

**Les bons artisans
font les bons cafés**

**Rendez-vous mardi 1^{er} octobre à Saint-André-Lez-Lille
pour découvrir l'art de conjuguer bon café et bon chocolat !**

**Le Collectif Café organise un événement café / chocolat chez Encuentro,
en partenariat avec De'Longhi, pour mettre en avant le savoir-faire des
torréfacteurs présents en Hauts-de-France.**

Ce rendez-vous original, réunira des torréfacteurs et adhérents du Collectif Café présents en Hauts-de-France et mettra en avant la filière du café de qualité supérieure autour de présentations et dégustations d'accords café-chocolat.



Cette rencontre permettra de valoriser le talent et savoir-faire des artisans présents en Hauts-de-France, engagés dans le goût, la qualité et le respect des produits, des producteurs, de l'environnement et des consommateurs.

Rencontres café & chocolat chez Encuentro

Mardi 1^{er} octobre - 26 rue Félix Faure - 59 350 Saint-André-Lez-Lille

La manufacture de chocolat Encuentro proposera aux torréfacteurs un chocolat 70 % aux saveurs surprenantes. Les professionnels du café et du chocolat pourront échanger autour de subtiles propositions d'accords chocolat-café, chaque boisson étant soigneusement extraite des machines à café De'Longhi.

Encuentro présentera un chocolat noir 70% d'exception, cultivé en petite quantité au Brésil par Jorge Takahashi. Un chocolat très surprenant de par son attaque acidulée sur des notes d'agrumes, suivie d'une belle allonge intensément cacaotée et gourmande.

A cette occasion **De'Longhi, leader mondial dans la préparation de l'expresso depuis 50 ans**, mettra en avant la collection La Specialista, équipée de technologies exclusives, conçue pour améliorer chaque étape de l'expérience café, du choix de la mouture à la mousse de lait parfaite.

Ces machines expresso manuelles permettent aux passionnés de barista de reproduire à domicile chaque étape essentielle pour une expérience café complète et raffinée.

De'Longhi, basé à Trévise est une marque de référence pour ses machines à café automatiques et manuelles, reconnues pour leur qualité.

Programme

13h30 : accueil presse

14h00 - 18h00 : le terroir à l'honneur autour d'un accord chocolat-café

Présentation Encuentro, machines De'Longhi, rencontres avec les torréfacteurs adhérents du Collectif Café expliquant le choix de café travaillé en fonction de l'échantillon de chocolat reçu.

18h30 : Cocktail.

« Nous sommes heureux de célébrer le savoir-faire des torréfacteurs présents dans les Hauts-de-France lors de ce rendez-vous chez Encuentro, un artisan chocolatier engagé qui partage nos valeurs. Les accords café-chocolat que nous allons explorer illustrent parfaitement l'esprit de découverte et de convivialité qui animera ces journées. Les rencontres entre professionnels sont essentielles pour partager les savoir-faire, tout comme celles entre les consommateurs avec les torréfacteurs, baristas et professionnels du café pour qu'ils privilégient le goût et la qualité tout en soutenant un modèle économique durable... » commente David Serruys, Président du Collectif Café.

Un évènement en partenariat avec



A propos du Collectif Café

Fondé en 1959, le Collectif Café œuvre pour soutenir la filière française du café en mettant en avant tous les professionnels du secteur. En tant qu'acteur engagé pour un café plus éthique et de meilleure qualité, il partage l'expertise unique de ses adhérents afin d'encourager le grand public à adopter une consommation plus responsable. Présidé par David Serruys, le Collectif Café représente la principale fédération professionnelle française dans ce domaine. Sa mission consiste à accompagner les importateurs, torréfacteurs, baristas et coffee shops dans leur démarche d'amélioration, tout en encourageant une montée en gamme de la filière. Pour ce faire, il sensibilise les amateurs de café à une consommation plus éclairée, en mettant en avant quatre valeurs fondamentales : la traçabilité, la qualité, le goût et le savoir-faire. Le Collectif Café compte plus de 180 adhérents et 400 points de vente dans toute la France et les DROM COM représentant majoritairement les petites et moyennes entreprises de torréfaction traditionnelle.

collectifcafe.fr

A propos de De'Longhi

Leader mondial dans la préparation de l'expresso, De'Longhi met en avant l'importance d'acheter son café en grains chez son torréfacteur et de réaliser des cafés fraîchement moulus. Ami de la filière café au travers de partenariats de longues dates comme le Collectif Café, le Paris Coffee Show ou encore la Foire de Paris, la volonté de De'Longhi est de mettre en avant le savoir-faire des acteurs et experts café du grain à la tasse, qui œuvrent pour améliorer la qualité du café dans le monde. Mobilisé par des projets environnementaux et sociétaux « À l'origine » avec le projet Senderos De'Longhi participe activement à la transition de la filière café.

delonghi.fr

A propos d'Encuentro

Fondée en 2012 par Antoine et Candice, Encuentro s'engage à fabriquer du chocolat d'exception tout en participant activement à la révolution du monde du chocolat. Avec seulement 1% à 2% des chocolatiers fabriquant leur chocolat en France, Encuentro est fier de ramener ce savoir-faire rare à Lille, où leur manufacture réalise chaque étape de la production. Spécialiste du "bean to bar", Encuentro valorise 100% de son cacao en produits de qualité, avec une approche zéro déchet, guidée par une équipe de vingt passionnés qui vous invitent à voyager à chaque carré de chocolat.

chocolatencuentro.com

Contact presse : AGENCE VLC

Valérie Leseigneur - valerie@agencevlc.com - Tél. 06 68 80 37 25

Joy Lion - joy@agencevlc.com - Tél. 07 62 59 65 86.

