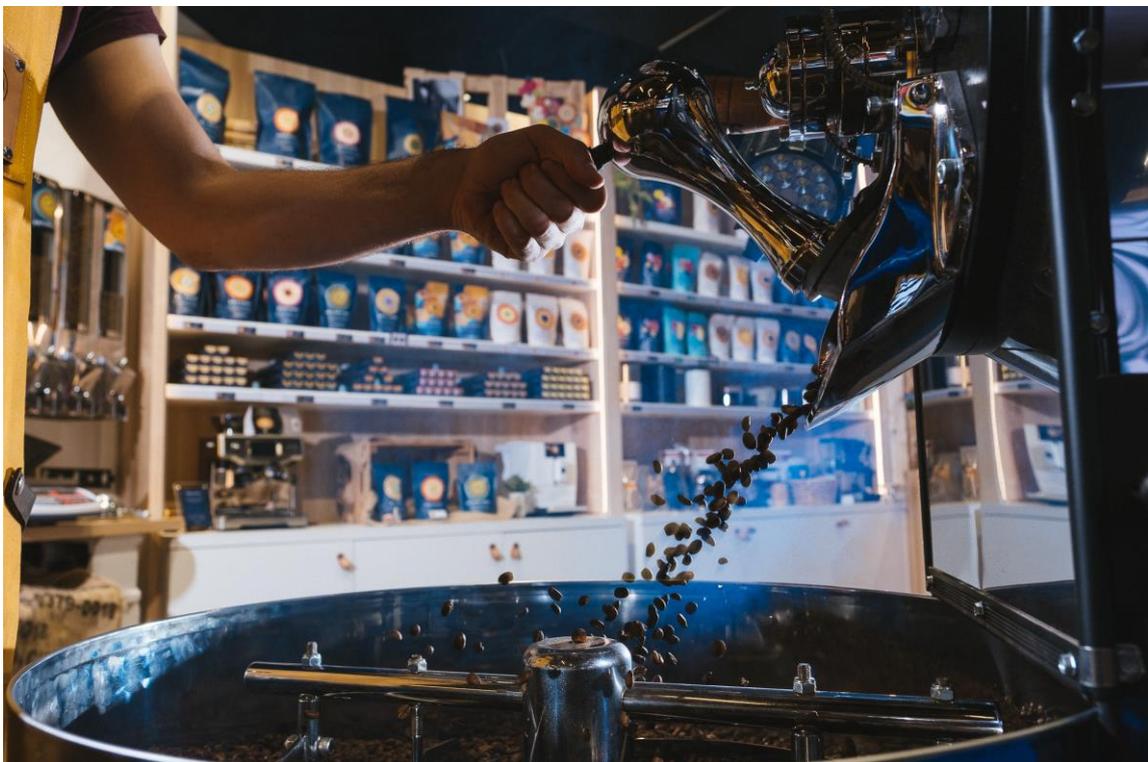


LOUTSA

TORRÉFACTEUR

Loutsa ouvre les portes de sa 1ère usine urbaine,
au cœur de la Presqu'Île lyonnaise



Loutsa Torréfacteur, leader français du café de spécialité, ouvre un espace inédit de plus de 200 mètres carrés, au cœur de Lyon. Un tout nouveau lieu de production, dédié à la découverte du grain et à sa richesse aromatique, pour une expérience de dégustation unique, à la jonction des 1er et 2ème arrondissements lyonnais.

Bénéficiant d'une vue imprenable sur la colline de Fourvière, Loutsa s'installe sur la place d'Albon pour y ouvrir sa 11ème adresse !

L'usine urbaine, (re)découvrir le café de spécialité

Une usine urbaine dédiée au café de spécialité et à sa torréfaction au cœur de la Presqu'île, un pari fou ? C'est pourtant le défi relevé par Caroline et Guillaume, cofondateurs de Loutsa Torréfacteur !

Véritable immersion dans l'univers café, cet espace sensoriel singulier explore tous les aspects de la dégustation : de la torréfaction à la tasse. Fidèle à l'esprit de la marque, la nouvelle vitrine Loutsa braque les projecteurs sur la richesse du grain et l'étendue de sa palette aromatique.

Bordés par les Quais de Saône et la façade de l'église Saint-Nizier, la place d'Albon et son espace piéton offrent un délicieux panorama lyonnais où déguster son café de spécialité préféré (de spécialité, cela va de soi) les yeux rivés sur la Basilique de Fourvière. Là, s'implante désormais un lieu de production Loutsa, également dédié à la dégustation, aux visites, aux formations et à l'organisation d'ateliers.

Un lieu dynamique qui intègre plusieurs espaces :



La boutique

À l'avant, une boutique de 55 mètres carrés dotée d'une grande et belle terrasse, donnant sur la jolie place dallée. Un espace où le savoir-faire des baristas entre en jeu pour une expérience de dégustation privilégiée en compagnie des experts du café de spécialité Loutsa, qu'il soit en grains, en vrac, moulu ou en capsule.

L'usine

Le lieu où la magie opère et où le grain de café se transforme en une boisson de quartier, qui rassemble et crée l'émotion. L'espace usine est séparé de la boutique

par une charmante cour intérieure et se compose de 160 mètres carrés où trône un torréfacteur de 60 kilos. L'étape cruciale de la torréfaction transposée au cœur de la ville pour un café de spécialité des plus frais et une boisson littéralement "Made in Lyon".



L'espace de formation

Le laboratoire qui renferme tous les secrets du café de spécialité ! Dédié à la transmission et à la pédagogie, cet espace est un lieu d'échange et de partage de connaissances, pensé pour l'innovation et basé sur le savoir-faire ainsi que les engagements de Loutsa. Situé au sous-sol de la partie usine, il se compose d'une grande salle de formation et de son showroom.

Une expérience de dégustation unique, en plein centre ville

Avec l'inauguration de ce nouvel espace, Loutsa Torréfacteur favorise plus que jamais les rencontres, les échanges et renforce sa proximité avec les passionnés de café de spécialité. Un lieu qui mise sur la pédagogie et le plaisir du café retrouvé, sous toutes ses formes !

L'usine urbaine Loutsa en résumé :

- ***1 place d'Albon 69001 Lyon***
- ***Ouverture fin août 2023***
- ***55m2 de boutique avec sa grande terrasse (30 places)***
- ***160m2 d'espace usine***
- ***50m2 d'espace Showroom pour les professionnels***
- ***1 torréfacteur de 60kg***



