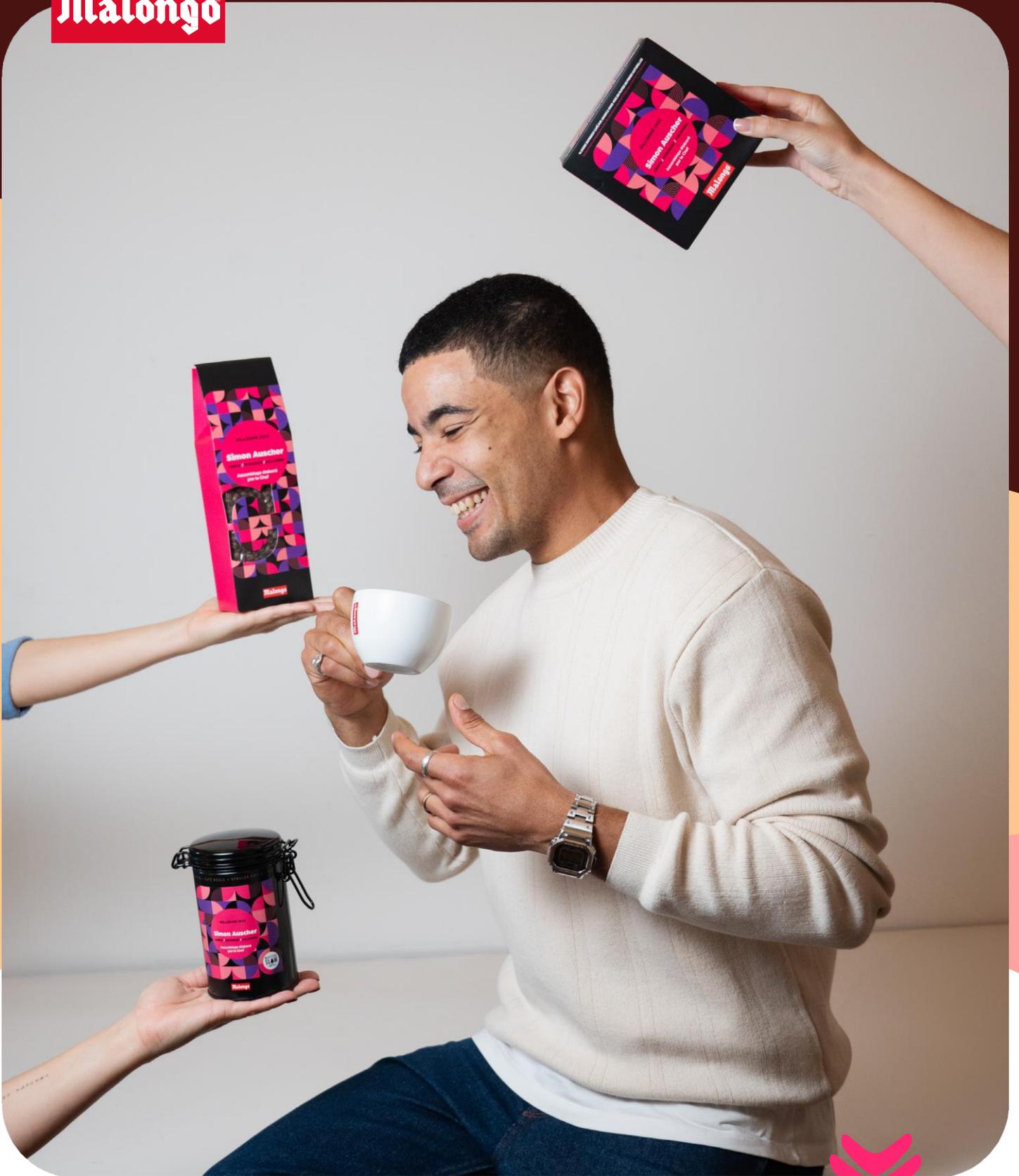


Malongo



MALONGO X SIMON AUSCHER

LE TORRÉFACTEUR ET LE CHEF NIÇOIS SIGNENT
ENSEMBLE UN MILLÉSIME 2025 *INÉDIT*





Depuis sa création, Malongo s'impose comme une référence incontournable dans l'univers du café, pionnier dans la sélection d'arabicas de haute qualité et engagé pour un commerce équitable. C'est dans cet esprit d'excellence que la marque s'associe à l'un des chefs les plus avant-gardistes de sa génération, Simon Auscher. Ensemble, ils ont imaginé un café d'exception : un assemblage des arabicas du Kenya, du Myanmar et de la Colombie. Pensé comme un parcours gourmand à travers les différents repas de la journée, ce nouveau blend offre des notes et saveurs diverses, variant au fil des méthodes d'extraction. De quoi séduire tous les amateurs de café !

MALONGO X SIMON AUSCHER : HISTOIRE DE DEUX PASSIONNÉS

Entre Malongo et le Chef Simon Auscher, l'histoire s'écrit d'elle-même. Niçois d'adoption, grand amateur de café et auteur de livres de cuisine, Simon Auscher est bien souvent présenté comme un cuisinier artistique aux plats colorés.

Créateur des restaurants parisiens Tannat et Anna, il officie aujourd'hui en tant que chef indépendant et privilégie l'utilisation de produits locaux de qualité qu'il sublime par des dressages élégants et contemporains.

Reconnu ainsi pour sa capacité à réinventer les classiques avec modernité, le chef partage avec Malongo une passion commune : la quête du goût authentique.

C'est ainsi, qu'après avoir été parrain de la 30ème édition du Concours du Jeune Professionnel du café, le Chef et Malongo poursuivent leur histoire et signent ensemble un millésime 2025 qui promet une expérience gustative inédite pour les amateurs de café.

De la sélection des crus aux méthodes de préparation, en passant par la torréfaction et les packagings, le Chef a construit main dans la main avec les équipes Malongo cet assemblage unique, tout en conservant son identité culinaire.



L'ART DU CAFÉ PAR SIMON AUSCHER

