

**Du 15 au 17 mars 2026, Loutsa Torréfacteur sera présente au Sirha Méditerranée, qui se tiendra au Parc Chanot à Marseille. Sur son stand au sein du pôle boissons et cafés, la marque française invitera les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie à découvrir son approche exigeante et contemporaine du café de spécialité. Un café de spécialité engagé à découvrir stand G17. Déjà connue des concours et salons, elle sera pour la première fois à Marseille.**

### **Un torréfacteur français qui se développe sur tout le territoire**

Caroline et Guillaume Langloy ont créé Loutsa fin 2018, pour démocratiser les cafés de spécialité et remettre la torréfaction au cœur de l'expérience. La maison porte une ambition claire : élever l'expérience café en restauration, en valorisant un café vivant, durable et accessible aux professionnels comme aux amateurs.

Née de la rencontre entre exigence artisanale et vision moderne du café, Loutsa Torréfacteur défend une approche responsable et qualitative de la filière café. Implantée à Lyon et Paris, la marque propose dans toute la France via les CHR une sélection de cafés de spécialité entièrement traçables, issus de filières responsables et torréfiés avec précision par ses équipes, afin de révéler toute la richesse aromatique de chaque origine. Comme c'est le cas dans le sud notamment chez Brunchini Grimaud et au Hilton Hotel Ventura de St Tropez qui proposent les cafés Loutsa.

Au-delà de ses boutiques, Loutsa propose une approche pédagogique du café à travers des ateliers de dégustation et un accompagnement spécifique dédié aux professionnels : hôtellerie, restauration, coffee shops et entreprises. D'où sa présence sur le 1er Sirha Méditerranée de Marseille.

### **Une rencontre avec les professionnels du café et de la restauration**

À l'occasion de cet événement, rendez-vous des acteurs de la restauration et de l'hospitalité dans le sud, Loutsa souhaite ainsi aller à la rencontre des professionnels du secteur pour partager son savoir-faire et faire déguster ses profils de cafés signatures.

Durant ces trois jours de salon, les visiteurs pourront découvrir la palette aromatique des cafés Loutsa, échanger avec les équipes de torréfaction et explorer les solutions proposées par la marque pour accompagner les établissements dans l'amélioration de leur offre café.