

# Café Nibi : la marque de café de spécialité écoresponsable, torréfié artisanalement à Paris



**Avec 70% de buveurs quotidiens le café est l'une des boissons les plus bues en France !**

Les habitudes de consommation changent et le rituel café évolue. Les ventes de machines à café en grain ont doublé depuis 2019. En effet, chez eux, les Français sont de mieux en mieux équipés et utilisent désormais différentes machines à café au cours de la journée et au gré de leurs envies.

Le café est devenu un domaine passionnel, à la limite de l'œnologie. Dans cette dynamique, le consommateur apporte donc une plus grande importance à la qualité de sa tasse !

Ainsi, que ce soit du café en grain, moulu ou en capsules, l'offre s'étoffe et les critères eux aussi évoluent. Désormais ce qui est important pour l'amateur de café : c'est un grain produit dans une dynamique durable et bien sûr un délicieux café en tasse.

**Une marque forte, une dynamique éco-responsable et un large choix de café sont des critères qui séduisent les consommateurs.**

[La jeune marque Café Nibi](#) s'inscrit dans cette mouvance en proposant des cafés de spécialités avec une traçabilité du grain, produit dans une démarche écoresponsable et torréfiés artisanalement à Paris.



## Qualité et traçabilité

A déguster en grain, moulu ou en capsules, chacun y trouvera son bonheur grâce à belle gamme diversifiée, composée de huit cafés en grains et de trois cafés en capsules.

Café Nibi propose à ses clients des cafés de spécialités offrant une traçabilité du grain de la production à la torréfaction. Grâce à cette traçabilité, il est possible de connaître le terroir des cafés, d'en découvrir l'histoire des producteurs et ainsi de mieux les valoriser !

Jeanne et Joris, fondateurs de Café Nibi, torréfient le café artisanalement à Paris, avec le souhait de sublimer le travail du producteur et de valoriser le terroir de chaque café ! En choisissant Café Nibi, les consommateurs valorisent la filière café et le savoir-faire de ses acteurs.



## **Une volonté : le café de spécialité hors de son cercle !**

Café Nibi souhaite faire découvrir le café de spécialité à une clientèle n'y ayant pas ses habitudes

Pour atteindre cet objectif, la marque mise sur la diversité et la qualité de sa gamme, mais aussi sur son identité visuelle joyeuse et colorée, un peu décalée. Osons la couleur et la légèreté !

Enfin, les fondateurs de la marque s'attachent à partager leurs connaissances du café avec leurs clients, pour les sensibiliser aux enjeux actuels de la filière grâce aux réseaux sociaux et surtout en étant présent là où le café de spécialité ne se trouve pas comme sur les foires, salons et marchés.

## **La gamme de Café Nibi**

Café Nibi propose huit cafés en grains ou moulus, disponibles toute l'année, qui offrent des profils aromatiques variés :

- Le Distingué, un café fruité et caramélisé ;
- Le Magnifique, un café très fruité avec une belle acidité ;
- L'Aventurier, un café fruité légèrement acidulé tout en finesse ;
- L'Éclaireur, un café aromatique et floral ;
- Le Jovial, un café aux notes de cacao, fruité ;
- Le Meneur, un café aux notes de cacao, praliné et rond ;
- Le Costaud, un café fort, aromatique et intense ;
- Le Déca, un décaféiné à l'eau, rond et sucré.

La gamme de cafés en capsule est composée de quatre cafés aux profils aromatiques distincts :

- Le Distingué, un café équilibré ;
- Le Magnifique, un café fruité ;
- Le Costaud, un café fort ;
- Le Deca, un déca à l'eau, rond et sucré.

Chacun de ses cafés offre une traçabilité du grain jusqu'à la ferme ou la coopérative et est ensuite torréfié à Paris. Concernant les capsules, le café est torréfié à Paris puis encapsulé dans le Sud de la France.

Pour permettre aux amateurs de café de tout connaître sur leurs tasses, au verso de chaque paquet sont indiquées plusieurs informations précieuses : le terroir du café, le nom de la coopérative et du producteur, la variété de café, l'altitude de culture et le traitement des cerises.

## Zoom sur les bestsellers de Café Nibi

### Le Jovial

En grain et moulu, Le Jovial est la star de la gamme Café Nibi. Ce café brésilien a des notes de cacao légèrement fruitées. Il est produit par la famille Reis, un grand-père et son petit-fils, qui œuvrent ensemble pour proposer de délicieux cafés. Ils travaillent dans une dynamique écoresponsable, développant des innovations pour réduire la consommation d'eau et améliorer les méthodes de fermentation.



### Le Magnifique

Et en capsules, vous pourrez découvrir Le Magnifique. C'est un 100 % arabica colombien, un café qui offre une tasse fruitée et aromatique. Pour la petite histoire, à l'origine de ce café ce sont des jeunes producteurs qui ont décidé de se serrer les coudes pour faire leur part dans la filière café colombienne. Ils gèrent plusieurs plantations et traitent les cerises dans une station de lavage commune.

Ils ont à cœur d'être dans une dynamique durable, d'être dans le respect de l'environnement et toujours chercher la qualité dans leurs cafés.



## L'abonnement

La formule abonnement, qui plaît beaucoup aux clients de Café Nibi, permet de recevoir chaque mois son café dans sa boîte aux lettres. Voilà une fois de plus un exemple de Café Nibi souhaitant faciliter la découverte d'un délicieux café !

## Aux origines de Café Nibi

Café Nibi a été fondé en 2021 par Jeanne et Joris. Issue l'hôtellerie, Jeanne est une personne de terrain, qui a le service client dans la peau. Bonne vivante, elle a un palais affuté et aime découvrir des nouvelles saveurs. Joris, quant à lui, est un aventurier multi-entrepreneur qui aime construire des projets et les voir se développer.

Amoureux du Guatemala, et particulièrement attaché au lac Atitlan, territoire de café, Joris a nourri pendant des années l'idée de tout découvrir de la filière café. Il a embarqué Jeanne dans l'aventure, et tous deux ont suivi une formation de torréfaction pour concrétiser le projet Café Nibi et faire partie de la mouvance du café de spécialité.

« La filière café évolue vite et les enjeux sont nombreux. Construire Café Nibi a été l'occasion pour nous de nous immerger dans un projet très complet, intimement lié à la conjoncture et aux questions du moment sur l'écologie, l'environnement et nos habitudes de consommation », explique Joris.

Jeanne et Joris ont baptisé leur marque « Nibi », la phonétique d'abeille en amharique, la langue originaire d'Ethiopie qui est le pays d'origine du café . « À l'instar d'une ruche d'abeille, la filière du café rassemble des milliers d'acteurs qui unissent leurs forces pour créer le nectar café », souligne Jeanne.



## Les ambitions de Café Nibi

Jeanne et Joris souhaitent développer leur marque auprès des particuliers et des professionnels. « Notre ambition pour les particuliers est de faire connaître le café de spécialité, aller à la rencontre du consommateur, et aller là où le café de spécialité ne se trouve pas. Nous souhaitons transmettre le vrai goût du café au plus grand nombre », explique Jeanne.

Les fondateurs de Café Nibi ambitionnent d'intégrer des chaînes de distribution professionnelle pour eux aussi participer à la diffusion élargie du café de spécialité.

À terme, ils aimeraient également pouvoir exploiter leurs propres terrains de café et proposer à leurs clients leur production de café !

### Pour en savoir plus

Site web : <https://www.cafenibi.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/CafeNibi/>

Instagram : <https://www.instagram.com/cafenibi/>

LinkedIn : <https://fr.linkedin.com/company/cafenibi>