



## CACAO ESPIÈGLE

ASSEMBLAGE

ARÔMES DE NOISETTE,  
NOTES DE MIEL  
ET CHOCOLAT BLANC

Cet assemblage de Café de Spécialité est né de l'association d'un robuste d'Inde à des arabicas sélectionnés au Brésil et en Colombie. Un mélange inédit pour une expérience riche et intense, caractérisée par des arômes de chocolat et des notes de cardamome et d'orange confite.



## FRUITS HYPNOTIQUES

ASSEMBLAGE

ARÔMES DE FRUITS DOUX ET  
NOTES DE PRUNEAUX, DE  
CHOCOLAT ET DE MIEL

Cultivé entre les plaines gréseuses des forêts tropicales ancestrales de Brésil, de Colombie et de Bolivie, cet assemblage 100% arabica offre un complexe, cascade des saveurs de grains rouges, d'abricot et de miel, et dévoile des notes plus subtiles de chocolat et d'orange pour un café et, aux nuances intenses.



## SIGNATURE ALAIN DUCASSE

ASSEMBLAGE

*EQUILIBRE / DÉROUANT*

Le café signature Alain Ducasse vous entraîne dans un voyage sensoriel à travers les meilleurs régions de café au monde - le Brésil, avec des notes voluptueuses de chocolat et de miel, la Colombie, avec des touches romantiques de framboise et la douceur des fleurs de café, et l'Éthiopie, qui ajoute la touche finale - des notes complexes de mandarine et de citron vert. Un mélange créé à Alain Ducasse, à la fois traditionnel et prodigieux, délicat et équilibré.



**EXCEPTION I**  
MYANMAR | PURE ORIGINE - MICRO LOT

**ARÔME DE FRUITS MÛRS ET  
NOTES DE FLEUR D'ORANGER,  
DE CHOCOLAT ET DE BANANE**

Le caractère unique de notre micro-lot est dû aux caractéristiques particulières du terroir Hopag - l'altitude, le climat sec qui permet de cultiver ces remarquables grains Arabica. Chaque cerise est sélectionnée à la main et séchée au soleil jusqu'à dix-sept jours. Ce processus de séchage lent et naturel crée un café inimitable aux notes de fleur d'orange, de chocolat et de banane.



**ARAARI**  
ETHIOPIE | PURE ORIGINE

**ARÔMES D'AGRUMES, NOTES  
DE BERGAMOTE ET DE RAISINS  
DE CORINTHE**

Cultivés dans les collines vallonnées et luxuriantes de la région de Guji en Éthiopie, ces grains Arabica sont issus de l'agriculture biologique. En éthiopien, Araari signifie « celui qui apporte la paix ». La paix que vous ressentirez à chaque gorgée avec son tourbillon de saveurs bergamote, groseille et complémentarité acidulé.



**POROROCA**  
BRÉSIL | PURE ORIGINE

**ARÔMES DE NOISETTE,  
NOTES DE MIEL  
ET CHOCOLAT BLANC**

Cet Arabica puissant est originaire du terroir tropical du Estado Mineiro, au Brésil. Dans la langue locale, Pororoca signifie « grand rugissement » et, fidèle à ce nom, chaque tasse offre un arôme agréable de fruits secs et surprend les amateurs de café avec des notes sucrées de miel et de chocolat blanc.



**ENCANTADO**  
COLOMBIE | PURE ORIGINE

**ARÔMES DE FRUITS MÛRS  
ET NOTES DE PRUNES**

Les hauteurs affrêdes et les vallées abritées de la région du Cauca en Colombie offrent un microclimat idéal qui permet de cultiver ces remarquables grains Arabica. Notre torréfaction minutieusement élaborée dévoile leurs arômes de fruits sucrés et leurs délicieuses notes de prune mûre pour une sinécure à la fois acidulée et chatouillée.

## « Le Café Alain Ducasse avec 1895 by Lavazza » : une nouvelle gamme de sept cafés en grain

Guidés par leurs valeurs communes, Alain Ducasse et Giuseppe Lavazza imaginent sept recettes de cafés d'exception avec un soin particulier porté à la sélection des matières premières. Basée sur un cahier des charges et des contrôles stricts afin de répondre aux critères d'excellence des deux marques, chaque étape de la production de café, depuis la sélection des grains jusqu'à la torréfaction et la mise au point des assemblages, est portée par cette quête de l'excellence artisanale. Veda Viraswami, torréfacteur de la Manufacture de Café en supervise toutes les étapes avec son homologue au sein du Groupe Lavazza, Cristiano Portis.

