

Communiqué de Presse

Millésime

par Gwilherm de Cerval

MOMMUS

Editions de Cafés Paris



MILLÉSIME : un grand café comme un grand vin

Cette saison, MOMUS, éditeur de grands crus de cafés, a donné carte blanche à Gwilherm de Cerval, le talentueux sommelier français, pour insuffler sa créativité dans l'élaboration d'un café d'exception.

Baptisée « Millésime », sa création joue des multiples points communs entre l'univers du vin et celui du café :

- des produits de terroir pour lesquels la provenance et la traçabilité sont clefs,
- une sélection rigoureuse des matières premières pour garantir la richesse aromatique,
- un processus de production exigeant, où vinification comme torréfaction requièrent des artisans d'exception,
- une expérience gustative riche, avec 400 arômes différents pour le vin et 800 pour le café.

C'est paradoxalement à partir d'une seule variété, le Red Catuaí, produite en biodynamie sur le terroir mythique de Pedra Azul au Brésil, que cette création singulière a été réalisée.

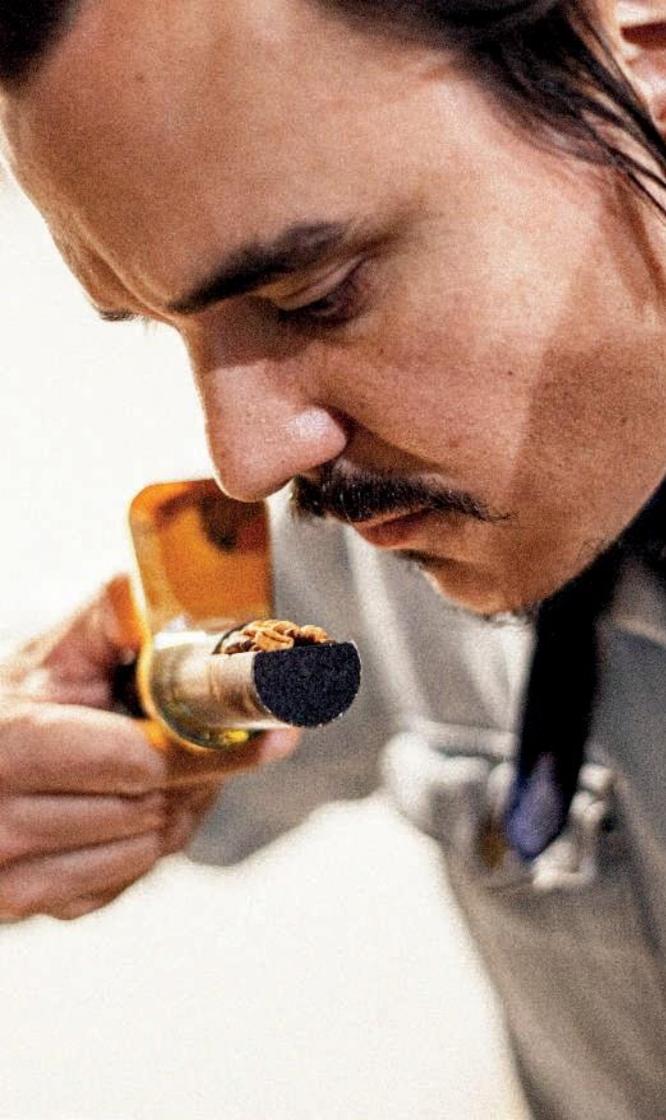


Pour obtenir un subtil équilibre entre longueur en bouche et vivacité, Daniela Capuano, Meilleure Ouvrière de France, a mis au point une méthode où les grains, issus d'une même récolte, sont torréfiés de deux façons différentes avant d'être assemblés : l'une très légère et la seconde plus intense.

Côté arômes, Millésime révèle des notes d'eucalyptus, d'orange sanguine et de miel.

Deuxième particularité de ce café d'exception : 10 000 grains de café vert seront conservés chaque année à -40°, pour permettre d'apprécier l'impact des saisons sur ses arômes lors de dégustations d'initiés. Un café qui ne devrait donc être ni tout à fait le même, ni tout à fait un autre.

Millésime 2023 sera disponible dans la première boutique MOMUS, qui ouvrira ses portes le 15 juin au 44 de la rue des Martyrs, dans le 9ème arrondissement de Paris, ainsi qu'en ligne sur www.momus-paris.com



Gwilherm de Cerval

Gwilherm de Cerval commence sa carrière comme sommelier à l'Hôtel Ritz Paris, puis au Relais Louis XIII avant de rejoindre le Royal Monceau en 2010. En fin gourmet, il intègre les équipes du Guide Lebey, avec qui il relance l'Association de Sauvegarde de l'Oeuf Mayonnaise. Membre de l'Association des Sommeliers de Paris, il collabore avec Le Journal du Dimanche, L'Express et Marie Claire.

C'est ensuite aux côtés de François-Régis Gaudry que depuis 2017, il anime «La Chronique Vin» sur la chaîne Paris Première dans l'émission «Très Très Bon» .

