

**Les bons artisans
font les bons cafés**

INVITATION PRESSE – Jeudi 15 mai

À Nice, le Collectif Café, De'Longhi et l'artisan boulanger Pompon accueillent des torréfacteurs de la région PACA pour sublimer des accords mets/café et mettre en lumière leur savoir-faire.



Jeudi 15 mai entre 13h30 et 17h30

Participez à un atelier dégustation original : pompe à l'huile et café de spécialité !

4 torréfacteurs de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur viendront présenter leurs cafés, partager leur passion et explorer les meilleures associations mets / cafés.

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*.

La célèbre pompe à huile Pompon sera au cœur des ateliers de dégustation

Cette savoureuse brioche provençale moelleuse et parfumée à l'huile d'olive, qui s'invite tout au long de l'année et de la journée pour une fin de repas ou une pause gourmande, sera une source d'inspiration pour les artisans du café.

" La pompe à huile est La brioche provençale par excellence. Avec son doux parfum d'huile d'olive complètement addictif et son moelleux de fou. D'habitude on la retrouve sur nos tables pour les fameux 13 desserts de Noël mais chez Pompon, on l'aime tellement qu'on la fait toute l'année. Bonus : elle est totalement vegan !" précise Jonathan André, co-fondateur de la boulangerie Pompon.



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, assurant 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 dégustations de cafés de spécialité et d'expériences gourmandes.

Programme du jeudi 15 mai

Rendez-vous à Nice dans le patio du Béthel

1 Place du Jésus, Église Saint Jacques le Majeur

Dégustations commentées autour d'accords **pompe à huile & cafés**

Échanges entre artisans, professionnels et passionnés.

- **13h30** : accueil
 - **14h-17h/17h30** : présentation de la boulangerie Pompon et du métier de torréfacteur
- Découverte de cafés de spécialité avec les torréfacteurs locaux :

Cafés Indien - Nice

Malongo - Nice

Café Lauca - Marseille

Le Palais du Café - Draguignan

** 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 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 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.

À propos de la boulangerie Pompon

Pompon c'est la promesse d'une boulangerie avec du goût, accessible et toujours de qualité !

Tout est 100% fait maison. Les équipes de Pompon travaillent au quotidien avec des produits bio et/ou locaux en circuit court pour assurer à sa clientèle une gamme de saison tout en soutenant une agriculture durable qui s'engage à respecter le vivant et l'environnement.

Installé dans le quartier de Riquier à Nice, cette vraie boulangerie de quartier est un commerce de proximité qui donne toujours une attention particulière à ses clients.

Pompon, propose des produits de qualité ultra gourmands et cultive avec sincérité un savoir-faire artisanal !

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.