

Les bons artisans
font les bons cafés

INVITATION PRESSE - Mardi 11 mars 13h30

À Mutzig (67), le Collectif Café réunit les torréfacteurs de la région Grand Est chez les pâtisseries pour dévoiler leur savoir-faire autour d'accords mets/café.

Une occasion originale pour découvrir leurs talents et la filière du café de spécialité.



Chez les pâtisseries, le Collectif Café, en partenariat avec De'Longhi vous invite à un atelier original pour découvrir le "bon" café.



Un atelier café sera réalisé le 11 mars chez les pâtisseries.

À cette occasion, les chefs pâtisseries **Christophe Felder** et **Camille Lesecq** ont spécialement créé un cake financier noisette.

5 torréfacteurs du Grand Est, membres du Collectif Café, exprimeront leurs talents et créativité afin de réaliser les meilleurs accords mets/café.

Tous auront le même objectif : sublimer le moelleux du cake, accompagner les saveurs délicates de la noisette mais aussi relever et révéler des arômes.

À travers la réalisation d'accords audacieux et raffinés et de dégustations commentées, ces artisans du café mettront en lumière les richesses aromatiques et les subtilités du café de spécialité.

Tous les cafés seront extraits avec **La Specialista Opera** de De'Longhi, une référence en machine à espresso manuelle. Conçue pour offrir une expérience café d'exception, elle intègre des technologies exclusives qui optimisent chaque étape de l'extraction, assurant un résultat en tasse parfaitement maîtrisé.

« Nous avons imaginé pour cette rencontre originale, un cake financier noisette comme un twist gagnant, conjuguant d'un côté le moelleux du cake pour accompagner la puissance du café, de l'autre, la noisette pour booster les arômes raffinés et singuliers du café de spécialité. Ce sera passionnant de découvrir et déguster les différentes palettes d'accords », commente le chef pâtissier Christophe Felder.

« Nous sommes heureux de pouvoir lors de cet atelier dégustation célébrer le savoir-faire exceptionnel des torréfacteurs du Grand Est et de Christophe Felder et Camille Lesecq, deux pâtisseries renommés. Ensemble, nous allons explorer des accords mets/café. Les torréfacteurs vont sublimer la pâtisserie et mettre en lumière la créativité et le savoir-faire des artisans de la région. Ce rendez-vous original, organisé par le Collectif Café et De'Longhi s'inscrit dans le cadre de notre campagne de communication "les bons artisans font les bons cafés" en faveur du goût, de la qualité, de la consommation raisonnée et du développement durable » ajoute David Serruys, président du Collectif Café.

Atelier : du grain à la noisette

 Pâtisserie les pâtisseries - 29, rue du Maréchal Foch - Mutzig

 Mardi 11 mars 2025

Programme

- **13h30**
 - Accueil
 - Présentation du cake financier noisette par Christophe Felder et Camille Leseq.
- **14h - 17h**
 - Présentation du métier de torréfacteurs avec :
 - #FOX** - Coffee-Shop indépendant & torréfacteur à Metz
 - 1924** - Un monde de Cafés - Artisan torréfacteur à Colmar
 - Les Cafés Schreiber** - Artisan torréfacteur à Munster
 - Cafés Reck** - Artisan torréfacteur à Strasbourg
 - Café In Fine** - Artisan torréfacteur à Thaon-les-Vosges.
 - Atelier café avec **La Specialista Opera de De'Longhi**
 - Expériences gustatives autour du café et du cake financier noisette
 - Échanges.

À 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

À 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 longue date 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

À propos des pâtisseries

Les pâtisseries est une pâtisserie située à Mutzig, en Alsace, fondée par les chefs renommés Christophe Felder et Camille Leseq. Tous deux apportent leur expertise et leur passion pour la pâtisserie française, proposant une gamme variée de créations sucrées, des entremets aux chocolats, élaborées dans leur laboratoire artisanal. Leur engagement envers la qualité et l'authenticité se reflète dans chaque délice qu'ils proposent.
lespatisseries.fr

Contact presse : AGENCE VLC

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

Camille Néblai - camille@agencevlc.com - Tél. 06 30 60 29 61.