En 2019, il reçoit de ses pairs le «Prix Curnonsky» pour son livre « Le Petit Livre du Sommelier » et sort en 2021 le jeu de société éponyme. L'année suivante, il tient la chronique oenologique sur RTL dans l'émission « L'apéro Club ».

Désormais ambassadeur du saké pour la France auprès du gouvernement japonais, il présente cette année, avec Caroline de Maigret, Zazie Tavitian et Manu Payet, un guide de bonnes adresses parisiennes qui s'intitulera « La traversée de Paris ».



Un café avec Gwilherm

Votre premier café ?

Je m'en souviens très bien : c'était un été en Espagne, nous étions en vacances, je devais avoir 7 ou 8 ans. Ma mère refusait toujours de me laisser goûter son café. Un jour j'ai volé son bol en poterie andalouse dans lequel elle préparait son café en poudre avec un peu de lait. Je n'ai pas gardé le souvenir d'une grande expérience gustative, mais plutôt celui du goût de l'interdit et des vacances au soleil en famille.

La personne idéale pour partager un café ?

Il y a tellement de gens avec qui je souhaite prendre un café ... Je viens du monde du vin et de la gastronomie, donc le partage de la table et la convivialité sont pour moi essentiels. Mais bon, rien que pour rire, je dirais George Clooney, who else ?

L'endroit idéal pour prendre un café ?

Pour moi le café c'est partout et tout le temps. Le café m'accompagne ou que je sois, il doit être tout terrain. C'est mon seul compagnon du petit déjeuner. J'aime aussi qu'il soit la dernière note gourmande d'un repas, malheureusement il n'est pas toujours à la hauteur ce qui est bien regrettable.



Qu'est-ce qui vous plait dans le café ?

Tout d'abord, j'aime la sensation de chaleur qu'il procure, ce côté immédiatement réconfortant d'une tasse que l'on entoure de ses mains. J'aime sa couleur sombre, avec des reflets un peu tuilés, parfois orangés. Et bien sûr, j'aime ses arômes, particulièrement le mélange floral-fruité avec des notes épicées. Pour moi, le café idéal, c'est un équilibre subtil entre la puissance de la note de tête et une légère acidité finale.

Pourquoi Millésime ?

MOMUS m'a donné carte blanche. Ça a été une expérience personnelle et professionnelle très riche. Spontanément, j'ai proposé de faire un parallèle entre la conception d'un vin et celui d'un café.

Je souhaitais mettre en valeur l'impact des variations de la nature sur les arômes d'une année sur l'autre. Plutôt que de créer un assemblage, je suis parti d'une seule variété et d'un seul terroir, comme on le ferait pour un vin.

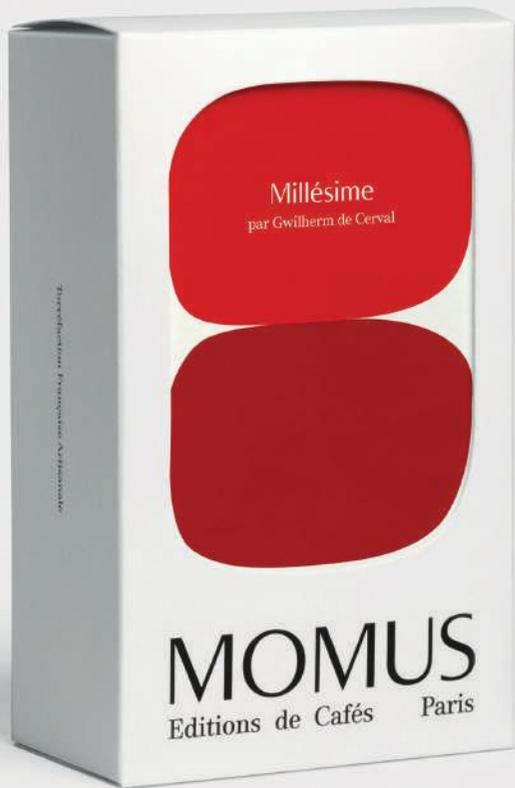


J'ai ainsi sélectionné le Red Catuai, une variété brésilienne très gourmande, cultivée en agroforesterie dans la région mythique du Mont Pedra Azul.

Je voulais privilégier un mode de culture avec la moindre incidence possible sur la nature ; la méthode en biodynamie m'a semblé la plus opportune. J'ai eu le plaisir de rencontrer Henrique Sloppe un producteur passionné et passionnant, avec qui je partage non seulement un engagement pour une agriculture naturelle, mais aussi l'amour du vin.

Je souhaitais que la torréfaction donne de la complexité et de la profondeur, comme un vin élevé en fût de chêne. Daniela, notre torréfactrice, m'a proposé d'assembler des grains d'une même récolte, mais torréfiés de deux façons distinctes : l'une courte et légère, l'autre longue et puissante, ce qui apporte des caudalies incroyables.

Pour que l'expérience soit complète, nous allons d'ailleurs chaque année mettre de côté des grains afin de mesurer l'impact du millésime sur le café. Rendez-vous dans 5 ans pour des dégustations « verticales ».





PHOTOGRAPHIES

Crédits photos : © Nina Bruno
[instagram.com/tratarcomnina](https://www.instagram.com/tratarcomnina)
M : contact@ninabruno.com