréfié d'une manière différente pour un usage espresso ou filtre . Néanmoins certains terroirs ou cafés, souvent exceptionnels, ont cette agilité à fonctionner en omni - roast (filtre et espresso) . Cette conviction, nous l'avons afin de respecter le produit et offrir la meilleure expérience lors de son utilisation . Nous avons également conscience de la

difficulté de préparer un bon café, nous souhaitons donc rendre accessible à tous le café de spécialité"

LE CONSEIL DES EXPERTS POUR CHOISIR SON CAFÉ ?

"Allez voir le torréfacteur local, posez - lui des questions, n'hésitez pas à lui dire si vous préférez le chocolat, l'intensité dans votre café ou au contraire le fruit, l'acidité ou la douceur avec un café rond et sucré . Ensuite goûtez et restez éveillé et curieux" .



LE CAFÉ - BOUTIQUE L'ÂME DE KAWA

Posé dans le Haut - Marais à l'intersection de la vibrante rue de Bretagne et à quelques enjambées du musée de la Chasse et de la Nature, le flagship KAWA regroupe une boutique et un lieu de dégustation afin de vivre une expérience café unique, sur place ou à emporter .

Grandes baies vitrées sur la rue, comptoir en marbre rosso verona où trône une Marzocco blanche - la Rolls des machines à espresso - lambris de bois, cannage de jute ... C'est dans un écrin élégant et minimaliste que KAWA a décidé d'installer son premier lieu Parisien .

Le café-boutique KAWA est situé au 96 rue des Archives dans le 3ème à Paris. Il est ouvert 7/7.



LES MOMENTS CAFÉ

Pour plonger dans l'univers du café, il suffit d'observer « Le » Barista, car entre le grain torréfié et la tasse, il y a le savoir - faire d'un professionnel qui combine la technique de l'extraction du café et l'art du service, pour vivre un moment parfait . Des gestes précis qui font écho à ceux du cultivateur qui prend soin de sa production, à ceux du torréfacteur qui révèle le tempérament d'un café . Lorsque le Barista tend sa tasse au consommateur, c'est toute cette chaîne humaine qu'il a retranscrit dans son café .

À LA CARTE

Espresso - Shot de café

Cortado – Espresso avec shot de lait

Flat White - Boisson lactée sans mousse

Cappuccino – Boisson lactée avec mousse

Filtre - Méthode douce

Dans la tasse

Tous les quinze jours, pas moins de **huit cafés** différents sont mis à l'honneur en fonction de la saisonnalité et proposés en version espresso ou douce .





LA COLLECTION KAWA

Tout au long de l'année, KAWA propose une gamme de **40 à 50** références de café de spécialité disponibles en grains et moulu qui changent au cours des saisons . A partir de 7,90 € le paquet de 200g

« Au commencement, il y a un arbre, des cerises . Une fois cueillies, les cerises passent par une phase de fermentation puis de séchage . Alors le grain de café vert est prêt à arriver jusqu'à nos ports . La transmission de ces grains laisse au torréfacteur la lourde tâche de révéler leur richesse et vous mettre dans les meilleures conditions pour l'extraire parfaitement . »



LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Le score SCA est une note attribuée à un café à l'issue d'un protocole de dégustation établi par la SCA (Specialty Coffee Association), se basant sur différents critères.

Ce score attribué par des dégustateurs certifiés, les Q-Graders, permet de situer la qualité d'un café sur une échelle de 0 à 100. Les cafés obtenant une note égale ou supérieure à 80 sont dits "de spécialité", et sont donc séparés du café de commodité.

C'est cette note qui est inscrite sur les fiches produits en dessous de la méthode.

Chez Kawa, nous distinguons trois paliers au sein de nos cafés de spécialité :

- **Les cafés classiques notés 80+**, sont de bons cafés simples, pour tous les jours, parfaitement adaptés aux machines à broyeur intégré.
- **Les cafés de saison notés 84+**, sont des cafés que nous sélectionnons au fil des mois pour leurs qualités gustatives et leur prix accessible. Ils conviendront aux personnes sensibles souhaitant aller plus loin dans l'exploration de la palette aromatique qu'offre le café de spécialité.
- **Les grands crus notés 88+**, sont nos cafés les plus fins, rares ou atypiques. Ils sont le fruit d'un long travail de sourcing, de dégustation et de torréfaction, et raviront le palais des mordus de café et des aventuriers du goût.

ESPRESSO



BLEND KAWA

Assemblage - Café de Coopérative
Guatemala, Brésil & Pérou
Notes de chocolat et noisette

0



MOKA LEKEMPTI

Café de coopérative
Ethiopie
Notes de citron et épices

0



TODOSANTARITA

Café rond aux notes de chocolat noir avec
une pointe d'acidité **Guatemala**

0



LA CABANA

Café d'une grande élégance idéal pour
une dégustation en espresso

Salvador

Notes de pommes caramélisées
et de raisin

0
0

FILTRE

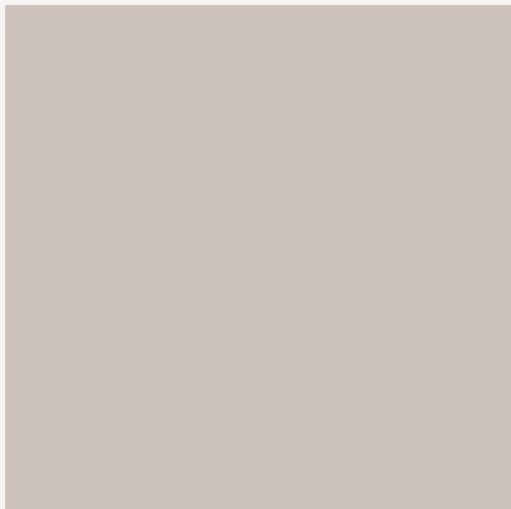


EL PARAISO #1

Un café aux notes d'abricot et thé à la pêche

Brésil

0



COLOMBIA WILD

Un café juteux et fruité aux notes de chocolat noir et confiture fruits rouges

Costa Rica

0



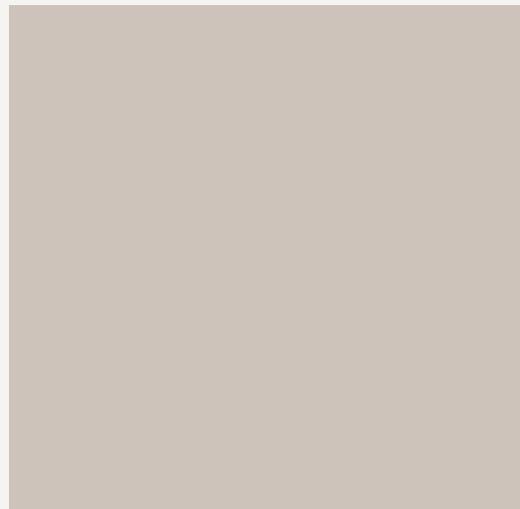
AYLA BOMBE

Des notes gourmandes d'orange, de banane et fruit de la passion

Ethiopie

0

0



MUTHAITE ESTATE

Un café aux notes de fruits tropicaux, d'épices et cassis

Kenya

0

0



0

Crédits photo : Maéva Turam @maevatrm sur Instagram

WWW.KAWA COFFEE