

COLLECTIF



Communiqué de presse
Le 10 juin 2025

Les bons artisans
font les bons cafés

INVITATION PRESSE – Mardi 24 juin

À Annecy, le Collectif Café, De'Longhi et l'artisan fromager Pierre Gay, accueillent des torréfacteurs de la région Auvergne-Rhône-Alpes pour sublimer des accords mets/cafés et mettre en lumière leur savoir-faire.



Mardi 24 juin entre 13h30 et 17h30

Atelier dégustation original : Beaufort et café de spécialité !

13 torréfacteurs de la région Auvergne-Rhône-Alpes viendront présenter leurs cafés, partager leur passion et explorer les meilleures associations fromage / café.

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

Le Beaufort Chalet d'Alpage 2024 sera au cœur des ateliers de dégustation et accords avec le café
« Produit au-dessus de 1 500m d'altitude, notre beaufort Chalet d'Alpage est fabriqué par la famille Perret sur les alpages de Méribel en Savoie. Sa texture beurrée est très fondante, son goût, très développé et riche. En effet, les vaches pâturent sur les alpages qui sont marqués par des herbes fraîches et grasses, fleurs et petits arbustes, cela donne au fromage une pâte bien jaune et un goût marqué et équilibré » précise Pierre Gay élu meilleur ouvrier de France en 2011.

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

Cette rencontre originale a pour objectif de valoriser le savoir-faire des artisans torréfacteurs, de défendre une consommation de café responsable et qualitative, et d'éveiller les papilles autour de dégustations de cafés de spécialité et d'expériences gourmandes.

Programme

Rendez-vous à Annecy, à la fromagerie Gay 47 rue Carnot, 74 000 ANNECY

Dégustations commentées autour d'accords **Beaufort Chalet d'Alpage 2024 & cafés de spécialité**
Échanges entre artisans, professionnels et passionnés.

- **13h30** : accueil
- **14h-17h/17h30** : présentation de la fromagerie Gay et du métier de torréfacteur.

Découverte de cafés de spécialité avec les torréfacteurs de la région Auvergne-Rhône-Alpes :

Le Panier à Café – Villaz (74)

Montagne Cafés – Vacheresse (74)

Shouka – Mont Blanc Roasting Company – Chamonix-Mont-Blanc (74)

Cafés des Alpes – Chambéry (73)

Café Lorvert73 KG CAS – Bourg-Saint-Maurice (73)

Cafés Gonéo – Saint-Priest (69)

Camino Café – Saint-Priest (69)

CO The Cafés – Bourg-en-Bresse (10)

Jaune Cerise – Lyon (69)

La Caffinerie – Fontanil-Cornillon (38)

Neisa Cafés Art et Saveurs – Perrex (15)

Tribute – Bourdeaux (26)

Cafés Dagobert – Châtillon-sur-Chalaronne (01).

* *Café de spécialité : café de terroir de haute qualité, produit dans des conditions environnementales, éthiques et équitables optimales et transformé avec soin. C'est un café ayant obtenu une note de dégustation d'au moins 80 sur 100 par la SCA (Speciality Coffee Association). Il est traçable depuis la ferme, il ne contient aucun défaut de catégorie 1 (gros morceau de bois, grains noirs...) et un maximum de 5 défauts complets de catégorie 2 (petites pierres, brisures de grains) par échantillon de 300 g.*



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 Loïc Marion, 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 avec le Collectif Café et événements, dont le Paris Coffee Show, 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. www.delonghi.com

À propos de la fromagerie Pierre Gay

Depuis 1935, la Fromagerie Gay perpétue l'art du fromage d'exception au cœur d'Annecy. Maison emblématique et Meilleur Ouvrier de France, la fromagerie Pierre Gay incarne l'excellence artisanale et le respect des produits du terroir. La fromagerie travaille en lien direct avec des producteurs locaux et fermiers pour proposer des fromages affinés dans la pure tradition, en respectant la saisonnalité et les méthodes artisanales. Chaque produit est le fruit d'un engagement pour la qualité, l'authenticité et la préservation des savoir-faire.

fromagerie-gay.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