Alain Ducasse déclare : *"Je connais Giuseppe Lavazza depuis longtemps. Cette alliance est tout d'abord une magnifique entreprise humaine : nos cafetiers, torréfacteurs et l'ensemble de nos équipes vont additionner leurs talents. Nous partageons une même passion pour l'excellence des produits et des goûts ainsi qu'une intuition commune des enjeux de demain. Grâce au partenariat noué entre nos deux Maisons, notre métier de torréfacteur artisanal accède à une dimension plus ambitieuse. Nous allons avoir accès aux crus les plus rares. Ensemble, nous proposerons des cafés d'exception"*.

Cette collaboration s'inscrit dans le grand projet « 1895 Coffee Designers by Lavazza » marque qui a vu le jour à Turin fin 2020 au sein d'une usine "expérientielle" où l'artisanat et l'innovation technologique s'unissent pour créer des cafés de haute qualité tous les jours.

### Une ambition forte : devenir la référence incontournable des cafés de spécialités

Avec deux milliards et demi de tasses servies chaque jour, le café confirme, année après année, sa place de deuxième boisson la plus consommée après l'eau, avec des consommateurs qui, pour le café comme pour bien d'autres produits alimentaires, recherchent de plus en plus la qualité et l'authenticité. Considéré comme le segment du marché du café le plus axé sur la quête de qualité, le café « de spécialité » répond à des critères stricts à chaque niveau de la chaîne de valeur (sourcing, traçabilité, standards élevés mis en place dans les plantations, attention particulière est apportée au respect de la singularité et de l'authenticité de chaque grain à l'étape de la torréfaction et accent mis sur l'origine et le terroir originel de chaque produit lors de l'extraction et du service du café).

Le marché du café en grain dispose d'un fort potentiel de croissance sur les années à venir avec un marché qui pourrait représenter 32 000 Tonnes en 2025 (vs. 17 000 Tonnes en juillet 2021, *source Nielsen*).

S'adressant dans premier temps à une cible de professionnels de la Consommation Hors-Domicile et d'entreprises, la nouvelle gamme sera déployée progressivement au sein du réseau Ducasse Paris (La Manufacture de Café, désormais flagship de la marque, le réseau « Manufacture du Chocolat Alain Ducasse ainsi que les restaurants Ducasse en France et à l'international) avant d'être accessible au grand public.



Communiqué de presse

## **Ducasse Paris et le Groupe Lavazza s'associent et lancent une nouvelle marque « Le Café Alain Ducasse avec 1895 by Lavazza »**

*Trois ans après l'ouverture de la Manufacture de Café Alain Ducasse, le Groupe Lavazza s'associe au Chef multi étoilé pour lancer une gamme de sept références au sein d'un segment du café de spécialité en pleine croissance.*

*Paris le 21 octobre 2021 - Inspirée par la passion d'Alain Ducasse pour le produit vrai et le goût authentique, la Manufacture traite le café avec tous les égards et toute l'exigence de la haute cuisine. Depuis la sélection des grains jusqu'à la torréfaction et la mise au point des assemblages, chaque étape de la production de café est guidée par cette quête de l'excellence artisanale. Entreprise familiale depuis quatre générations, Lavazza figure parmi les plus importants torréfacteurs mondiaux et conjugue savoir-faire et puissance industrielle au service d'une qualité sans compromis dans le respect de la tradition italienne.*

### **La naissance d'une collaboration bâtie autour de valeurs communes : savoir-faire, qualité et tradition**

L'histoire de la collaboration entre Alain Ducasse et Giuseppe Lavazza débute en 2018. Les valeurs sont communes et les convergences nombreuses : l'excellence et l'attention portée au produit de haute qualité, la tradition, le savoir-faire et l'histoire entrepreneuriale des deux entreprises. Rapidement, les deux hommes se retrouvent autour d'une envie : développer, ensemble, une marque de café de spécialité inédite.

*Pour Giuseppe Lavazza, Vice-Président du Groupe « Alain Ducasse est célébré dans le monde pour son univers de goûts, sa vision innovante et contemporaine de la cuisine française classique. C'est un chef doté d'un grand talent et d'une vraie vision. Cet attachement au savoir-faire et à la qualité est une valeur que nous partageons avec cet artisan du bien vivre et du bien manger. C'est donc un honneur d'associer nos deux Maisons avec une nouvelle gamme d'exception, riches en saveurs et en textures. Nous sortons de la standardisation pour revenir au produit : le sur mesure est la nouvelle norme ! »*

Cette collaboration, qui donne lieu à la création d'une joint-venture dédiée portant sur une dizaine de pays, se concrétise par un lancement inédit associant les deux marques de renommées internationales.