



Food News

En grains, moulu, fort ou doux, le bon café, c'est comme on aime...

Par  Raphaëlle CHOËL

• **Le meilleur allié pour un quotidien corsé et torréfié**



Avec l'automne qui pointe le but de son nez et nos envies de réconfort, quoi de mieux qu'une pause de bon café ? Revigorante, aromatique, gourmande, c'est selon ses envies. Et à tout moment de la journée...

Lactem : le bon café de spécialité



À deux pas du Palais Royal, **Lactem**, c'est le nouveau spot de dégustation de café parisien. Ici, chaque tasse doit être exceptionnelle, en termes de goût et de présentation. Les fèves sont sélectionnées rigoureusement, puis le café est torréfié par des experts comme la **Brûlerie de Belleville** et **Fève**, ce qui garantit qualité et fraîcheur. Les breuvages s'accompagnent de divines **pâtisseries** maison. La promesse d'une invitation au voyage ! **lactem.com**

L'arbre à café : l'excellence péruvienne



Prébiscité par de grands chefs, l'artisan torréfacteur **L'Arbre à Café** collabore avec 15 producteurs. Ensemble, ils célèbrent les qualités gustatives du café de spécialité. En 2019, il devient même producteur grâce à sa ferme biodynamique péruvienne, la **Finca Mariposa**. De la plante à la tasse, de la torréfaction à la transmission, l'enseigne offre une très large gamme. Grains, capsules et machines pour savourer le merveilleux monde du café. larbreacafe.com

Méo : le savoir-faire équitable



D es arômes réconfortants, fruités et acidulés, pour cette gamme **Savoir-faire** parfaitement équilibrée. Un café pur arabica au goût savoureux avec des notes de chocolat et d'agrumes. Très aromatique, ce

nectar provient du commerce équitable et 100% de son poids total présente la certification **Fairtrade / Max Havelaar**. La promesse d'une dégustation pure et juste meo.fr

Nespresso : Ispirazione Palermo



Un profil aromatique généreux, intense pour **Ispirazione Palermo**, inspiré de Palerme où le café est un rituel. Il dévoile des notes épicées, boisées et de cacao, avec une belle longueur en bouche. Fruit d'une torréfaction complexe, c'est un mélange de Robusta d'Inde et

d'Arabica du Brésil. Une première partie des grains subit une torréfaction intense. Les grains restants sont grillés séparément lors d'un cycle plus court. À la clé, un équilibre parfait ! nespresso.com/fr

Segafredo Espresso : viva l'Italia !



Segafredo Zanetti a capturé l'âme de l'Italie pour la restituer dans **Espresso**, une ode à la tradition, à l'art des baristas et à la passion. Chaque grain est torréfié à l'italienne et à la perfection, pour atteindre une intensité 9. C'est l'équilibre parfait entre des arômes puissants et un café persistant en bouche. Un mélange raffiné d'Arabica et de Robusta, proposé en grains ou moulu pour garantir une dégustation premium. L'élégance transalpine ! segafredo.fr

San Marco : Terra Mia !



Autour d'un mixe de cafés d'origine brésilienne, mexicaine et hondurienne, **Terra Mia** concentre tout le savoir-faire de **San Marco**. Les grains apportent rondeur, persistance cacaotée en bouche et notes de miel. Fin, équilibré, ce café 100 % arabica est présenté dans un écrin élégant reprenant les tonalités de la marque. Une identité visuelle subtile, forte, à l'image de cette gamme conciliant la finesse des arômes et qualité. Irrésistible ! sanmarco.fr

**Restez un moment et lisez plus d'articles
comme ceux-là**



Mory Sacko, les saveurs du piment dans une Sushi Box



Plantin, les délices de la truffe d'été

NOS AUTRES MAGAZINES

ALLURE(S)

Le magazine de l'art, de l'actualité culturelle et du design

LUXE TENTATIONS

Le magazine dédié à l'actualité du luxe

© 2024 tous droits réservés Magazine So Good Paris

NEWSLETTER

Recevez gratuitement la newsletter hebdomadaire

Email

Envoyer