Cette nouvelle création invite à un voyage sensoriel unique à travers trois continents. Le chef Simon Auscher, en collaboration avec les équipes de Malongo, a minutieusement sélectionné des grains d'arabica issus du Kenya, du Myanmar et de la Colombie, trois terroirs renommés pour leur richesse aromatique et leur diversité gustative.

Disponible en grains, moulu ou en dosettes, le café de Simon Auscher propose une palette aromatique et un profil gustatif qui s'adaptent à chaque méthode de préparation. Le Millésime 2025 Simon Auscher accompagne ainsi différents moments de dégustation tout au long de la journée : en slow coffee le matin, en expresso après le déjeuner lors d'une pause.

INFOS PRATIQUES

PRIX CONSEILLÉS TTC :

Paquet vrac 250g grains : 9,90€

Etui 16 doses : 6,50€

Boîte PO millésime 220g slow coffee : 11,90€

DISPONIBLE EN DOSETTE, MOULU ET GRAINS

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION :

boutiques atelier barista Malongo
et sur la boutique en ligne



À PROPOS DE MALONGO

Fondé à Nice en 1934, Malongo est aujourd'hui le leader des cafés bio et équitables ; torréfiés à l'ancienne, selon une méthode traditionnelle respectueuse des arômes. Engagé pour la qualité, l'éthique et l'innovation, l'entreprise soutient le développement des coopératives et mène des projets participant à l'amélioration des conditions de vie des communautés paysannes aux quatre coins du monde. Pour limiter son impact, Malongo conditionne son café moulu dans des boîtes métalliques préservant à la fois le produit et l'environnement. La qualité de la plantation à la tasse !



A CHAQUE MÉTHODE DE PRÉPARATION, SON EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION

- En format expresso, ce café puissant révèle des arômes vifs et toniques de groseille, d'épices, de poivre Timut et d'agrumes.
- En méthode filtration, il dévoile des saveurs de fruits rouges, d'abricot et de pruneau, évoquant les confitures gourmandes.
- En dosette, avec la machine à expresso EOH, il se distingue par sa douceur, sa fraîche acidité, ses arômes pétillants et ses délicates notes de pain grillé.

Malongo

www.malongo.com



{ zmirov }
COMMUNICATION